Rassegna stampa
Gennaio-maggio 2019

Consorzio
di Valorizzazione
e Tutela della
CIPOLLA BIANCA
DI MARGHERITA IGP

Alessandra Ricco di

UFFICIO STAMPA
etaoin media & comunicazione

Consorzio per
la Valorizzazione e la Tutela
della
CIPOLLA BIANCA
DI MARGHERITA IGP

Invito stampa

Cipolla di Margherita Igp: quanto piace?

Il punto verrà fatto venerdì 4 gennaio 2019 dal curatore dell'indagine

Margherita di Savoia, 2 gennaio 2019 - Il Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp organizza

venerdì 4 gennaio 2019 (ore 10.30)

presso l'aula del consiglio comunale di Margherita di Savoia

una conferenza stampa per analizzare e spiegare i risultati dell'indagine di gradimento del prodotto effettuata da Nord a Sud sui consumatori italiani. Dopo i saluti di **Bernardo Lodispoto** sindaco di Margherita di Savoia e **Pasquale Sgaramella** dirigente scolastico dell'istituto alberghiero di Margherita di Savoia, interverranno **Giuseppe Castiglione** presidente del Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp, **Michele Lopizzo** curatore dell'indagine e dottore in Amministrazione e Finanza.
I colleghi giornalisti sono invitati a partecipare.
A presto,

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

Consorzio
di Valorizzazione
e Tutela della
CIPOLLA BIANCA
DI MARGHERITA IGP

CIPOLLA BIANCA di MARGHERITA I.G.P.

COMUNICATO STAMPA
(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

Cipolla bianca di Margherita Igp: a conoscerla di più sono agricoltori e commercianti

Presentata oggi un'indagine sul prodotto dal Consorzio che si occupa della sua valorizzazione e tutela

Margherita di Savoia, 4 gennaio 2019 – Sono gli esperti del settore agroalimentare (il 46,38% tra agricoltori, commercianti, operatori della grande distribuzione e della ristorazione) a conoscere più di tutti la Cipolla Bianca di Margherita Igp, seguiti in prima linea da casalinghe (21%) e pensionati (20%) che la conoscono e in buona parte la usano durante il periodo di produzione.
A "scattare una fotografia" sul gradimento del prodotto da Nord a Sud è il Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp.
I risultati dell'indagine, effettuata sulla base di questionari compilati in occasione di importanti eventi fieristici e dell'attività di promozione e degustazione presso i centri della grande distribuzione, sono stati presentati in conferenza stampa oggi, venerdì 4 gennaio 2019 presso l'aula del consiglio comunale di Margherita di Savoia, da **Giuseppe Castiglione presidente del Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp e Michele Lopizzo curatore dell'indagine e dottore in Amministrazione e Finanza**. All'iniziativa sono intervenuti anche **Bernardo Lodispoto sindaco di Margherita di Savoia e Pasquale Sgaramella dirigente scolastico dell'istituto alberghiero di Margherita di Savoia**, che ha collaborato con i suoi studenti a degustazioni e somministrazioni dei questionari. Le degustazioni sono state realizzate anche grazie al contributo del Ministero delle Politiche Agricole.
L'indagine di gradimento del prodotto è stata effettuata da Nord a Sud sui consumatori italiani, in particolare su un campione di 240 degustatori, per il 43% di età compresa tra 41 e 65 anni, il 5% sotto i 25 anni, il 28% tra i 25 e i 40, il 25% maggiori di 65 anni. Il 58% degli intervistati è rappresentato dalle donne.
Dall'indagine emerge che quasi il 30% dei consumatori conosce il prodotto per esperienza personale o attraverso i media, mentre poco più del 70% non conosceva la Cipolla Bianca di Margherita Igp prima di questa esperienza. Dopo aver degustato il prodotto, il 90,83% dei consumatori ha avuto una reazione molto positiva e solo lo 0,42% non ha gradito la degustazione. Il 92,50% dei consumatori ha valutato la Cipolla Bianca di Margherita Igp di alta qualità (solo lo 0,42% di bassa qualità). Al campione di persone è stato chiesto se avessero acquistato il prodotto trovandolo disponibile sul mercato e l'89,17% ha risposto in termini positivi. Inoltre, il 92,50% consiglierebbe la cipolla margheritana Igp a un amico.
«L'intero settore agricolo del territorio ruota intorno alla produzione delle cipolle – ha spiegato il presidente del Consorzio -. I mercati e la grande distribuzione stanno dimostrando sensibilità per il nostro prodotto a qualità certificata. Il nostro Consorzio punta a valorizzare una cipolla che è rimasta sempre la stessa negli ultimi due secoli, per questo già molto apprezzata dagli esperti del settore, a

Ufficio stampa 346.5816529
ALESSANDRA RICCO alessandraricco80@gmail.com

farla conoscere e sperimentare in cucina, soprattutto dalle casalinghe. E' stato bellissimo assistere alle reazioni di soddisfazione della persone quando degustavano, nei punti di vendita della Gdo, il prodotto preparato dagli chef Salvatore Riontino del "Canneto beach 2" di Margherita di Savoia e Lello Lacerenza della "Antica cucina" di Barletta. Dall'indagine emergono utili indicazioni sulle prossime iniziative di promozione e comunicazione, rivolte di più verso i consumatori, con una maggiore e qualificata presenza sui social, la pubblicizzazione del nostro ricettario che dimostra la versatilità della nostra cipolla, con una maggiore collaborazione con i professionisti della ristorazione. Proseguiremo l'attività di degustazione in diverse zone d'Italia».
La presentazione dei risultati dell'indagine ha avuto la partecipazione convinta del Comune di Margherita di Savoia. Il sindaco di Margherita di Savoia avv. Bernardo Lodispoto, che nel suo intervento ha voluto ricordare uno dei principali protagonisti dell'agricoltura salinara (Luciano Capacchione, scomparso nelle scorse ore), ha garantito il massimo sostegno da parte dell'amministrazione comunale di produttori e operatori commerciali del settore: «È necessario rafforzare il lavoro di quanti, con grande sforzo e tanti sacrifici, fanno in modo che la cipolla bianca di Margherita Igp sia conosciuta in tutta Italia e all'estero. Tutelare il lavoro degli agricoltori vuol dire soprattutto occuparsi dei problemi collegati all'erosione marittima e all'utilizzo delle acque a scopi irrigui e, in entrambi i casi, la nostra amministrazione si è già attivata nelle sedi competenti. Alla luce dei risultati più che incoraggianti che emergono da questa analisi di mercato, il Comune di Margherita di Savoia è più che mai determinato ad organizzare la prima Sagra della Cipolla a livello nazionale, in sinergia con il Consorzio».
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

Presentati i risultati dell'indagine di mercato sulla Cipolla Bianca di Margherita IGP

5 GENNAIO 2019

La media ponderata di gradimento complessivo è 4,8 su una scala di 5

L'aula consiliare del Comune di Margherita di Savoia ha ospitato la conferenza stampa con cui il Consorzio per la valorizzazione e la tutela della Cipolla Bianca di Margherita IGP ha illustrato i risultati di un'indagine di mercato condotta in occasione di importanti eventi fieristici

nazionali ed internazionali per misurare la conoscibilità ed il gradimento di questa tipica produzione degli arenili del litorale salinaro.

L'indagine, condotta dal Dott. Michele Lopizzo con grande rigore, si è sviluppata su un campione di 240 consumatori e consumatrici di diverse fasce d'età: dall'elaborazione dei dati è emerso che il 70% degli intervistati non conosceva la Cipolla Bianca di Margherita IGP, elemento che indica la necessità di dare maggior visibilità al prodotto anche perché, per converso, sono state registrate da parte degli utenti percentuali altissime (oltre il 90%) di apprezzamento dopo la degustazione in merito a tutti e quattro i quesiti loro sottoposti col questionario e riguardanti il gradimento, la qualità del prodotto, la disponibilità all'acquisto e la possibilità di consigliarlo ad altri. La media ponderata di gradimento complessivo della Cipolla Bianca di Margherita IGP, in sintesi, è stata di 4,8 su una scala di 5.

All'incontro hanno preso parte anche il Dirigente Scolastico Prof. Pasquale Sgaramella, che ha esplicitato i contenuti della partnership tra l'Istituto Alberghiero di Margherita di Savoia da lui diretto ed il Consorzio per la tutela della Cipolla Bianca IGP, il Sindaco di Margherita di Savoia Avv. Bernardo Lodispoto ed il Presidente del Consorzio Prof. Giuseppe Castiglione, che si è così espresso: «L'agricoltura del nostro territorio ruota attorno alla produzione della cipolla bianca e stiamo registrando molta attenzione da parte dei mercati e soprattutto della grande distribuzione verso il nostro prodotto a qualità certificata: il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) è stato conferito alla cipolla bianca dei nostri arenili dall'Unione Europea ed attesta la qualità di questa produzione tipica. Dall'indagine sono emerse indicazioni utili sulle prossime iniziative da assumere a livello promozionale per raggiungere un più ampio target di consumatori».

Il Sindaco Lodispoto, che nel suo intervento ha voluto ricordare uno dei principali protagonisti dell'agricoltura salinara (Luciano Capacchione, scomparso nelle scorse ore), ha garantito il massimo sostegno da parte dell'amministrazione comunale di produttori e operatori commerciali del settore: «È necessario rafforzare il lavoro di quanti, con grande sforzo e tanti sacrifici, fanno in modo che la cipolla bianca di Margherita IGP sia conosciuta in tutta Italia e all'estero. Tutelare il lavoro degli agricoltori vuol dire soprattutto occuparsi dei problemi collegati all'erosione marittima e all'utilizzo delle acque a scopi irrigui e, in entrambi i casi, la nostra amministrazione si è già attivata nelle sedi competenti. Alla luce dei risultati oltremodo incoraggianti che emergono da questa analisi di mercato, il Comune di Margherita di Savoia è

più che mai determinato ad organizzare, in sinergia con il Consorzio, la prima Sagra della Cipolla a livello nazionale».

POSTED IN: ATTUALITÀ NEWS

TAGGED: CIPOLLA BIANCA DATI IGP INDAGINE MARGHERITA DI SAVOIA MERCATO

AUTORE

Redazione news24.city

Tv | Web | Social news24.City **Canale 17 - Puglia** | **Canale 90 - Basilicata**

© 2016 news24.city. Designed by STASBRANGER.

VAL VENOSTA Südtirol Mela buona e sincera

ITALIAFRUIT NEWS
IL PRIMO NETWORK PER I PROFESSIONISTI DELL'ORTOFRUTTA

Arance Rosse Naturale fonte di Vitamina C ORANFRIZER

Dimmidisì ORA IN RADIO, STAMPA E DIGITAL...

Carton Pack GLOBAL PACKAGING EXPERTISE CartonPET™ MENO SPAZIO!

MEGAFOL ANTI-STRESS Valagro

bestack IMBALLAGGI ATTIVI IN CARTONE ONDULATO VALORIZZIAMO L'ORTOFRUTTA ITALIANA

SONO ARRIVATI I KIWI ZESPRI® SUNGOLD DALLA NUOVA ZELANDA

Lunedì 7 Gennaio 2019

MERCATI & IMPRESE

Cipolla di Margherita Igp, indagine sul gradimento

Sono gli esperti del settore agroalimentare (il 46,38% tra agricoltori, commercianti, operatori della grande distribuzione e della ristorazione) a conoscere più di tutti la Cipolla Bianca di Margherita Igp, seguiti in prima linea da casalinghe (21%) e pensionati (20%) che la conoscono e in buona parte la usano durante il periodo di produzione. A "scattare una fotografia" sul gradimento del prodotto da Nord a Sud è il **Consorzio per la valorizzazione e la tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp**.

I risultati dell'indagine, effettuata sulla base di questionari compilati in occasione di importanti eventi fieristici e dell'attività di promozione e degustazione presso i centri della grande distribuzione, sono stati presentati in conferenza stampa venerdì 4 gennaio 2019 presso l'aula del consiglio comunale di Margherita di Savoia, da **Giuseppe Castiglione** presidente del Consorzio e **Michele Lopizzo** curatore dell'indagine e dottore in Amministrazione e Finanza. All'iniziativa sono intervenuti anche **Bernardo Lodispoto** sindaco di Margherita di Savoia e **Pasquale Sgaramella** dirigente scolastico dell'istituto alberghiero di Margherita di Savoia, che ha collaborato con i suoi studenti a degustazioni e somministrazioni dei questionari. Le degustazioni sono state realizzate anche grazie al contributo del ministero delle Politiche agricole.

L'indagine di gradimento del prodotto è stata effettuata da Nord a Sud sui consumatori italiani, in particolare su un campione di 240 degustatori, per il 43% di età compresa tra 41 e 65 anni, il 5% sotto i 25 anni, il 28% tra i 25 e i 40, il 25% maggiori di 65 anni. Il 58% degli intervistati è rappresentato dalle donne.

Dall'indagine emerge che quasi il 30% dei consumatori conosce il prodotto per esperienza personale o attraverso i media, mentre poco più del 70% non conosceva la Cipolla Bianca di Margherita Igp prima di questa esperienza. Dopo aver degustato il prodotto, **il 90,83% dei consumatori ha avuto una reazione molto positiva** e solo lo 0,42% non ha gradito la degustazione. Il 92,50% dei consumatori ha valutato la Cipolla Bianca di Margherita Igp di alta qualità (solo lo 0,42% di bassa qualità). Al campione di persone è stato chiesto se avessero acquistato il prodotto trovandolo disponibile sul mercato e l'89,17% ha risposto in termini positivi. Inoltre, il 92,50% consiglierebbe la Cipolla Margherita Igp a un amico.

