

---

## COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

### **Frodi agropirati e Cipolla Bianca di Margherita Igp Il Consorzio di tutela del prodotto aumenta la vigilanza interna**

**Margherita di Savoia, 20 febbraio 2020** – «Le frodi, che siano fatte sul web e non, danneggiano il nostro prodotto tutelato da Indicazione Geografica Protetta e mettono a rischio il lavoro in salita svolto fino a oggi». Sono queste le parole di **Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di Valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp**, che commenta la notizia diffusa sulla stampa relativa all'analisi di **Coldiretti Puglia**, sulla base dei dati del Rapporto 2019 dell'ICQRF del MIPAAFT.

«Al fine di contrastare al meglio il business dell'Italian sounding il Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla bianca di Margherita Igp aumenterà a due unità il numero degli agenti vigilatori al proprio interno – prosegue il presidente -. Continueremo, inoltre, a collaborare positivamente, come abbiamo fatto fino a oggi, con l'Icqr (Ispettorato Controllo Qualità Repressione Frodi della Puglia)».

*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**