

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

Dalla Calabria alla Puglia: a confronto due cipolle Igp del Mezzogiorno

*La Rossa di Tropea incontra la Bianca di Margherita di Savoia
(13 giugno) in occasione di “Cipolla in Festa”*

Margherita di Savoia, 12 giugno 2026 – Puglia e Calabria insieme nel segno della cipolla Igp. La bianca di Margherita di Savoia e la Rossa di Tropea raccontano una parte dell’Italia agroalimentare. Si incontreranno per la prima volta il **13 giugno (ore 18.30)** a Margherita di Savoia (Bt) presso l’ex Palazzo di Città (piazza Marconi). A confronto territori, storie e identità differenti, uniti dall’obiettivo di trasformare la tradizione agricola in qualità riconosciuta fuori dai confini nazionali.

All’evento del 13 giugno saranno presenti **Giuseppe Giacomantonio** presidente del Consorzio di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp, **Bernardo Lodispoto** sindaco di Margherita di Savoia, **Simone Saturnino** agronomo e responsabile dell’Ufficio Tecnico del Consorzio di Tutela della Cipolla Rossa di Tropea Igp, **Giuseppe Castiglione** membro del Consorzio di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp.

«Due cipolle diverse nel colore e nel sapore, con lo stesso minimo comune denominatore: operare nel segno del marchio Igp, sinonimo di qualità. Siamo convinti che fare rete con una realtà come la Cipolla Rossa di Tropea Igp, che lavora ogni giorno come noi per valorizzare i prodotti della terra e, insieme, i territori dove crescono, sia la chiave per crescere, promuovendo il consumo delle cipolle italiane – dichiara **Giuseppe Giacomantonio**, presidente del Consorzio di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp -. Questo confronto non potrà che arricchire la nostra conoscenza, per esempio, nell’ambito della trasformazione del prodotto, un progetto che la cipolla rossa di Tropea ha avviato da tempo».

«Per me è un onore rappresentare il nostro Consorzio all’evento annuale dedicato alla Cipolla Bianca di Margherita di Savoia Igp – commenta **Simone Saturnino**, agronomo e responsabile dell’Ufficio Tecnico del Consorzio di Tutela della Cipolla Rossa di Tropea Igp -. Sarà un’occasione per porre l’accento sulle peculiarità botaniche, oltre che genetiche, che accomunano e differenziano le due tipologie di prodotto. Inoltre, parlerò delle caratteristiche fisiologiche, nutraceutiche e funzionali delle due liliacee, del ruolo che rappresenta la quercetina, potente antiossidante naturale, che caratterizza entrambe le eccellenze italiane. Un confronto costruttivo, che non celebra solo due prodotti simbolo, ma ribadisce un principio fondamentale e cioè che la cipolla, grazie alle sue proprietà funzionali, è un pilastro della dieta mediterranea. Un patrimonio da conoscere, tutelare e consumare, per una vita sana».

L’iniziativa apre il cartellone di “**Cipolla in festa**”, in programma 13 e 14 giugno con una serie di attività, che includono eventi sportivi, laboratori per bambini, degustazioni e musica dal vivo. 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

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

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.

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, dopo il convegno che vedrà le due cipolle Igp a confronto, 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).

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