"L'intero settore agricolo del territorio ruota intorno alla produzione delle cipolle – ha spiegato il presidente del Consorzio - I mercati e la grande distribuzione stanno dimostrando sensibilità per il nostro prodotto a qualità certificata. Il nostro Consorzio punta a valorizzare una cipolla che è rimasta sempre la stessa negli ultimi due secoli, per questo già molto apprezzata dagli esperti del settore, a farla conoscere e sperimentare in cucina, soprattutto dalle casalinghe. E' stato bellissimo assistere alle reazioni di soddisfazione della persone quando degustavano, nei punti di vendita della Gdo, il prodotto preparato dagli chef Salvatore Riontino del Canneto beach 2 di Margherita di Savoia e Lello Lacerenza della Antica cucina di Barletta. Dall'indagine emergono utili indicazioni sulle prossime iniziative di promozione e comunicazione, rivolte di più verso i consumatori, con una maggiore e qualificata presenza sui social, la pubblicizzazione del nostro ricettario che dimostra la versatilità della nostra cipolla, con una maggiore collaborazione con i professionisti della ristorazione. Proseguiremo l'attività di degustazione in diverse zone d'Italia".

La presentazione dei risultati dell'indagine ha avuto la partecipazione convinta del Comune di Margherita di Savoia. Il sindaco di Margherita di Savoia Bernardo Lodispoto, che nel suo intervento ha voluto ricordare uno dei principali protagonisti dell'agricoltura salinara (Luciano Capacchione, scomparso nelle scorse ore), ha garantito il massimo sostegno da parte dell'amministrazione comunale di produttori e operatori commerciali del settore: "È necessario rafforzare il lavoro di quanti, con grande sforzo e tanti sacrifici, fanno in modo che la cipolla bianca di Margherita Igp sia conosciuta in tutta **Italia** e all'**estero**. Tutelare il lavoro degli agricoltori vuol dire soprattutto occuparsi dei problemi collegati all'erosione marittima e all'utilizzo delle acque a scopi irrigui e, in entrambi i casi, la nostra amministrazione si è già attivata nelle sedi competenti. Alla luce dei risultati più che incoraggianti che emergono da questa analisi di mercato, il Comune di Margherita di Savoia è più che mai determinato ad organizzare la prima Sagra della Cipolla a livello nazionale, in sinergia con il

La Costiera naturalmente limoni!

Biolchim NOV BIOPROMOTORE DELLA CRESCITA DELLE PIANTE E www.biolchim.it

Leni's SÜDTIROL TRENTINO 50 gr 80 gr 200 gr 400 gr

Marmorex® Una brillante novità per tutto il mercato Seminis

ce·di·or la frutta Elisir

Consorzio".

Fonte: Ufficio stampa Consorzio per la valorizzazione e la tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp

Leggi altri articoli su:

Cipolla di Margherita Igp

Indagine

Altri articoli che potrebbero interessarti:

ZESPRI, IL GOVERNO NEOZELANDESE NON AVVIA L'INDAGINE...

STRATEGIE COMMERCIALI DELLE COOPERATIVE AGROALIMENTARI: I...

ITALIANI, SALUTISTI VERI O PRESUNTI? SOLO IL 15% INTRODUCE...

ZESPRI FINISCE SOTTO INDAGINE

IL CONSUMATORE DEL 2013 RICHIEDE PACKAGING RICICLABILE E...

Rispetta l'ambiente
Stampa solo se necessario

Un incontro a Palazzo di Città

Cipolla Bianca IGP, i risultati di un'indagine di mercato

Dall'elaborazione dei dati è emerso che il 70% degli intervistati non conosceva la Cipolla Bianca di Margherita IGP

ATTUALITÀ

Margherita **lunedì 07 gennaio 2019** di **La Redazione**

Cipolla bianca Igp © nc

L'aula consiliare del Comune di Margherita di Savoia ha ospitato la conferenza stampa con cui il **Consorzio per la valorizzazione e la tutela della Cipolla Bianca di Margherita IGP** ha illustrato i risultati di un'indagine di mercato condotta in occasione di importanti eventi fieristici nazionali ed internazionali per misurare la conoscibilità ed il gradimento di questa tipica produzione degli arenili del litorale salinaro.

L'indagine, condotta dal Dott. Michele Lopizzo con grande rigore, si è sviluppata **su un campione di 240 consumatori e consumatrici di diverse fasce d'età: dall'elaborazione dei dati è emerso che il 70% degli intervistati non conosceva la Cipolla Bianca di Margherita IGP,** elemento che indica la necessità di dare maggior visibilità al prodotto anche perché, per converso, sono state registrate da parte degli utenti percentuali altissime (oltre il 90%) di apprezzamento dopo la degustazione in merito a tutti e quattro i quesiti loro sottoposti col questionario e riguardanti il gradimento, la qualità del prodotto, la disponibilità all'acquisto e la possibilità di consigliarlo ad altri. La media ponderata di gradimento complessivo della Cipolla

Bianca di Margherita IGP, in sintesi, è stata di 4,8 su una scala di 5.

All'incontro hanno preso parte anche **il Dirigente Scolastico Prof. Pasquale Sgaramella**, che ha esplicitato i contenuti della **partnership tra l'Istituto Alberghiero di Margherita di Savoia da lui diretto ed il Consorzio per la tutela della Cipolla Bianca IGP, il Sindaco di Margherita di Savoia Avv. Bernardo Lodispoto ed il Presidente del Consorzio Prof. Giuseppe Castiglione,** che si è così espresso: «L'agricoltura del nostro territorio ruota attorno alla produzione della cipolla bianca e stiamo registrando molta attenzione da parte dei mercati e soprattutto della grande distribuzione verso il nostro prodotto a qualità certificata: il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) è stato conferito alla cipolla bianca dei nostri arenili dall'Unione Europea ed attesta la qualità di questa produzione tipica. Dall'indagine sono emerse indicazioni utili sulle prossime iniziative da assumere a livello promozionale per raggiungere un più ampio target di consumatori».

Il Sindaco Lodispoto, che nel suo intervento ha voluto ricordare uno dei principali protagonisti dell'agricoltura salinara (Luciano Capacchione, scomparso nelle scorse ore), ha garantito il massimo sostegno da parte dell'amministrazione comunale di produttori e operatori commerciali del settore: «È necessario rafforzare il lavoro di quanti, con grande sforzo e tanti sacrifici, fanno in modo che la cipolla bianca di Margherita IGP sia conosciuta in tutta Italia e all'estero. Tutelare il lavoro degli agricoltori vuol dire soprattutto occuparsi dei problemi collegati all'erosione marittima e all'utilizzo delle acque a scopi irrigui e, in entrambi i casi, la nostra amministrazione si è già attivata nelle sedi competenti. Alla luce dei risultati oltremodo incoraggianti che emergono da questa analisi di mercato, il Comune di Margherita di Savoia è più che mai determinato ad organizzare, in sinergia con il Consorzio, la prima Sagra della Cipolla a livello nazionale».

© MargheritaLive.it 2019 - tutti i diritti riservati.
Credits: livenetwork

Gazzetta del Mezzogiorno **9 gennaio 2019**

MARGHERITA DI SAVOIA CONOSCIUTA SOPRATTUTTO DAI COMMERCIANTI, SEGUONO LE CASALINGHE

Quanto piace la cipolla bianca

L'indagine del consorzio su un campione di 240 degustatori in tutta Italia

● **MARGHERITA DI SAVOIA.** Sono gli esperti del settore agroalimentare (il 46,38% tra agricoltori, commercianti, operatori della grande distribuzione e della ristorazione) a conoscere più di tutti la cipolla bianca di Margherita Igp, seguiti da casalinghe (21%) e pensionati (20%) che la conoscono e in buona parte la usano durante il periodo di produzione. A scattare una fotografia sul gradimento del prodotto è il consorzio per la valorizzazione e la tutela della cipolla bianca di Margherita Igp.

I risultati dell'indagine, effettuata sulla base di questionari compilati in occasione di importanti eventi fieristici e dell'attività di promozione e degustazione presso i centri della grande distribuzione, sono stati presentati presso l'aula del consiglio comunale di Margherita di Savoia, da Giuseppe Castiglione presidente del consorzio; e da Michele Lopizzo curatore dell'indagine. All'iniziativa sono intervenuti anche Bernardo Lodispoto sindaco di Margherita di Savoia; e Pasquale Sgaramella dirigente scolastico dell'istituto alberghiero di Margherita di Savoia, che ha collaborato con i propri studenti a degustazioni e somministrazioni dei questionari. Le degustazioni sono state realizzate anche grazie al contributo del ministero delle politiche agricole.

L'indagine di gradimento del prodotto è stata effettuata da Nord a Sud sui consumatori italiani, in particolare su un campione di 240 degustatori, per il 43% di età compresa tra 41 e 65 anni, il 5% sotto i 25 anni, il 28% tra i 25 e i 40, il 25% maggiori di 65 anni. Il 58% degli intervistati è rappresentato dalle donne. Dall'indagine è così emerso che quasi il 30% dei consumatori conosce il prodotto per esperienza personale o attraverso i media, mentre poco più del 70% non conosceva la cipolla bianca di Margherita Igp prima di questa esperienza. Dopo aver degustato il prodotto, il 90,83% dei consumatori ha avuto una reazione molto positiva, basti pensare che soltanto lo 0,42% non ha gradito la degustazione. Il 92,50% dei consumatori ha valutato la cipolla bianca di Margherita di alta qualità (soltanto lo 0,42% ha invece espresso un giudizio di bassa qualità). Al campione di persone è stato chiesto se avessero acquistato il prodotto trovandolo disponibile sul mercato: l'89,17% ha risposto in termini positivi. Inoltre, il 92,50% degli intervistati consiglierebbe la cipolla margheritana Igp a un amico.

«L'intero settore agricolo del territorio ruota intorno alla produzione delle cipolle» ha spiegato il presidente del consorzio: «i mercati e la grande distribuzione stanno dimostrando sensibilità per il nostro prodotto a qualità certificata. Il nostro consorzio punta a valorizzare una cipolla che è rimasta sempre la stessa negli ultimi due secoli, per questo già molto apprezzata dagli esperti del settore, a farla conoscere e sperimentare in cucina, soprattutto dalle casalinghe. E' stato bellissimo assistere alle reazioni di soddisfazione della persone quando degustavano, nei punti di vendita della "Gdo", il prodotto preparato dagli chef Salvatore Riontino del "Canneto beach 2" di Margherita di Savoia e Lello Lacerenza della "Antica cucina" di Barletta. Dall'indagine emergono utili indicazioni sulle prossime iniziative di promozione e comunicazione, rivolte di più verso i consumatori, con una maggiore e qualificata presenza sui social, la pubblicizzazione del nostro ricettario che dimostra la versatilità della nostra cipolla, con una maggiore collaborazione con i professionisti della ristorazione. Proseguiremo l'attività di degustazione in diverse zone d'Italia».

Programmi tv

On demand (ondemand.asp)

Parte 1 (ondemand-dettaglio.php?i=63321&parte=1)

Margherita di Savoia, il futuro roseo della cipolla bianca

09-01-2019
La cipolla bianca di Margherita di Savoia con il marchio Igp. Gradimento e conoscibilità del prodotto in una indagine di mercato voluta dal consorzio per la sua valorizzazione

Servizio di Giovanni di Benedetto

Scegli la programmazione

24/06/2019 - Mafia, scacco a clar

Cipolla bianca di Margherita Igp, un prodotto di nicchia conosciuto essenzialmente dagli esperti

Un prodotto di nicchia conosciuto prevalentemente dagli esperti del settore agroalimentare: questa l'estrema sintesi di uno studio presentato nei giorni scorsi in Puglia. Sono il 46,38% tra agricoltori, commercianti, operatori della grande distribuzione e della ristorazione a conoscere più di tutti la **Cipolla Bianca di Margherita Igp**, seguiti i da casalinghe (21%) e pensionati (20%).

Giuseppe Castiglione

A fornire i dati è stato lo stesso Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp. Ma quali sono le qualità intrinseche di questa cipolla e perché suscita tanto interesse?

Cominciamo col dire che, grazie alle caratteristiche genetiche e al particolare ambiente pedoclimatico, la Cipolla Bianca di Margherita, di forma regolare, assume una colorazione bianco perlaceo uniforme. Possiede caratteristiche uniche, riassumibili nella particolare succulenza e dolcezza, bassa pungenza, buon il contenuto di vitamina C e basso contenuto di nitrati.

Altra peculiarità è quella che la Cipolla Bianca Margherita Igp viene coltivata esclusivamente nei territori dei Comuni di Margherita di Savoia, Zapponeta, e Manfredonia. I bulbi di questo ecotipo locale hanno da sempre avuto un ruolo importante nell'alimentazione tradizionale dell'area, per la preparazione di alcune pietanze, per il condimento di insalate e come companatico. Questo articolo merita però di essere conosciuto in tutta la Penisola (e oltre) e l'attività del Consorzio è indirizzata in tal senso.

