

## COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

### **Igp e Dop dall'Italia in festa per la Cipolla Bianca di Margherita Igp Due giorni tra degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche**

*L'iniziativa è del Consorzio di Valorizzazione e tutela dell'eccellenza pugliese*

**Margherita di Savoia, 28 maggio 2019** – Eccellenze italiane unite per due giorni in un unico evento in Puglia, a Margherita di Savoia (Bt). L'iniziativa che chiamerà a raccolta tra il 31 maggio e il primo giugno undici Igp e Dop, del territorio e non, si chiama "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp" ed è organizzata dal Consorzio che dal 2016 ne salvaguardia la tutela e la valorizzazione. A partecipare saranno i consorzi di: Cipolla Bianca di Margherita Igp, Grana Padano Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Oliva La Bella della Daunia Dop, Olio Dauno Dop, Pomodoro di Pachino Igp, Caciocavallo Silano Dop, Burrata di Andria Igp, Pane di Altamura Dop, Lenticchia di Altamura Igp, Uva di Puglia Igp, Consorzio di Tutela Doc del Tavoliere.

La prima edizione della Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp ha in serbo degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche ma anche animazione e spettacoli. I dodici Consorzi allestiranno uno spazio espositivo e per la degustazione in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia. L'evento ha il patrocinio della Regione Puglia e del Comune di Margherita di Savoia. Alla conferenza stampa di presentazione della manifestazione, che si è svolta oggi in Regione alla presenza di **Leonardo Di Gioia assessore regionale all'Agricoltura** e **Giuseppe Castiglione presidente del Consorzio di Valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp**, il Comune di Margherita di Savoia è stato rappresentato dal **vice sindaco Grazia Galiotta, assessore alle attività produttive**, e dall'**assessore alle politiche agricole Salvatore Piazzolla**, i quali hanno rimarcato come l'evento si inserisca nel quadro di una proposta turistica integrata che valorizzi le produzioni tipiche di Margherita di Savoia. Produzioni che, secondo gli assessori, per la loro qualità meritano di essere conosciute e apprezzate da una platea sempre più vasta.

Il dettaglio del programma del 31 maggio prevede alle 16 nella Sala Convegni delle Terme di Margherita di Savoia il convegno, organizzato in collaborazione con Origin Italia, dal titolo **"Dop e Igp: strumenti strategici per valorizzare e qualificare il territorio"**. Alle 19.30 è in calendario l'inaugurazione del percorso delle eccellenze dei Consorzi di Tutela, in mostra presso gli stabilimenti balneari; alle 20 il ristorante Copacabana ospita il "La dama bianca sotto le stelle": nell'occasione i ristoratori locali (di Copacabana, La Porta dei Leoni, Canneto Beach 2, Apulia restaurant, Oasi Beach, Terme Ristorante) propongono degustazioni gourmet, tra tradizione e rielaborazione a base di Cipolla Bianca di Margherita Igp, i prodotti del territorio e quelli dei Consorzi ospiti alla manifestazione; alle 21 è la volta della musica popolare in piazza Libertà con la band Soballera.

La scaletta del 1° giugno si apre alle 10 con il Lungomare delle Eccellenze, con i consorzi di tutela in mostra presso gli stabilimenti balneari. Alle 17 la Sala Nettuno delle Terme di Margherita di Savoia ospita il convegno dal titolo "La cipolla biodiversa, la storia di un prodotto di eccellenza"; alle 19.30 largo al divertimento dei più piccoli con l'animazione sul lungomare mentre si svolge il buffet in piazza Marconi, con degustazioni di marmellata di cipolle e cipolline in agrodolce (preparate dall'Istituto Alberghiero di Margherita di Savoia). Alle 21 è la volta della musica dal vivo con "Queen magic tribute".

## COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

L'evento prevede anche escursioni turistiche volte alla scoperta di Margherita di Savoia, una terra che ospita le saline più grandi di Europa (oltre 4mila ettari), con la sua zona umida di valore internazionale riconosciuta tale ai sensi della convenzione di Ramsar. Sono previste visite guidate nella zona umida della salina di Margherita di Savoia, al Villaggio dei Salinieri e Torre Pietra, al Museo Storico della Salina, agli arenili di produzione della Cipolla Bianca di Margherita Igp (per partecipare è necessaria la prenotazione (ai numeri 348.9189817, 350.0886723).

Alla manifestazione saranno presenti la Fondazione Its Agroalimentare Puglia, per presentare la propria attività di formazione, alcuni Enti e Comuni della provincia Bat per promuovere i beni culturali, storici e ambientali del loro territorio di riferimento.

«È un evento che ha l'obiettivo non solo di valorizzare uno dei prodotti tipici della tradizione agroalimentare di Margherita di Savoia – dichiara **l'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, Leonardo di Gioia** -, ma anche di promuovere il territorio e le sue ricchezze paesaggistiche, ambientali, culinarie, storiche, folkloristiche. È sempre una strategia lungimirante, difatti, consolidare lo stretto legame tra agroalimentare, territorio e turismo anche attraverso manifestazioni, sagre, eventi che possano stimolare l'incoming e promuovere i prodotti e le nostre comunità. La Regione Puglia è al fianco di iniziative come queste, che danno valore, in termini di visibilità, al lavoro dei produttori, custodi insostituibili del nostro patrimonio agricolo e agroalimentare, e a tutti quei soggetti pubblici e privati come i Consorzi di Tutela, importanti presidi delle eccellenze e tipicità della nostra regione. Sono certo della buona riuscita di questa importante iniziativa, augurando possa essere la prima di tante altre edizioni di successo».

«La nostra iniziativa – spiega **Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di Valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp** – serve a fare rete tra le varie eccellenze gastronomiche italiane e ad avere una vetrina importante per fare conoscere il nostro prodotto proprio nel paese dove ha la sua tradizione e le sue origini».

La Cipolla Bianca di Margherita Igp viene prodotta non 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**