

## COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

### “Cipolla in Festa”: conto alla rovescia per il weekend a Margherita di Savoia (Bt)

*L'evento, organizzato dal Consorzio della Cipolla Bianca di Margherita Igp,  
ha in programma eventi dedicati al gusto e divertimento*

**Margherita di Savoia, 10 giugno 2026** – Dopo il successo dell'anno scorso, ritorna “Cipolla in festa” a Margherita di Savoia, dal 13 al 14 giugno. La manifestazione, organizzata dal **Consorzio di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp**, è promossa e patrocinata dal **Comune di Margherita di Savoia** e dalla **Proloco locale**. Protagonista assoluto di questa ottava edizione sarà il gusto. In programma, infatti, sono previste diversi appuntamenti per assaporare l'eccellenza Igp. In particolare, quello di domenica 14 giugno, a cura degli **Slow Food di Castel del Monte e Manfredonia**, oltre che di **Alleanza dei Cuochi Slow Food**. Previste anche attività per bambini, sportive e culturali.

«La nostra cipolla è la protagonista assoluta di questa festa e quest'anno abbiamo voluto porre l'accento sul gusto, collaborando con i presidi Slow Food – dichiara **Giuseppe Giacomantonio**, presidente del Consorzio di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp -. Tra le altre novità in programma, c'è il pilates al mare che si aggiunge alla camminata serale in spiaggia. Questo perché siamo convinti che lo sport come la nostra cipolla faccia bene alla salute e vada valorizzato».

«La Cipolla bianca di Margherita Igp è un prodotto distintivo della nostra città - commenta **Francesca Santobuono**, assessore al Turismo del Comune di Margherita di Savoia -. Viene coltivata nei nostri arenili baciati dal sole e vicini al mare. Per questo ha quel sapore particolare che la rende unica nel suo genere. Il nostro Comune è da sempre a fianco del Consorzio. E anche quest'anno è previsto un weekend di eventi organizzati per allietare turisti e cittadini di Margherita di Savoia».

#### **Il programma**

Un programma ricco di attività, pensate per tutte le età, studiate nel segno di gusto, sport, cultura e divertimento.

Protagonista assoluta la Cipolla Bianca Igp, a partire dalle numerose degustazioni previste durante i giorni della manifestazione.

**Sabato 13 giugno** (ore 18.30, ex Palazzo di Città, piazza Marconi) ci sarà l'inaugurazione della festa. A seguire un convegno sul prodotto. Prevista la partecipazione del **Consorzio di tutela della Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp**. Presenti anche **Slow Food Manfredonia**, **Slow Food Alleanza dei Cuochi**, **Slow Food Castel del Monte**.

Alle 20.30 si potrà partecipare liberamente alla camminata serale con torce, a cura di **Margherita di Savoia Runners** e **Margherita Cammina**. All'arrivo è prevista una degustazione gratuita presso il Circolo Nautico, accompagnata da musica.

**Domenica 14 giugno** (ore 8, presso il Circolo windsurf, lungomare Cristoforo Colombo) appuntamento con “**Pilates al mare**” (a cura di M&M Bluevibes) e, al termine, ci sarà la degustazione a colazione dei prodotti a base di confetture di cipolla. Entrambe le attività sono gratuite.

Dalle 17 alle 19 spazio ai più piccoli con un **laboratorio gratuito in spiaggia** durante il quale potranno sfidare gli adulti. L'iniziativa è a cura dell'associazione Sale in Zucca e si svolge presso i lidi Levante, Sirenetta, Adriatico, Nettuno.

Ore 20, in piazza Libertà, l'evento clou. La degustazione a base di Cipolla Bianca di Margherita Igp a cura di **Slow Food Manfredonia**, **Slow Food Alleanza dei Cuochi**, **Slow Food Castel del Monte**. Si potranno anche assaporare specialità per celiaci in collaborazione con Aic Puglia. Nell'occasione di potranno degustare anche vini pregiati, selezionati dall'**Enoteca Riontino** (acquisto ticket sul posto).

---

## COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

Alle ore 21.30, gran finale con il concerto in piazza Libertà dei **Cascemir Italian Pop**.

Entrambi i giorni dell'iniziativa, in collaborazione con **Asba**, presso gli stabilimenti balneari aderenti, a pranzo si potranno gustare ricette a base della Cipolla Bianca di Margherita Igp. Gli stabilimenti aderenti sono: Moby Dick, Piccolo Eden, Sant'Antonio, Perla, Levante, Hotel, Sirenetta, Adriatico, Apulia, Darsena, Baywatch, Le Dune, Paradiso dei Giovani, 93, Conchiglia, Raffaella.

*La Cipolla Bianca di Margherita Igp non viene prodotta nel terreno, come di consueto accade, ma nelle sabbie del Mar Adriatico, a sud del Gargano, in una zona di elevato interesse ambientale, tutelata da una convenzione internazionale (Ramsar 1979), nei territori compresi tra Margherita di Savoia (Bat), Zapponeta (Fg) e Manfredonia (Fg). Al Consorzio, riconosciuto nel 2016, partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento.*

Grazie per lo spazio che vorrete concederci.

A presto,

**Alessandra Ricco**

**Ufficio stampa Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla bianca di Margherita Igp**  
**346.5816529**