La Cipolla Bianca Margherita Igp (vedi sopra) è riconoscibile dal logo che la ritrae su uno sfondo in cui appare la spiaggia, il mare e il sole della Puglia

Abbiamo peraltro colto l'occasione per fare, insieme al presidente del Consorzio **Giuseppe Castiglione**, un breve bilancio della stagione scorsa.

"Il prodotto certificato è rimasto sostanzialmente invariato - ha riferito il presidente - attestandosi a 2200 ton. Rispetto all'anno precedente, abbiamo dovuto fronteggiare due fenomeni: il primo è che un'azienda del consorzio ha subito un incendio, perdendo parte della produzione che è andata bruciata; la seconda è che, durante la raccolta nei mesi di aprile e maggio, le piogge hanno ridotto le rese per ettaro. Buono il recupero della seconda metà di maggio e del mese di giugno".

Ritornando all'indagine, effettuata sulla base di questionari compilati in occasione di importanti eventi fieristici e dell'attività di promozione e degustazione presso i centri della GDO, è emerso che quasi il 30% dei consumatori conosce il prodotto per esperienza personale o attraverso i media, mentre poco più del 70% non conosceva la Cipolla Bianca di Margherita Igp prima di questa esperienza. Dopo aver degustato il prodotto, il 90,83% dei consumatori ha avuto una reazione molto positiva e solo lo 0,42% non ha gradito la degustazione. Il 92,50% dei consumatori ha valutato la Cipolla Bianca di Margherita Igp di alta qualità (solo lo 0,42% di bassa qualità).

L'indagine sul gradimento del prodotto, curata da **Michele Lopizzo**, (esperto in Amministrazione e Finanza) è stata effettuata da Nord a Sud Italia, in particolare su un campione di 240 consumatori per il 43% di età compresa tra 41 e 65 anni, il 5% sotto i 25 anni, il 28% tra i 25 e i 40, il 25% maggiori di 65 anni. Il 58% degli intervistati è rappresentato dalle donne.

Al campione di persone è stato chiesto se avessero acquistato il prodotto trovandolo disponibile sul mercato e l'89,17% ha risposto in termini positivi. Inoltre, il 92,50% consiglierebbe la cipolla margheritana Igp a un amico.

"L'intero settore agricolo del territorio ruota intorno alla produzione delle cipolle – ha spiegato il presidente - I mercati e la GDO stanno dimostrando sensibilità per il nostro prodotto certificato. Puntiamo a valorizzare una cipolla che è rimasta sempre la stessa negli ultimi due secoli, per questo già molto apprezzata dagli esperti del settore. Inoltre miriamo a farla conoscere e sperimentare in cucina, soprattutto alle casalinghe. Esprimo anche grande soddisfazione per il gradimento di pubblico che il nostro prodotto ha suscitato durante le degustazioni nei punti di vendita della GDO, preparate dagli chef **Salvatore Riontino** e **Lello Lacerenza**".

"Dall'indagine - ha concluso Castiglione - emergono utili indicazioni sulle prossime iniziative di promozione e comunicazione, rivolte di più verso i consumatori, con una maggiore e qualificata presenza sui social, la pubblicizzazione del nostro ricettario che dimostra la versatilità della nostra cipolla, con una maggiore collaborazione con i professionisti della ristorazione. Proseguiremo l'attività di degustazione in diverse zone d'Italia".

L'iniziativa ha dimostrato l'importanza di una corretta comunicazione. E' necessario rafforzare il lavoro in tal senso perché la cipolla bianca di Margherita Igp, come si accennava, merita di essere conosciuta in tutta Italia e all'estero.

Contatti:
Consorzio di Tutela
della Cipolla bianca di Margherita IGP
Via Ronzino, 4
76016 Margherita di Savoia (BT)
Tel. +39 339 44 06863
Email: info@consorziocipollabiancamargheritaigp.it
Web: www.cipollabiancaigp.it (http://www.cipollabiancaigp.it)

Data di pubblicazione: 14/01/2019
Author: Gaetano Piccione
© FreshPlaza.it

Consorzio
di Valorizzazione
e Tutela della
CIPOLLA BIANCA
DI MARGHERITA IGP

CIPOLLA BIANCA di MARGHERITA I.G.P.

COMUNICATO STAMPA
(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

La Cipolla Bianca di Margherita Igp partecipa a Fruit Logistica

Il prodotto pugliese protagonista a Berlino durante i tre giorni della manifestazione

Margherita di Savoia, 1 febbraio 2019 – Dal 6 all'8 febbraio Fruit Logistica, la vetrina mondiale dell'ortofrutta, ospiterà la Cipolla Bianca di Margherita Igp. Il prodotto pugliese ha l'opportunità nella tre giorni tedesca di consolidare la propria visibilità con gli operatori di settore e la grande distribuzione, italiani e stranieri. Allo stand dedicato alla cipolla margheritana Igp ci sarà una presenza qualificata di confezionatori e soprattutto produttori che hanno investito molto sul marchio Igp per dare un giusto valore al loro prodotto d'eccellenza.
«Questo evento è ormai per noi un appuntamento fisso da diversi anni – spiega Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di Valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp -. Il nostro stand cercherà di comunicare anche attraverso le immagini le caratteristiche del territorio dove viene prodotta la cipolla Igp e le relative tecniche di produzione manuali».
Per l'occasione e per valorizzare le caratteristiche organolettiche specifiche della Cipolla Bianca di Margherita Igp (succulenza, dolcezza e croccantezza) presso lo stand verrà attrezzato uno spazio per la degustazione di piatti a base di cipolla, che verranno elaborati e preparati dallo chef margheritano Salvatore Riontino, proprietario del rinomato ristorante sul territorio "Canneto beach 2".
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

BATmagazine.it

I CARE
FORMAZIONE E SVILUPPO ONLUS

La Cipolla Bianca di Margherita Igp partecipa a “Fruit Logistica”

1 Febbraio, 2019 | scritto da Alessandro Liso

Dal 6 all’8 febbraio Fruit Logistica, la vetrina mondiale dell’ortofrutta, ospiterà la **Cipolla Bianca di Margherita Igp**. Il prodotto pugliese ha l’opportunità nella tre giorni tedesca di consolidare la propria visibilità con gli operatori di settore e la grande distribuzione, italiani e stranieri. Allo stand dedicato alla cipolla margheritana Igp ci sarà una **presenza qualificata di confezionatori** e soprattutto produttori che hanno investito molto sul marchio Igp per dare un giusto valore al loro prodotto d’eccellenza.

«Questo evento è ormai per noi un appuntamento fisso da diversi anni – spiega **Giuseppe Castiglione**, presidente del Consorzio di Valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp -. Il nostro stand cercherà di comunicare anche attraverso le immagini le caratteristiche del territorio dove viene prodotta la cipolla Igp e le relative tecniche di produzione manuali».

Per l’occasione e per valorizzare le **caratteristiche organolettiche specifiche** della Cipolla Bianca di Margherita Igp (succulenza, dolcezza e croccantezza) presso lo stand verrà attrezzato uno spazio per la **degustazione di piatti** a base di cipolla, che verranno elaborati e preparati dallo chef margheritano **Salvatore Riontino**, proprietario del rinomato ristorante sul territorio **“Canneto beach 2”**.

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.

Facebook Twitter LinkedIn Email

Cipolla Bianca di Margherita IGP Consorzio valorizzazione Cipolla Bianca Fruit Logistica Giuseppe Castiglione Salvatore Riontino

Cipolla Bianca di Margherita IGP, ottima stagione nonostante il maltempo

"Questo evento è ormai per noi un appuntamento fisso da diversi anni. Il nostro stand cercherà di comunicare anche attraverso le immagini le caratteristiche del territorio dove viene prodotta la cipolla Igp e le relative tecniche di produzione manuali". Così spiega **Giuseppe Castiglione**, presidente del **Consorzio della Cipolla Bianca di Margherita IGP** che, dal 6 all'8 febbraio, sarà presente a Fruit Logistica (**Hall 4.2, Stand 01 - Padiglione Puglia**).

Il Consorzio pugliese avrà l'opportunità, nella tre giorni tedesca, di consolidare la propria visibilità con gli operatori di settore e la grande distribuzione, italiani e stranieri.

Allo stand dedicato alla cipolla bianca ci sarà una presenza qualificata di confezionatori e, soprattutto, di produttori che hanno investito molto sul marchio Igp per dare un giusto valore al loro prodotto d'eccellenza.

Sopra, i campi di coltivazione della cipolla di Margherita, situati tra le saline e il mare

"Per valorizzare le caratteristiche organolettiche specifiche del nostro prodotto - prosegue il presidente - presso lo stand verrà attrezzato uno spazio per la degustazione di piatti a base di cipolla, che verranno elaborati e preparati da un rinomato chef pugliese".

Sull'ultima stagione 2018 della cipolla, il presidente racconta: "L'andamento delle vendite del 2018 si può considerare positivo. I volumi sono gli stessi del precedente anno, ma il valore è stato superiore, perché il prezzo medio di

vendita alla produzione ha avuto maggior peso rispetto all'annualità precedente. Le piogge del mese di aprile, fino a metà maggio, hanno ridotto la resa del prodotto vendibile e certificato. Fortunatamente, dalla seconda metà di maggio 2018 sino al termine della raccolta, a inizio luglio, c'è stato un forte recupero. Ottime le previsioni per la stagione 2019".

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, aderiscono venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento.

Contatti:
Consorzio di Tutela della Cipolla bianca di Margherita IGP
Via Ronzino, 4
76016 Margherita di Savoia (BT)

Tel. +39 339 44 06863
Email: info@consorziocipollabiancamargheritaigp.it
Web: www.cipollabiancaigp.it (http://www.cipollabiancaigp.it)

Data di pubblicazione: 01/02/2019
Author: Gaetano Piccione
© FreshPlaza.it

(http://www.unitec-group.com/)

3.083
FANPAGE

margheritaviva.it

MARGHERITA - VENERDÌ 1 FEBBRAIO 2019 15.05
COMUNICATO STAMPA

Dal 6 all'8 febbraio Fruit Logistica, la vetrina mondiale dell'ortofrutta, ospiterà la Cipolla Bianca di Margherita Igp. Il prodotto pugliese ha l'opportunità nella tre giorni tedesca di consolidare la propria visibilità con gli operatori di settore e la grande distribuzione, italiani e stranieri. Allo stand dedicato alla cipolla margheritana Igp ci sarà una presenza qualificata di confezionatori e soprattutto produttori che hanno investito molto sul marchio Igp per dare un giusto valore al loro prodotto d'eccellenza.

«Questo evento è ormai per noi un appuntamento fisso da diversi anni – spiega Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di Valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp -. Il nostro stand cercherà di comunicare anche attraverso le immagini le caratteristiche del territorio dove viene prodotta la cipolla Igp e le relative tecniche di produzione manuali».

Per l'occasione e per valorizzare le caratteristiche organolettiche specifiche della Cipolla Bianca di Margherita Igp (succulenza, dolcezza e croccantezza) presso lo stand verrà attrezzato uno spazio per la degustazione di piatti a base di cipolla, che verranno elaborati e preparati dallo chef margheritano Salvatore Riontino, proprietario del rinomato ristorante sul territorio "Canneto beach 2".

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.

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

Sistema Sicurezza. Controllo da Smartphone. Promo -400€. Preventivo gratis
Antifurto Verisure

I giocatori di tutto il mondo hanno atteso questo gioco!
Forge of Empires - Free Online Game

Salire con facilità!

Uitstekend seizoen verwacht voor Italiaanse witte ui

"De beurs in Berlijn is al jaren een vaste waarde voor ons. Via afbeeldingen bij onze stand willen het gebied waar de ui wordt geteeld onder de aandacht brengen evenals de handmatige technieken." Dat zegt Giuseppe Castiglione, president van het Consortium voor de promotie en bescherming van de BGA Cipolla bianca di Margherita.

Er zullen zowel Italiaanse als buitenlandse handelaren aanwezig zijn. Er is veel geïnvesteerd om de uien een eerlijke prijs te geven.

De teeltvelden van de Margherita ui gelegen tussen de zoutpannen en de zee

"Om de specifieke kenmerken van onze ui kenbaar te maken, worden er tijdens de beurs gerechten op basis van uien klaar gemaakt door een gerenommeerde chef-kok uit Apulië", zegt de president.

Over seizoen 2018 zegt de president het volgende: "Afgelopen seizoen was de afzet positief. De volumes waren hetzelfde als in voorgaande jaren, maar de gemiddelde afzetprijs was hoger. De regen in april en mei heeft de oogst verlaagd. Gelukkig was er daarna sprake van een goed herstel. We verwachten dan ook dat 2019 een goed seizoen gaat worden."

De witte ui van Margherita wordt vlakbij de Adriatische zee geteeld, ten zuiden van de Gargano, in een gebied dat van groot belang is voor het milieu en beschermd worden door een internationale conventie (Ramsar 1979). Het Consortium werd in 2016 erkend en inmiddels telt het 20 telers, twee coöperaties en vier verpakkingsbedrijven.

Het Consortium zal aanwezig zijn tijdens Fruit Logistica. Het is te vinden in Hal 4.2 met standnummer 01 op het Apulië Paviljoen.

Contact:
Consorzio di Tutela della Cipolla bianca di Margherita IGP
Via Ronzino, 4
76016 Margherita di Savoia (BT)
Tel. +39 339 44 06863
Email: info@consorziocipollabiancamargheritaigp.it
Web: www.cipollabiancaigp.it (http://www.cipollabiancaigp.it)

Lunedì, Giugno 24

agi LIVE

28°
21°
ilmeteo.net

La Cipolla Bianca di Margherita Igp protagonista alla Fruit Logistica

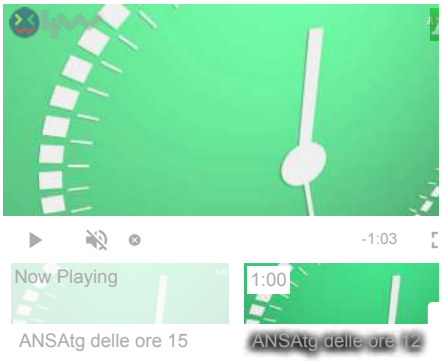
04 febbraio

14
Condivisioni

MARGHERITA DI SAVOIA (BT) – Dal 6 all'8 febbraio Fruit Logistica, la vetrina mondiale dell'ortofrutta, ospiterà la Cipolla Bianca di Margherita Igp. Il prodotto pugliese ha l'opportunità nella tre giorni tedesca di consolidare la propria visibilità con gli operatori di settore e la grande distribuzione, italiani e stranieri. Allo stand dedicato alla cipolla margheritana Igp ci sarà una presenza qualificata di confezionatori e soprattutto produttori che hanno investito molto sul marchio Igp per dare un giusto valore al loro prodotto d'eccellenza.

«Questo evento è ormai per noi un appuntamento fisso da diversi anni – spiega Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di Valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp -. Il

Giornale di Puglia
Mi piace 127.267 "Mi piace"



A Cisternino la 'Notte romantica'

nostro stand cercherà di comunicare anche attraverso le immagini le caratteristiche del territorio dove viene prodotta la cipolla Igp e le relative tecniche di produzione manuali».

Per l'occasione e per valorizzare le caratteristiche organolettiche specifiche della Cipolla Bianca di Margherita Igp (succulenza, dolcezza e croccantezza) presso lo stand verrà attrezzato uno spazio per la degustazione di piatti a base di cipolla, che verranno elaborati e preparati dallo chef margheritano Salvatore Riontino, proprietario del rinomato ristorante sul territorio "Canneto beach 2".

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.

Potrebbero anche interessarti:

Chiusura dell'ospedale di Canosa: l'occupazione continua

Bisceglie: un'altra macchina data alle fiamme

Festa di San Francesco di Sales, patrono dei giornalisti. Giovedì messa ad Andria

Maxi evasione a Barletta, Fiamme Gialle arrestano commercialista

Bisceglie: 2 persone arrestate per spaccio

A Bisceglie Vivere la Pace nella Memoria

Andria: ecco il primo hurrà del 2013: Innocenti 'mata' il Frosinone

Canosa di Puglia: denunciati quattro tombaroli

Moto si schianta contro furgone, muore 26enne

Donna stuprata da 5 nudisti

Ricompare Migaloo, la balena bianca che ha fatto impazzire la rete

Due riconoscimenti Unesco per Monte Sant'Angelo

Privacy settings

La Gazzetta del Mezzogiorno **5 febbraio 2019**

MARGHERITA DI SAVOIA DAL 6 ALL'8

La cipolla bianca Igp a Fruit Logistica con produttori e chef

● Dal 6 all'8 febbraio Fruit Logistica di Berlino, la vetrina mondiale dell'ortofrutta, ospiterà la Cipolla Bianca di Margherita Igp. Il prodotto pugliese ha l'opportunità nella tre giorni di consolidare la propria visibilità con gli operatori di settore e la grande distribuzione.

Allo stand dedicato alla cipolla margheritana Igp parteciperanno confezionatori e soprattutto produttori che hanno investito molto sul marchio Igp per dare un giusto valore al prodotto d'eccellenza.

«Questo evento è ormai per noi un appuntamento fisso da diversi anni – spiega Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di Valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp -. Il nostro stand cercherà di comunicare anche attraverso le immagini le caratteristiche del territorio dove viene prodotta la cipolla Igp e le relative tecniche di produzione manuali».

Per l'occasione e per valorizzare le caratteristiche organolettiche specifiche della Cipolla Bianca di Margherita Igp, presso lo stand verrà attrezzato uno spazio per la degustazione di piatti a base di cipolla, che verranno elaborati e preparati dallo chef margheritano Salvatore Riontino. La Cipolla Bianca di Margherita Igp viene prodotta non nel terreno, come di consueto accade, ma nelle sabbie 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, Zapponeta e Manfredonia.

> Grande vetrina internazionale per il prodotto coltivato nella sabbia

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
Martedì 5 febbraio 2019

CERIGNOLA CONTRASTI NATI PER IL VOTO ALLA PROVINCIA: I «METTIANI» HANNO VOTATO UN CANDIDATO DI FORZA ITALIA

«Cicogna» e Federazione civica, la frattura nella maggioranza si acuisce ancora più

Rapporti sempre più sfilacciati e ora si temono ripercussioni sul bilancio

● **CERIGNOLA.** Turbolenze e fermento in maggioranza, con Federazione civica a chiedere conto delle scelte di Metta e del gruppo della Cicogna dopo le elezioni provinciali di domenica scorsa. Parla di «miopia politica della maggioranza che guida la città» il presidente del consiglio di Cerignola Leonardo Paparella.

Se infatti da un lato le elezioni provinciali hanno sancito un pesante "fuori" da Palazzo Dogana per i consiglieri comunali di Cerignola, le scelte di alcuni dei cicognini seduti nell'Aula Di Vittorio - ovvero l'appoggio a Natale Curiello di Forza Italia e non ad Antonio Limotta di Federazione civica - hanno fortemente acuito le divisioni esistenti all'interno dei gruppi consiliari di maggioranza, Cicogna e Federazione civica.

Paparella non tollera la deriva civica in favore del centrodestra ed esce allo scoperto palesando insofferenze fino ad oggi sopite nei contesti pubblici. «Eleggere Antonio Limotta in consiglio provinciale rappresentava anche un espediente per riallacciare rapporti istituzionali fondamentali resi non più "praticabili" dal sindaco Metta che ha finito per fare terra bruciata attorno a sé e a Cerignola - afferma duramente l'ex-democrats -. Invece, si è preferito votare un consigliere d'opposizione».

CERIGNOLA Leonardo Paparella

Scossoni dunque potrebbero esserci, anche in vista del bilancio di previsione, quando la maggioranza sarà chiamata ad esprimersi compatta, visti i numeri risicati. «Ora basta con i giochetti, le assenze strategiche in consiglio e le uscite più o meno opportune dall'aula - prosegue Paparella -. Invitiamo ufficialmente Forza Italia ad entrare in maggioranza a Cerignola. L'orientamento della maggioranza di governo è spostato chiaramente a destra. Quindi a Forza Italia diciamo basta con le ambiguità. Federazione civica, al momento, resterà in maggioranza in attesa di vedere Forza Italia seduta ai banchi del governo comunale», prosegue il coordinatore di Federazione civica. Una ipotesi, quella di Forza Italia ufficialmente in maggioranza, che se fosse confermata metterebbe in seria difficoltà proprio Federazione civica, obbligata a scegliere poi se restare in un gruppo spostato a destra o uscire, portando alle dimissioni Paparella e gli altri consiglieri.

Paparella sembra non curarsi troppo delle conseguenze e affonda il colpo definendo il gruppo della Cicogna una «accozzaglia». «In due mesi - conclude - non sono stati capaci di eleggere un capogruppo: l'ultimo si è dimesso il 22 novembre 2018. È uno stato di cose da dilettanti allo sbaraglio».

Ironizza Tommaso Sgarro dal centrosinistra: «Se i due consiglieri di Forza Italia non dovessero entrare in maggioranza cosa farebbe Federazione civica? Si dimetterebbero dal consiglio comunale? Che si fa, Forza Italia passa in maggioranza e Paparella all'opposizione?».

Gennaro Balzano

MARGHERITA DI SAVOIA DAL 6 ALL'8

La cipolla bianca Igp a Fruit Logistica con produttori e chef

● Dal 6 all'8 febbraio Fruit Logistica di Berlino, la vetrina mondiale dell'ortofrutta, ospiterà la Cipolla Bianca di Margherita Igp. Il prodotto pugliese ha l'opportunità nella tre giorni di consolidare la propria visibilità con gli operatori di settore e la grande distribuzione.

Allo stand dedicato alla cipolla margheritana Igp parteciperanno confezionatori e soprattutto produttori che hanno investito molto sul marchio Igp per dare un giusto valore al prodotto d'eccellenza.

> Grande vetrina internazionale per il prodotto coltivato nella sabbia

«Questo evento è ormai per noi un appuntamento fisso da diversi anni – spiega Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di Valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp -. Il nostro stand cercherà di comunicare anche attraverso le immagini le caratteristiche del territorio dove viene prodotta la cipolla Igp e le relative tecniche di produzione manuali».

Per l'occasione e per valorizzare le caratteristiche organolettiche specifiche della Cipolla Bianca di Margherita Igp, presso lo stand verrà attrezzato uno spazio per la degustazione di piatti a base di cipolla, che verranno elaborati e preparati dallo chef margheritano Salvatore Riontino. La Cipolla Bianca di Margherita Igp viene prodotta non nel terreno, come di consueto accade, ma nelle sabbie 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, Zapponeta e Manfredonia.

CERIGNOLA

Metta obbligato a risarcire con oltre 52 mila euro ex collaboratore di studio

● **CERIGNOLA.** Dopo le vicende sul piano politico - commissione d'accesso e indagini della Procura -, anche sul fronte personale il sindaco di Cerignola Franco Metta è nuovamente investito da un fatto giudiziario. Una sentenza che riguarda l'ambito lavorativo con il Metta avvocato che dovrà risarcire quanto dovuto - per una vicenda che riguarda gli anni dal 1984 al 2001 - e lo farà con lo stipendio da sindaco, comprese le cifre già cedute all'attuale compagna.

L'epilogo è tutto dentro la sentenza n. 2912 del 2018 pubblicata il 19.11.2018. Questione personale quindi, come già detto, che diventa di pubblico interesse nel momento in cui ad esser coinvolto è il primo cittadino, già agli onori delle cronache per evasione fiscale.

Giovanni Di Savino, come accertato dalla sentenza della Corte d'Appello di Bari, sezione del lavoro, n. 2345 pubblicata il 12.10.2015, è «titolare di un credito nei confronti dell'avv. Francesco Metta di euro 52.598,99 oltre rivalutazione monetaria e interessi» come si legge nell'atto. Proprio Di Savino ha chiesto nel giudizio, difeso dall'avvocato Tommaso Germano, di «accertare e dichiarare l'inefficacia ex art. 2901 c.c., nei suoi confronti, dell'atto per notar Specchio dell'1.10.2015 con il quale Metta ha ceduto a Paola Tortorella gran parte del proprio credito derivante dall'indennità per la carica di Sindaco del Comune di Cerignola, e precisamente la quota di euro 2000 mensili». Ovviamente «i convenuti hanno chiesto il rigetto della domanda» poiché «la predetta cessione di credito costituisce mero adempimento di un debito già scaduto maturato dal Metta nei confronti della Tortorella a titolo di contribuzione alle spese relative alla casa di abitazione nella quale gli stessi convivono».

Di fatto Di Savino chiedeva uno "stop" della cessione dei 2000 euro di stipendio da sindaco da parte di Metta alla compagna per poter recuperare quanto dovuto e accertato a seguito di sentenza per una causa di lavoro, in riferimento a quando Di Savino svolgeva attività di segreteria presso lo studio dell'avvocato Metta.

Proprio il recupero delle somme dovute è risultato, come si legge nella sentenza «incerto o difficoltoso», poiché non è risultato un «patrimonio residuo idoneo a garantire il soddisfacimento del predetto credito».

I giudici così hanno rilevato che, come da diverse sentenze di Cassazione, «l'anteriorità o meno del credito rispetto all'atto impugnato va riguardata con riferimento al momento della sua effettiva insorgenza e non a quello del suo accertamento giudiziale».

La terza sezione del Tribunale Ordinario di Foggia ha quindi accolto la domanda e dichiarato «inefficace ex art 2091 c.c. l'atto con il quale Francesco Metta ha ceduto a Paola Tortorella parte del proprio credito derivante dall'indennità per la carica di sindaco di Cerignola».

G.B.

MARGHERITA DI SAVOIA DOPO L'EDUCATIONAL TOUR DI 5 GIORNI ALLA SCOPERTA DELLA PROPOSTA TURISTICA MARGHERITANA

La rivista statunitense "L'Italo-Americano" racconta le bellezze della riserva naturale

● **MARGHERITA DI SAVOIA.** Quando si semina con pazienza i frutti prima o poi arrivano copiosi. Il vecchio adagio, mutuato dalla cultura contadina, può andar bene anche in altri contesti, compresa la promozione dell'immagine turistica di Margherita di Savoia. La considerazione si attaglia ai risultati della positiva esperienza dello scorso dicembre con l'educational press/blog tour "Sulle orme del Fenicottero Rosa". Per cinque giorni nove operatori del settore dell'informazione hanno scoperto la "Riserva Naturale" della Salina di Margherita di Savoia, con il suo ricchissimo patrimonio di biodiversità ed hanno conosciuto i vari aspetti della proposta turistica del territorio salinaro, dal benessere psicofisico alle produzioni tipiche, dalle risorse ambientali a quelle termali.

Un fenicottero rosa

Nelle scorse settimane un ampio reportage su Margherita di Savoia è stato pubblicato persino sulle pagine del periodico statunitense "L'Italo-Americano": giornale bilingue tra i più diffusi a servizio della numerosa comunità degli Italiani d'America, ma anche la risposta sulle testate on line e sui canali social è stata più che soddisfacente, contribuendo a dare un'immagine rappresentativa delle bellezze di Margherita di Savoia e delle sue potenzialità turistiche. «Siamo davvero orgogliosi dei lusinghieri riscontri che stiamo ricevendo dopo la visita di blogger e giornalisti del mese scorso - commenta il sindaco margheritano, Bernardo Lodispoto -. Con un pizzico di immodestia vorrei affermare che in fondo ce lo aspettavamo, perché siamo convinti che la città di Margherita di Savoia abbia caratteristiche uniche che la rendono meta appetibile per consistenti flussi di turisti e che necessita solo di una adeguata promozione per poter entrare nel novero delle mete più ambite. Siamo fieri dei positivi feedback ricevuti, che premiano gli sforzi di quanti hanno creduto a questa iniziativa ed in particolare all'assessore al turismo Grazia Galiotta che sta lavorando alacremente nell'ottica della destagionalizzazione dei flussi turistici».

Gennaro Missiato-Lupo

Trinitapoli

Ferisce e deruba anziano preso ventenne rumeno

TRINITAPOLI - I Carabinieri della stazione di Trinitapoli hanno arrestato in flagranza per rapina aggravata Nicolae Corneli, cittadino rumeno, vent'anni, incensurato. I militari, nel corso di un servizio di perlustrazione per la prevenzione e repressione dei reati, in via Fratelli Cervi hanno sorpreso Corneli che aggrediva un anziano, nei pressi di un bar. Alla vista dei militari il ragazzo ha tentato la fuga a piedi ma è stato raggiunto e bloccato. Nel momento in cui è stato fermato i Carabinieri gli hanno trovato, ancora tra le mani, il portafoglio che aveva appena strappato con la forza alla vittima e che è stato poi restituito al legittimo proprietario. L'anziano è stato poi accompagnato al pronto soccorso per curare alcuni graffi riportati alle mani, al collo e alla nuca. Il Corneli, al termine delle formalità di rito, è stato associato alla Casa Circondariale di Foggia, come disposto dal magistrato della Procura della Repubblica.

SAN FERDINANDO DOPO IL CONCORSO

Due nuovi agenti di Polizia locale

● **SAN FERDINANDO.** Sono Cosimo Damiano Napolitano e Sabrina Paccione i vincitori della selezione per la mobilità volontaria esterna per la copertura, con contratto a tempo indeterminato e a tempo pieno, di 2 posti di istruttore di vigilanza (agente di Polizia Locale) – categoria "C" nel corpo di Polizia Locale di San Ferdinando. Ad approvare la graduatoria degli idonei redatta dalla commissione giudicatrice della selezione e nominare i relativi vincitori nei candidati Napolitano e Paccione è stato il responsabile delle procedure concorsuali, Aldo Balducci. Questa la graduatoria degli idonei: 1° Cosimo Damiano Napolitano, con il punteggio di 41,30; 2° Sabrina Paccione, con il punteggio di 39,30 (entrambi risultati vincitori della selezione); 3° Alberto Marrone, con il punteggio di 31,00; 4° Francesco Tempesta, con il punteggio di 18,00. Sarà richiesto agli enti di provenienza dei due candidati vincitori il nulla osta al trasferimento.

[G.M.L.]

SAN FERDINANDO È STATO ELETTO ALL'UNANIMITÀ A TRANI

Paolo D'Addato alla guida dell'Ordine architetti Bat

● **SAN FERDINANDO.** L'architetto Paolo D'Addato di San Ferdinando è il nuovo presidente del consiglio dell'Ordine degli Architetti della Provincia di Bat. Ad eleggerlo, all'unanimità, nella riunione di insediamento a Trani, è stato il nuovo consiglio direttivo così composto: Nicola Bisceglie (segretario), Giovanni Forlano (tesoriere) Marina Antonietta Dimatteo, Serena Celestino, Angela Altomare Azzurra Pelle, Andrea Roselli, Aldo Pinto, Pierluigi Pindinelli, Sabino Aniello e l'arch. Junior Michelangelo Papagni (consiglieri). L'organismo resterà in carica per il quadriennio 2019-2023. «Il nuovo Consiglio - dice D'Addato - si insedia in un momento molto delicato e pieno di novità per la professione ed intende ribadire con fermezza il ruolo determinante della figura dell'architetto come catalizzatore di innovazione, cultura e conoscenza specifica nell'ambito della progettazione e nel recupero, con particolare attenzione alle tematiche che riguardano i beni culturali, la pianificazione territoriale e la rigenerazione sostenibile. Il consiglio intende continuare il cammino intrapreso in questi anni, impegnandosi a promuovere la figura dell'architetto. Inoltre, attraverso l'osservatorio nazionale Onsai, vigilerà sulle pubblicazioni dei bandi per l'affidamento dei servizi di ingegneria e architettura».

[G.Sam.]

VAL VENOSTA Südtirol Mela buona e sincera

ITALIAFRUIT NEWS
IL PRIMO NETWORK PER I PROFESSIONISTI DELL'ORTOFRUTTA

Arance Rosse ORANFRIZER

Dimmidisì ... IL PIATTO UNICO INSALATONE ARRICCHITE

Venerdì 8 Febbraio 2019

MERCATI & IMPRESE

Cipolla bianca di Margherita, successo a Berlino

Fruit Logistica, la vetrina mondiale dell'ortofrutta, ospita anche quest'anno lo stand della **Cipolla Bianca di Margherita Igp**. Il prodotto pugliese ha l'opportunità di consolidare la propria visibilità con gli operatori di settore e la grande distribuzione, italiani e stranieri. Allo stand dedicato alla cipolla margheritana Igp c'è una presenza qualificata di confezionatori e soprattutto produttori che hanno investito molto sul marchio Igp per dare un giusto valore al loro prodotto d'eccellenza.

"Questo evento è ormai per noi un appuntamento fisso da diversi anni - spiega **Giuseppe Castiglione**, presidente del Consorzio di valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp - Il nostro stand cerca di comunicare anche attraverso le immagini le caratteristiche del territorio dove viene prodotta la cipolla Igp e le relative tecniche di produzione manuali".

Per l'occasione e per valorizzare le caratteristiche organolettiche specifiche della Cipolla Bianca di Margherita Igp (succulenza, dolcezza e croccantezza) presso lo stand è stato attrezzato uno **spazio per la degustazione di piatti a base di cipolla**, che vengono elaborati e preparati dallo chef margheritano Salvatore Riontino, proprietario del rinomato ristorante sul territorio "Canneto beach 2".

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.

Fonte: Ufficio stampa Consorzio di valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp

Leggi altri articoli su:
Cipolle
Fruit Logistica

Proteggi il futuro del tuo business. Scegli Unitec. UNITEC We work for your results

Altri articoli che potrebbero interessarti:

La Costiera naturalmente limoni!
Carton Pack GLOBAL PACKAGING EXPERTISE CartonPET™ MENO SPAZIO!
Biolchim NOVA® PROMUOVE LA CRESCITA DEI FRUTTI www.biolchim.it
MEGAFOL ANTI-STRESS Valagro
Leni's SÜDTIROL TRENTINO ... per ogni momento
bestack IMBALLAGGI ATTIVI IN CARTONE ONDULATO VALORIZZIAMO L'ORTOFRUTTA ITALIANA
CURVIDEX, una rivoluzione nel mondo dei cavolfiori Curdivex Seminis
Zespri Kiwifruit IL KIWI È ZESPRI®
ce·di·or la frutta Elisir

La Gazzetta del Mezzogiorno **14 Febbraio 2019**

PRODUZIONI

La cipolla bianca conquista Berlino

● Nell'area Regione Puglia della Fruit Logistica, la fiera internazionale dell'ortofrutta in scena a Berlino fino 8 febbraio tante le aziende del territorio pugliese presenti grazie all'iniziativa della Regione Puglia e dell'Unioncamere pugliese.

Bello lo stand del Consorzio della Cipolla Bianca di Margherita IGP che presenta attraverso le immagini il territorio di coltivazione, la costa sabbiosa tra le Saline ed il mar Adriatico, e propone ai visitatori la degustazione della Cipolla IGP con la collaborazione dell'estroso Chef salinaro Salvatore Riontino che per l'occasione svela I segreti del Risotto dell'Amore (ingrediente principale la "Cipolla bianca di Margherita IGP) con uno show cooking. "In pochi minuti" lo chef ha preparato il piatto tradizionale rivisitandolo grazie al prodotto di eccellenza del territorio. Fra incontri d'affari e contatti per promuovere la "cipolla" lo chef propone la cipolla combinata con altre specialità del territorio. Ad esempio "frittate di cipolle e uova a occhio di bue con cipolla caramellata" con uova della ditta Nobiluova di Natura Tuorlo Bianco Fiore di San Giovanni Rotondo, ed ancora "pasta fresca integrale senatore cappelli con cipolla di Margherita IGP e pomodorino ciliegino di Lesina della azienda agricola Turco

GUSTO La cipolla

A seguire,al Risotto dell'Amore (Riso... & Cipolla) . Ultimo appuntamento della giornata alle 15,00 quando lo chef farà assaggiare al pubblico internazionale la Confettura di cipolla bianca di margherita IGP.

MARGHERITA DI SAVOIA

Riutilizzo acque reflue in agricoltura, presentato il progetto

La possibilità di riutilizzare le acque reflue urbane per aument maniera esponenziale le risorse idriche a servizio dell'agricoltu

Scritto da **Redazione Teleregione** 2 Marzo 2019

00:00 02:34

La possibilità di riutilizzare le acque reflue urbane per aumentare in manie esponenziale le risorse idriche a servizio dell'agricoltura.

Questo è il fine del progetto ammesso a finanziamento per una somma pa 900mila euro dalla Regione Puglia un progetto che porterà acque raffinate provenienti dall'impianto di affinamento di Cerignola e dalle vasche di accu Trinitapoli direttamente al servizio degli arenili di Margherita di Savoia. L'an a finanziamento del progetto, presentato agli agricoltori in un incontro nel consiliare di Margherita, è un risultato storico per la città del sale ed è stato raggiunto con l'impegno sinergico dell'amministrazione comunale e del pr della commissione affari generali della Regione Filippo Caracciolo.

Grande è la soddisfazione degli agricoltori per il risultato raggiunto che, spi presidente del consorzio della cipolla bianca di Margherita IGP Giuseppe Castiglione, porterà indubbi vantaggi alla produzione.

Commenti: 0 Ordina per Me

Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

Correlati

Recupero acque reflue, un'occasione per l'agricoltura
4 Aprile 2019
In "TRINITAPOLI"

"Sistema": progetto per porre rimedio all'erosione costiera
4 Dicembre 2018
In "MARGHERITA DI SAVOIA"

Progetto riutilizzo acq via i lavori
24 Ottobre 2018
In "BARLETTA"

Consorzio
di Valorizzazione
e Tutela della
CIPOLLA BIANCA
DI MARGHERITA IGP

CIPOLLA BIANCA di MARGHERITA I.G.P.

COMUNICATO STAMPA
(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

Cipolla Bianca di Margherita Igp: nel 2018 certificati oltre 22.000 quintali

Il presidente Castiglione denuncia: «Troppe cipolle straniere sul mercato, si rischia un crollo dei prezzi, bisognerebbe premiare la qualità italiana»

Margherita di Savoia, 5 aprile 2019 – Si confermano positivi i numeri della Cipolla Bianca di Margherita Igp anche per il 2018. Le quantità coltivate complessivamente, nonostante l'annata non facile, sono simili a quelle dello scorso anno. Su 70mila quintali di produzione sono stati certificati a marchio Igp 22.200 quintali. «Siamo soddisfatti per questo risultato – commenta Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp -. Non era facile confermarlo visti gli eventi metereologici avversi e i danni subiti da un'importante azienda ortofrutticola del territorio. Le previsioni per il 2019 sono ottime: le rese per ettaro si prevedono migliori del 2018, dato che finora il tempo è stato dalla nostra parte. Inoltre, viste le abbondanti piogge nei mesi di gennaio e febbraio, il Consorzio di Bonifica di Capitanata metterà a disposizione per i prossimi mesi l'acqua necessaria per le nostre coltivazioni. Il nostro prodotto a marchio certificato negli ultimi anni è presente e ha conquistato tutte le regioni italiane, con diversi operatori della grande distribuzione e il piccolo dettaglio che opera con prodotti a marchio certificato».

L'unica incognita sembra essere quella sui prezzi. «Quest'anno, per la mancanza di cipolle sul mercato, i grossisti in questo ultimo mese sono andati dappertutto a cercare il prodotto, in particolare in India – dice il presidente del Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp -. Da questi acquisti derivano due ordini di problemi: il primo delle quantità notevoli di cipolle acquistate, superiori a quelle che il mercato potrebbe assorbire nei prossimi mesi, mentre nel frattempo stanno arrivando a maturazione le cipolle italiane, comprese le nostre; il secondo riguarda il prezzo, destinato a scendere se si dovesse saturare il mercato con danni agli stessi grossisti, ma soprattutto ai nostri produttori che lavorano sulla qualità e, come nel caso della Cipolla Bianca di Margherita, con il rispetto di tutte le prescrizioni previste per i prodotti italiani a marchio Igp. Ribadiamo che abbiamo bisogno di prezzi remunerativi per coprire i maggiori costi derivanti da un ciclo di produzione che punti alla qualità del prodotto. Invitiamo dunque i consumatori a orientarsi verso cipolle italiane certificate e i rivenditori a riconoscere la differenza, tra le nostre cipolle e quelle straniere, con un prezzo che premi la nostra eccellenza pugliese, in linea con la qualità offerta».

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

3.083
FANPAGE

margheritaviva.it

MARGHERITA - LUNEDÌ 8 APRILE 2019 20.45
COMUNICATO STAMPA

Si confermano positivi i numeri della Cipolla Bianca di Margherita Igp anche per il 2018. Le quantità coltivate complessivamente, nonostante l'annata non facile, sono simili a quelle dello scorso anno. Su 70mila quintali di produzione sono stati certificati a marchio Igp 22.200 quintali.

«Siamo soddisfatti per questo risultato – commenta Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp -. Non era facile confermarlo visti gli eventi metereologici avversi e i danni subiti da un'importante azienda ortofrutticola del territorio. Le previsioni per il 2019 sono ottime: le rese per ettaro si prevedono migliori del 2018, dato che finora il tempo è stato dalla nostra parte. Inoltre, viste le abbondanti piogge nei mesi di gennaio e febbraio, il Consorzio di Bonifica di Capitanata metterà a disposizione per i prossimi mesi l'acqua necessaria per le nostre coltivazioni. Il nostro prodotto a marchio certificato negli ultimi anni è presente e ha conquistato tutte le regioni italiane, con diversi operatori della grande distribuzione e il piccolo dettaglio che opera con prodotti a marchio certificato».
L'unica incognita sembra essere quella sui prezzi.

«Quest'anno, per la mancanza di cipolle sul mercato, i grossisti in questo ultimo mese sono andati dappertutto a cercare il prodotto, in particolare in India – dice il presidente del Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp -. Da questi acquisti derivano due ordini di problemi: il primo delle quantità notevoli di cipolle acquistate, superiori a quelle che il mercato potrebbe assorbire nei prossimi mesi, mentre nel frattempo stanno arrivando a maturazione le cipolle italiane, comprese le nostre; il secondo riguarda il prezzo, destinato a scendere se si dovesse saturare il mercato con danni agli stessi grossisti, ma soprattutto ai nostri produttori che lavorano sulla qualità e, come nel caso della Cipolla Bianca di Margherita, con il rispetto di tutte le prescrizioni previste per i prodotti italiani a marchio Igp. Ribadiamo che abbiamo bisogno di prezzi remunerativi per coprire i maggiori costi derivanti da un ciclo di produzione che punti alla qualità del prodotto. Invitiamo dunque i consumatori a orientarsi verso cipolle italiane certificate e i rivenditori a riconoscere la differenza, tra le nostre cipolle e quelle straniere, con un prezzo che premi la nostra eccellenza pugliese, in linea con la qualità offerta».

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.

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

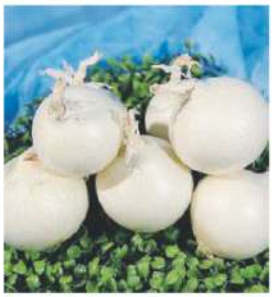
Sistema Sicurezza. Controllo da Smartphone. Promo -400€. Preventivo gratis
Antifurto Verisure

La Gazzetta del Mezzogiorno - Foggia **9 aprile 2019**

MARGHERITA IL PRESIDENTE DEL CONSORZIO: «IL NOSTRO È UN PRODOTTO TRACCIABILE»

La cipolla bianca Igp deve difendersi dalle importazioni dall'India

MARGHERITA DI SAVOIA. Si confermano positivi i numeri della Cipolla Bianca di Margherita Igp anche per il 2018. Le quantità coltivate complessivamente, nonostante l'annata non facile, sono simili a quelle dello scorso anno. Su 70mila quintali di produzione sono stati certificati a marchio Igp 22.200 quintali. «Siamo soddisfatti per questo risultato – commenta Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp -. Non era facile confermarlo visti gli eventi metereologici avversi e i danni subiti da un'importante azienda ortofrutticola del territorio. Le previsioni per il 2019 sono ottime: le rese per ettaro si prevedono migliori del 2018, dato che finora il tempo è stato dalla nostra parte. Inoltre, viste le abbondanti piogge nei mesi di gennaio e febbraio, il Consorzio di Bonifica di Capitanata metterà a disposizione per i prossimi mesi l'acqua necessaria per le nostre coltivazioni. Il nostro prodotto a marchio certificato negli ultimi anni è presente e ha conquistato tutte le regioni italiane, con diversi operatori della grande distribuzione e il piccolo dettaglio che opera con prodotti a marchio certificato».



La cipolla bianca

L'unica incognita sembra essere quella sui prezzi. «Quest'anno, per la mancanza di cipolle sul mercato, i grossisti in questo ultimo mese sono andati dappertutto a cercare il prodotto, in particolare in India – dice il presidente del Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp -. Da questi acquisti derivano due ordini di problemi: il primo delle quantità notevoli di cipolle acquistate, superiori a quelle che il mercato potrebbe assorbire nei prossimi mesi, mentre nel frattempo stanno arrivando a maturazione le cipolle italiane, comprese le nostre; il secondo riguarda il prezzo, destinato a scendere se si dovesse saturare il mercato con danni agli stessi grossisti, ma soprattutto ai nostri produttori che lavorano sulla qualità e, come nel caso della Cipolla Bianca di Margherita, con il rispetto di tutte le prescrizioni previste per i prodotti italiani a marchio Igp. Ribadiamo che abbiamo bisogno di prezzi remunerativi per coprire i maggiori costi derivanti da un ciclo di produzione che punti alla qualità del prodotto. Invitiamo dunque i consumatori a orientarsi verso cipolle italiane certificate e i rivenditori a riconoscere la differenza, tra le nostre cipolle e quelle straniere, con un prezzo che premi la nostra eccellenza pugliese, in linea con la qualità offerta».

La Cipolla Bianca di Margherita Igp viene prodotta non nel terreno, come di consueto accade, ma nelle sabbie del Mar Adriatico in una zona di elevato interesse ambientale nei territori compresi tra Margherita di Savoia, Zapponeta e Manfredonia . Al consorzio, riconosciuto nel 2016, partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento.

Cipolla Bianca di Margherita IGP: al via la campagna 2019

Si sono confermati positivi i numeri della **Cipolla Bianca di Margherita IGP** anche per il 2018. Le quantità coltivate complessivamente, nonostante l'annata non facile, sono simili a quelle dell'anno precedente. Su 7000 ton di produzione sono state certificate a marchio Igp ben 2220 ton.

"Siamo soddisfatti per questo risultato – commenta **Giuseppe Castiglione**, presidente del Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp - Non era facile confermarlo, visti gli eventi meteo avversi e i danni subiti da un'importante azienda ortofrutticola del territorio. Le previsioni per il 2019 sono ottime: le rese per ettaro si prevedono migliori del 2018, dato che finora il tempo è stato dalla nostra parte. Grazie alle abbondanti piogge nei mesi di gennaio e febbraio, il Consorzio di Bonifica della Capitanata metterà a disposizione per i prossimi mesi l'acqua necessaria alle nostre coltivazioni. Il nostro prodotto a marchio certificato, negli ultimi anni, è sempre più presente e ha conquistato tutte le regioni italiane, con diversi operatori della grande distribuzione e il piccolo dettaglio che opera con prodotti a marchio certificato".

L'unica incognita sembra essere quella sui prezzi. "Quest'anno, per la mancanza di cipolle sul mercato, i grossisti in quest'ultimo mese sono andati dappertutto a cercare il prodotto, in particolare in India – dice il presidente - Da questi acquisti derivano due ordini di problemi: il primo sono le quantità notevoli di cipolle acquistate, superiori a quelle che il mercato potrebbe assorbire nei prossimi mesi, mentre nel frattempo stanno arrivando a maturazione le cipolle italiane, comprese le nostre; il secondo riguarda il prezzo, destinato a flettere se si dovesse saturare il mercato, con danni agli stessi grossisti, ma soprattutto ai nostri produttori che lavorano sulla qualità e, come nel caso della Cipolla Bianca di Margherita, con il rispetto di tutte le prescrizioni previste per i prodotti italiani a marchio IGP".

"Ribadiamo - spiega Castiglione - che abbiamo bisogno di prezzi remunerativi per coprire i maggiori costi derivanti da un ciclo di produzione che punti alla qualità del prodotto. Invitiamo dunque i consumatori a orientarsi verso cipolle

italiane certificate e i rivenditori a riconoscere la differenza, tra le nostre cipolle e quelle straniere, con un prezzo che premi l'eccellenza italiana, in linea con la qualità offerta".

Giuseppe Castiglione

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.

Contatti:
Consorzio di Tutela della Cipolla bianca di Margherita IGP
Via Ronzino, 4
76016 Margherita di Savoia (BT)

Tel. +39 339 44 06863
Email: info@consorziocipollabiancamargheritaigp.it

Web: www.cipollabiancaigp.it (http://www.cipollabiancaigp.it)

Data di pubblicazione: 10/04/2019
Author: Gaetano Piccione
© FreshPlaza.it

(http://www.unitec-group.com/)

BATmagazine.it

Margherita di Savoia – Castiglione: “Troppe cipolle straniere sul mercato, bisognerebbe premiare la qualità italiana”

11 Aprile, 2019 | scritto da Redazione

Margherita di Savoia – **Si confermano positivi i numeri della Cipolla Bianca di Margherita Igp anche per il 2018.**
Le quantità coltivate complessivamente, **nonostante l’annata non facile, sono simili a quelle dello scorso anno.**

Su 70mila quintali di produzione sono stati certificati a marchio Igp 22.200 quintali.
«Siamo soddisfatti per questo risultato – commenta Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp -. *Non era facile confermarlo visti gli eventi metereologici avversi e i danni subiti da un’importante azienda ortofrutticola del territorio. Le previsioni per il 2019 sono ottime: le rese per ettaro si prevedono migliori del 2018, dato che finora il tempo è stato dalla nostra parte. Inoltre, viste le abbondanti piogge nei mesi di gennaio e febbraio, il Consorzio di Bonifica di Capitanata metterà a disposizione per i prossimi mesi l’acqua necessaria per le nostre coltivazioni. Il nostro prodotto a marchio certificato negli ultimi anni è presente e ha conquistato tutte le regioni italiane, con diversi operatori della grande distribuzione e il piccolo dettaglio che opera con prodotti a marchio certificato».*

L’unica incognita sembra essere quella sui prezzi. **«Quest’anno, per la mancanza di cipolle sul mercato, i grossisti in questo ultimo mese sono andati dappertutto a cercare il prodotto, in particolare in India** – dice il presidente del Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp -.

Da questi acquisti derivano due ordini di problemi: il primo delle quantità notevoli di cipolle acquistate, superiori a quelle che il mercato potrebbe assorbire nei prossimi mesi, mentre nel frattempo stanno arrivando a maturazione le cipolle italiane, comprese le nostre; il secondo riguarda il prezzo, destinato a scendere se si dovesse saturare il mercato con danni agli stessi grossisti, ma soprattutto ai nostri produttori che lavorano sulla qualità e, come nel caso della Cipolla Bianca di Margherita, con il rispetto di tutte le prescrizioni previste per i prodotti italiani a marchio Igp. Ribadiamo che abbiamo bisogno di prezzi remunerativi per coprire i maggiori costi derivanti da un ciclo di produzione che punti alla qualità del prodotto. Invitiamo dunque i consumatori a orientarsi verso cipolle italiane certificate e i rivenditori a riconoscere la differenza, tra le nostre cipolle e quelle straniere, con un prezzo che premi la nostra eccellenza pugliese, in linea con la qualità offerta».

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.

Facebook Twitter LinkedIn Email

Margherita di Savoia - Castiglione: 'Troppe cipolle straniere sul mercato, bisognerebbe premiare la qualità italiana'

Condividi con gli amici | Invia agli amici

Margherita di Savoia " Si confermano positivi i numeri della Cipolla Bianca di Margherita Igp anche per il 2018. Le quantità coltivate complessivamente, nonostante l'annata non facile,...

Leggi tutta la notizia

BAT Magazine | 11-04-2019 11:07

Categoria: ECONOMIA

ARTICOLI CORRELATI

Industry Book Unicredit 2019: Basilicata al 2°posto in Italia per superficie coltivata di vite biologica
Radio Senise News | 06-04-2019 13:40

Auletta, SA,, nasce la rete dei produttori del Carciofo Bianco del Tanagro
QuasiMezzogiorno | 01-04-2019 17:42

San Pietro al Tanagro: approvato in Consiglio il Regolamento per la tutela dei prodotti agro-alimentari
OndaNews | 06-04-2019 11:09

Notizie più lette

1 Pittini: sito Potenza 'ecosostenibile'
ANSA | 11-04-2019 18:03

2 "Meravigliosa Mente Instabile": il primo lp dei Monarkaotika è dedicato alla libertà
Radio Senise News | 11-04-2019 17:00

3 La voce della Politica Provincia di Potenza: insediamento nuovo Consiglio
La Siritide | 11-04-2019 16:23

4 Guardia di Finanza sequestra oltre 1,3 tonnellate di novellame di sardina su S.S 106
Radio Senise News | 11-04-2019 14:00

5 Di Leo Pietro Spa premiata ai Dolci Salati Consumi Awards 2019
Radio Senise News | 11-04-2019 14:00

Temi caldi del momento
ago lascia | giorni ago lascia | giorni ago

Cosa ti serve?
Info e numeri utili in città

FARMACIE DI TURNO
oggi 11 Aprile
Inserisci Indirizzo
TROVA

Trasloca ma senza impazzire: scegli bene il servizio

Fai acquisti convenienti scegliendo l'Outlet più vicino

VAL BIOVENOSTA Südtirol
Mela buona e sincera

ITALIAFRUIT NEWS
IL PRIMO NETWORK PER I PROFESSIONISTI DELL'ORTOFRUTTA

Arance Rosse
Naturale fonte di Vitamina C
ORANFRIZER

Dimmidisì
ZUPPA BANGKOK

Carton Pack
CartonPET
MENO SPAZIO!

BENEFIT PZ +MC CREAM
Valagro

bestack
FASE FINALE 8/9/10 MAGGIO
MACFRUT FIERA DI RIMINI

YARA
Knowledge grows
Acquista un prodotto e scopri subito se hai vinto!

Venerdì 12 Aprile 2019

MERCATI & IMPRESE

Cipolla Bianca di Margherita, risultati e timori

Si confermano positivi i numeri della **Cipolla Bianca di Margherita Igp** anche per il 2018. Le quantità coltivate complessivamente, nonostante l'annata non facile, sono simili a quelle dello scorso anno. Su **70 mila quintali** di produzione sono stati **certificati a marchio Igp 22.200 quintali**.

"Siamo soddisfatti per questo risultato - commenta **Giuseppe Castiglione**, presidente del **Consorzio di valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp** - Non era facile confermarlo visti gli eventi meteorologici avversi e i danni subiti da un'importante azienda ortofrutticola del territorio. Le previsioni per il 2019 sono ottime: le rese per ettaro si prevedono migliori del 2018, dato che finora il tempo è stato dalla nostra parte. Inoltre, viste le abbondanti piogge nei mesi di gennaio e febbraio, il Consorzio di Bonifica di Capitanata metterà a disposizione per i prossimi mesi l'acqua necessaria per le nostre coltivazioni. Il nostro prodotto a marchio certificato negli ultimi anni è presente e ha conquistato tutte le regioni italiane, con diversi operatori della grande distribuzione e il piccolo dettaglio che opera con prodotti a marchio certificato".

L'unica incognita sembra essere quella sui **prezzi**. "Quest'anno, per la mancanza di cipolle sul mercato, i grossisti in questo ultimo mese sono andati dappertutto a cercare il prodotto, in particolare in **India** – dice il presidente del Consorzio di valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp - Da questi acquisti derivano due ordini di problemi: il primo delle quantità notevoli di cipolle acquistate, superiori a quelle che il mercato potrebbe assorbire nei prossimi mesi, mentre nel frattempo stanno arrivando a maturazione le cipolle italiane, comprese le nostre; il secondo riguarda il prezzo, destinato a scendere se si dovesse saturare il mercato con danni agli stessi grossisti, ma soprattutto ai nostri produttori che lavorano sulla qualità e, come nel caso della Cipolla Bianca di Margherita, con il rispetto di tutte le prescrizioni previste per i prodotti italiani a marchio Igp. Ribadiamo che abbiamo bisogno di **prezzi remunerativi** per coprire i maggiori costi derivanti da un ciclo di produzione che punti alla qualità del prodotto. Invitiamo dunque i consumatori a orientarsi verso **cipolle italiane certificate** e i rivenditori a riconoscere la differenza, tra le nostre cipolle e quelle straniere, con un prezzo che premi la nostra eccellenza pugliese, in linea con la qualità offerta".

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.

Fonte: Ufficio Stampa Consorzio di valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp

Leggi altri articoli su:
Cipolla Bianca Igp

La Costiera naturalmente limoni!
Biolchim
Leni's 50 gr 80 gr 200 gr 400 gr
Seminis grow forward
ce·di·or CENTRO DISTRIBUZIONE ORTOFRUTTA Elisir

Scegli chi ha a cuore il futuro del tuo business.
UNIEC We work for your results

Consorzio di Valorizzazione e Tutela della CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA IGP

CIPOLLA BIANCA di MARGHERITA I.G.P.

POMODORO DI PACHINO IGP

COMUNICATO STAMPA
(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

Pomodoro di Pachino in Puglia per due giornate dedicate a Dop e Igp

L'eccellenza siciliana sarà in vetrina in occasione della Festa della Cipolla Bianca di Margherita

Margherita di Savoia, 20 maggio 2019 – Puglia e Sicilia unite da due Igp. A Margherita di Savoia (Bt) è infatti in programma la prima edizione della "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp" che chiama a raccolta tra il 31 maggio e il primo giugno undici Igp e Dop, del territorio e non, tra cui anche il Pomodoro di Pachino Igp. L'evento ha in serbo degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche ma anche animazione e spettacoli.
Sono cinque le tipologie del Pomodoro Igp di Pachino: il ciliegino, a cui si deve la maggiore notorietà del nome "Pachino", il tondo liscio nella sua varietà a frutto singolo e a grappolo, il costoluto. Da gennaio 2017 è stato riconosciuto il marchio Igp anche per le tipologie Plum e Mini-Plum (il cosiddetto datterino). Ciascuna tipologia, sia quelle invernali come il tondo liscio e il costoluto, che quelle presenti 12 mesi all'anno come il ciliegino e il datterino, rappresentano l'eccellenza del gusto grazie alle qualità pedoclimatiche uniche del territorio di produzione. Pachino, infatti, è il Comune con maggiori ore di luce dell'Europa, secondo una ricerca Enea; a compiere il miracolo pensa poi l'acqua salmastra proveniente dalle falde acquifere vicino al mare che viene assorbita dalle piante e tramutata in zucchero, assicurando al pomodoro Igp di Pachino il suo gusto inconfondibilmente dolce e pieno. E dolce, ma anche croccante e succulenta, è anche la Cipolla Bianca di Margherita Igp, 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 per la sua tutela e valorizzazione partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento.
«La collaborazione con altre eccellenze agroalimentari a marchio territoriale è per noi diventata una consuetudine che valorizza molti momenti durante l'anno attraverso iniziative comuni – spiega **Salvatore Lentinello, presidente del Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino Igp** (nato nel 2002) -. Crediamo che la forza dell'agroalimentare italiano risieda nelle specificità dei prodotti e dei loro territori. Questa nuova collaborazione con la Cipolla Bianca Margherita IGP rafforza la nostra convinzione. Siamo molto felici di affiancare i produttori di questo prodotto in abbinamento con il rosso del nostro pomodoro di Pachino Igp».
«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 Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp è organizzata dal Consorzio pugliese che dal 2016 salvaguardia la tutela e la valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp. A partecipare

saranno anche i consorzi di Grana Padano Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Oliva La Bella della Daunia Dop, Olio Dauno Dop, Caciocavallo Silano Dop, Burrata di Andria Igp, Pane di Altamura Dop, Lenticchia di Altamura Igp, Uva di Puglia Igp. Gli undici Consorzi allestiranno uno spazio espositivo e per la degustazione gourmet in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia.
Grazie per lo spazio che vorrete concederci.
A presto,

Alessandra Ricco
Ufficio stampa Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla bianca di Margherita Igp
Alessandraricco80@gmail.com
346.5816529

ecodegliblei.it
NEWS IN PROVINCIA DI RAGUSA E IN SICILIA

MARGHERITA DI SAVOIA - IL POMODORO DI PACHINO PRESENTE ALLA " FESTA DELLA CIPOLLA BIANCA "

Pomodoro di Pachino in Puglia per due giornate dedicate a Dop e Igp

L'eccellenza siciliana sarà in vetrina in occasione della Festa della Cipolla Bianca di Margherita

Margherita di Savoia, 20 maggio 2019 – Puglia e Sicilia unite da due Igp. A Margherita di Savoia (Bt) è infatti in programma la prima edizione della "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp" che chiama a raccolta tra il 31 maggio e il primo giugno undici Igp e Dop, del territorio e non, tra cui anche il Pomodoro di Pachino Igp. L'evento ha in serbo degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche ma anche animazione e spettacoli.

Sono cinque le tipologie del Pomodoro Igp di Pachino: il ciliegino, a cui si deve la maggiore notorietà del nome "Pachino", il tondo liscio nella sua varietà a frutto singolo e a grappolo, il costoluto. Da gennaio 2017 è stato riconosciuto il marchio Igp anche per le tipologie Plum e Mini-Plum (il cosiddetto datterino). Ciascuna tipologia, sia quelle invernali come il tondo liscio e il costoluto, che quelle presenti 12 mesi all'anno come il ciliegino e il datterino, rappresentano l'eccellenza del gusto grazie alle qualità pedoclimatiche uniche del territorio di produzione. Pachino, infatti, è il Comune con maggiori ore di luce dell'Europa, secondo una ricerca Enea; a compiere il miracolo pensa poi l'acqua salmastra proveniente dalle falde acquifere vicino al mare che viene assorbita dalle piante e tramutata in zucchero, assicurando al pomodoro Igp di Pachino il suo gusto inconfondibilmente dolce e pieno. E dolce, ma anche croccante e succulenta, è anche la Cipolla Bianca di Margherita Igp, 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 per la sua tutela e valorizzazione partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative

di produzione, quattro aziende di confezionamento.

«La collaborazione con altre eccellenze agroalimentari a marchio territoriale è per noi diventata una consuetudine che valorizza molti momenti durante l'anno attraverso iniziative comuni – spiega Salvatore Lentinello, presidente del Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino Igp (nato nel 2002) -. Crediamo che la forza dell'agroalimentare italiano risieda nelle specificità dei prodotti e dei loro territori. Questa nuova collaborazione con la Cipolla Bianca Margherita IGP rafforza la nostra convinzione. Siamo molto felici di affiancare i produttori di questo prodotto in abbinamento con il rosso del nostro pomodoro di Pachino Igp».

«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 Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp è organizzata dal Consorzio pugliese che dal 2016 salvaguardia la tutela e la valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp. A partecipare saranno anche i consorzi di Grana Padano Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Oliva La Bella della Daunia Dop, Olio Dauno Dop, Caciocavallo Silano Dop, Burrata di Andria Igp, Pane di Altamura Dop, Lenticchia di Altamura Igp, Uva di Puglia Igp. Gli undici Consorzi allestiranno uno spazio espositivo e per la degustazione gourmet in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia.
Grazie per lo spazio che vorrete concederci.

A presto,

Alessandra Ricco

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

Alessandraricco80@gmail.com

346.5816529

Informativa sul Regolamento generale per la protezione dei dati (Gdpr)

Il 25 maggio 2018 è entrato in vigore il Regolamento generale sulla protezione dei dati (Gdpr), che tutela la privacy delle informazioni di tutti i cittadini UE e fornisce una base giuridica uniforme per la protezione dei dati in tutta Europa (Regolamento UE 2016/679).

In conformità con quanto richiesto dal Regolamento, vi comunico che utilizzerò i vostri dati (nome e indirizzo e-mail) esclusivamente ai fini di attività stampa e giornalistica, per informarvi su eventi, attività e notizie relative agli uffici stampa che seguo e che possono essere di interesse per voi.

Se desiderate continuare a ricevere comunicazioni e inviti da parte mia, non è richiesta alcuna azione da parte vostra. Al contrario, se preferite non ricevere più comunicazioni e inviti da parte mia o desiderate aggiornare i vostri dati e le vostre preferenze, potete semplicemente rispondere a questa mail o scrivere a: alessandraricco80@gmail.com

I vostri dati sono trattati esclusivamente per fornirvi informazioni inerenti il vostro lavoro e in nessun caso sono divulgati a terzi. Potrete comunque chiedermi in qualsiasi momento di cancellare il vostro indirizzo mail e non ricevere più le mie comunicazioni.

successivo >>

Pomodoro di Pachino in Puglia per due giornate dedicate a Dop e Igp

il Moderatore (http://www.ilmoderatore.it) 5 ore fa Notizie da: Regione Sicilia (https://it.geosnews.com/l/it/sicilia_514)

Fonte immagine: il Moderatore - link (http://www.ilmoderatore.it/pomodoro-di-pachino-in-puglia-per-due-giornate-dedicate-a-dop-e-igp/)

(di redazione) Margherita di Savoia, 20 maggio 2019 – Puglia e Sicilia unite da due Igp. A Margherita di Savoia (Bt) è infatti in programma la prima edizione della "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp" che chiama a raccolta tra il 31 maggio e il primo giugno undici Igp e Dop, del territorio e...

Leggi la notizia integrale su: **il Moderatore (http://www.ilmoderatore.it/pomodoro-di-pachino-in-puglia-per-due-giornate-dedicate-a-dop-e-igp/)**

Il post dal titolo: «Pomodoro di Pachino in Puglia per due giornate dedicate a Dop e Igp» è apparso 5 ore fa sul quotidiano online *il Moderatore* dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Sicilia.

Scegli Tu! stage studenti aldo online aci castello

FACEBOOK TWITTER LINKEDIN TUMBLR PINTEREST

ARTICOLO PRECEDENTE
Incidente mortale sulla A29, la vittima è un motociclista di 47 anni
(https://it.geosnews.com/p/it/sicilia/incidente-mortale-sulla-a29-la-vittima--un-motociclista-di-47-anni_24360379)

ARTICOLO SUCCESSIVO
Due quintali di ferro nel furgone senza autorizzazione: due denunce
(https://it.geosnews.com/p/it/sicilia/due-quintali-di-ferro-nel-furgone-senza-autorizzazione-due-denunce_24360506)

Approfondisci questo argomento con le altre notizie

(https://it.geosnews.com/p/it/sicilia/pomodoro-di-pachino-in-puglia-per-due-giornate-dedicate-a-dop-e-igp_24360384)

5 ore fa

Pomodoro di Pachino in Puglia per due giornate dedicate a Dop e Igp (https://it.geosnews.com/p/it/sicilia/pomodoro-di-pachino-in-puglia-per-due-giornate-dedicate-a-dop-e-igp_24360384)

(https://it.geosnews.com/p/it/sicilia/arte-paesaggi-convegni-laboratori-tematici-ed-enogastronomia-ecco-il-programma-della-sedicesima-edizione-dell-inverdurata-di-pachino_24177861)

06/05/2019 10:10

Arte, paesaggi, convegni, laboratori tematici ed enogastronomia: ecco il programma... (https://it.geosnews.com/p/it/sicilia/arte-paesaggi-convegni-laboratori-tematici-ed-enogastronomia-ecco-il-programma-della-sedicesima-edizione-dell-inverdurata-di-pachino_24177861)

(https://it.geosnews.com/p/it/sicilia/ad-agira-la-festa-di-san-filippo-il-patrono-che-sconfisse-i-diavoli_24211111)

08/05/2019 17:05

Ad Agira la Festa di San Filippo, il patrono che sconfisse i diavoli (https://it.geosnews.com/p/it/sicilia/ad-agira-la-festa-di-san-filippo-il-patrono-che-sconfisse-i-diavoli_24211111)

(https://it.geosnews.com/p/it/sicilia/ad-agira-la-festa-di-san-filippo-il-patrono-che-sconfisse-i-diavoli_24211110)

08/05/2019 17:05

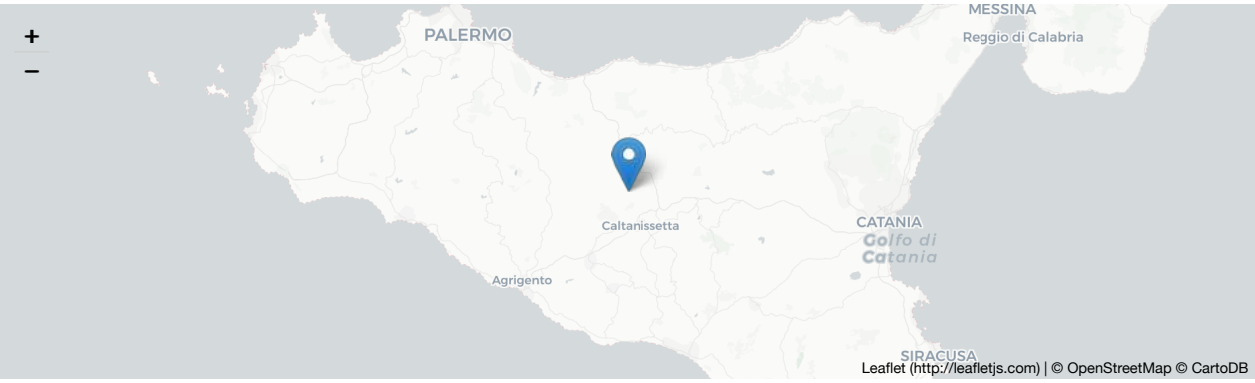
Ad Agira la Festa di San Filippo, il patrono che sconfisse i diavoli (https://it.geosnews.com/p/it/sicilia/ad-agira-la-festa-di-san-filippo-il-patrono-che-sconfisse-i-diavoli_24211110)

(https://it.geosnews.com/p/it/sicilia/regione-a-marzamemi-chiesa-san-francesco-diventa-un-museo-del-mare_24322689)

17/05/2019 10:10

REGIONE: A MARZAMEMI CHIESA SAN FRANCESCO DIVENTA UN MUSEO DEL MARE (https://it.geosnews.com/p/it/sicilia/regione-a-marzamemi-chiesa-san-francesco-diventa-un-museo-del-mare_24322689)

Mappa Regione Sicilia



IL MODERATORE
QUOTIDIANO POPOLARE

Primo Piano

Pomodoro di Pachino in Puglia per due giornate dedicate a Dop e Igp

Alessia Ilardi - 5 ore fa

0 210 2 minuti lettura

Condividi

(di redazione) Margherita di Savoia, 20 maggio 2019 – Puglia e Sicilia unite da due Igp. A Margherita di Savoia
(Bt) è infatti in programma la prima edizione della "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp" che chiama a raccolta tra il 31 maggio e il primo giugno undici Igp e Dop, del territorio e non, tra cui anche il Pomodoro di Pachino Igp. L'evento ha in serbo degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche ma anche animazione e spettacoli.

Sono cinque le tipologie del Pomodoro Igp di Pachino: il ciliegino, a cui si deve la maggiore notorietà del nome "Pachino", il tondo liscio nella sua varietà a frutto singolo e a grappolo, il costoluto. Da gennaio 2017 è stato riconosciuto il marchio Igp anche per le tipologie Plum e Mini-Plum (il cosiddetto datterino). Ciascuna tipologia, sia quelle invernali come il tondo liscio e il costoluto, che quelle presenti 12 mesi all'anno come il ciliegino e il datterino, rappresentano l'eccellenza del gusto grazie alle qualità pedoclimatiche uniche del territorio di produzione. Pachino, infatti, è il Comune con maggiori ore di luce dell'Europa, secondo una ricerca Enea; a compiere il miracolo pensa poi l'acqua salmastra proveniente dalle falde acquifere vicino al mare che viene assorbita dalle piante e tramutata in zucchero, assicurando al pomodoro Igp di Pachino il suo gusto inconfondibilmente dolce e pieno.

E dolce, ma anche croccante e succulenta, è anche la Cipolla Bianca di Margherita Igp, 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 per la sua tutela e valorizzazione partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento.

«La collaborazione con altre eccellenze agroalimentari a marchio territoriale è per noi diventata una consuetudine che valorizza molti momenti durante l'anno attraverso iniziative comuni – spiega

Salvatore Lentinello, presidente del Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino Igp (nato nel 2002) -.

Crediamo che la forza dell'agroalimentare italiano risieda nelle specificità dei prodotti e dei loro territori. Questa nuova collaborazione con la Cipolla Bianca Margherita IGP rafforza la nostra convinzione. Siamo molto felici di affiancare i produttori di questo prodotto in abbinamento con il rosso del nostro pomodoro di Pachino Igp».

«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 Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp è organizzata dal Consorzio pugliese che dal 2016 salvaguardia la tutela e la valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp. A partecipare saranno anche i consorzi di Grana Padano Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Oliva La Bella della Daunia Dop, Olio Dauno Dop, Caciocavallo Silano Dop, Burrata di Andria Igp, Pane di Altamura Dop, Lenticchia di Altamura Igp, Uva di Puglia Igp. Gli undici Consorzi allestiranno uno spazio espositivo e per la degustazione gourmet in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia.

http://www.ilmoderatore.it/pomodoro-di-pachino-in-puglia-per-due-giornate-dedicate-a-dop-e-igp/

Pomodoro di Pachino in Puglia per due giornate dedicate a Dop e Igp

SiciliaNews24 | 1 | 7 ore fa

Sono cinque le tipologie del Pomodoro Igp di Pachino Le cinque tipologie sono il ciliegino, a cui si deve la maggiore notorietà del nome "Pachino", il tondo liscio nella sua varietà a frutto singolo e a grappolo, il costoluto. Da gennaio 2017 è ...

Leggi la notizia

Pachino IGP Pomodoro di Pachino in Puglia per due giornate dedicate a Dop e Igp. Leggi di più! https://t.co/CVkIEJTG3N https://t.co/476yQve2TP

Persone: dop cipolla bianca
Organizzazioni: consorzio enea
Prodotti: grana padano
Luoghi: pachino puglia
Tags: giornate collaborazione

ALTRE FONTI (79)

Consorzio di tutela, cresce la produzione di pomodoro di Pachino Igp

Aumenta la produzione di **pomodoro** di **Pachino** Igp . Secondo i dati forniti dal consorzio di tutela, la raccolta passata da poco pi di settemila tonnellate alle attuali diecimila. Un incremento che riguarda le varie tipologie ...

giornale di sicilia - siracusa - 18-5-2019

Persone: salvatore lentinello
Organizzazioni: consorzio di tutela consorzio
Prodotti: giornale
Luoghi: pachino igp sicilia
Tags: produzione pomodoro

Scollo: "Con Inverdurata rilancio immagine di Pachino e operosità del territorio".

Perché **Pachino** non è mafia, ma è soprattutto operosità, un'imprenditoria molto importante, sede del Consorzio del **pomodoro** di **Pachino** Igp, famoso in tutto il mondo, e la fine della Strada del vino ...

Oggi Treviso - 17-5-2019

Persone: scollo carlo scollo
Organizzazioni: labitalia consorzio
Luoghi: pachino noto
Tags: immagine territorio

Tracciabilità: sequestrati falsi salami di Felino Igp e Parmigiano Reggiano Dop

... a seguito di controllo presso due ristoranti, venivano accertate, rispettivamente: nel menu', la falsa indicazione di impiego, quale ingredienti, di 'Parmigiano reggiano D.O.P.', '**Pomodoro Pachino** I.

Parma Today - 17-5-2019

Persone: dop barbera
Organizzazioni: gorgonzola d.o.p d.o.p
Prodotti: parmigiano reggiano
Luoghi: pavia bronte
Tags: salami prodotti

Pisa Pizza Festival

Stands produttori Birrificio di Buti, birra, Vapori di Birra, birra, Opificio Birraio, birra, Agrisole, vino, Famiglia Formaggi Busti, formaggi, Pachineat, conserve **pomodoro**, Vecchiano **Pachino** L'Oro ...

Pisa Today - 17-5-2019

Persone: claudio mollo tony pizzeria stinchi pizzeria
Organizzazioni: pisa pizza festival pizza
Prodotti: convegno oro
Luoghi: pisa birra
Tags: show pizzaioli

Torrisi e la battaglia in Europa 'Economia verde unica via'

Io posso pure decidere che il **pomodoro** di **Pachino**, coltivato in Cina, mi piace di più di quello coltivato a **Pachino**, ma devo sapere cosa sto mangiando. I consumatori oggi non sono in condizione di ...

Persone: verdi stancanelli
Organizzazioni: pd corepla
Luoghi: europa catania
Tags: battaglia recupero

CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU

Facebook Twitter Google+ Invia RSS

Mi piace Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

Fai clic per utilizzare Flash

Termini e condizioni d'uso - Contattaci

Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

Scopri di più

CITTA'

Milano Palermo Perugia
Roma Firenze Cagliari
Napoli Genova Trento
Bologna Catanzaro Potenza
Venezia Ancona Campobasso
Torino Trieste Aosta
Bari L'Aquila

Altre città

FOTO

Pomodoro di Pachino in Puglia per due giornate dedicate a Dop e Igp
SiciliaNews24 - 15-5-2019

1 di 1

Pomodoro di Pachino in Puglia per due giornate dedicate a Dop e Igp

Puglia e Sicilia unite da due Igp. A Margherita di Savoia (Bt) è infatti in programma la prima edizione della "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp" che chiama a raccolta tra il 31 maggio e il primo giugno undici Igp e Dop, del territorio e non, tra cui anche il Pomodoro di Pachino Igp. L'evento ha in serbo degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche ma anche animazione e spettacoli.

Sono cinque le tipologie del Pomodoro Igp di Pachino: il ciliegino, a cui si deve la maggiore notorietà del nome "Pachino", il tondo liscio nella sua varietà a frutto singolo e a grappolo, il costoluto. Da gennaio 2017 è stato riconosciuto il marchio Igp anche per le tipologie Plum e Mini-Plum (il cosiddetto datterino). Ciascuna tipologia, sia quelleinvernali come il tondo liscio e il costoluto, che quelle presenti 12 mesi all'anno come il ciliegino e il datterino, rappresentano l'eccellenza del gusto grazie alle qualità pedoclimatiche uniche del territorio di produzione. Pachino, infatti, è il Comune con maggiori ore di luce dell'Europa, secondo una ricerca Enea; a compiere il miracolo pensa poi l'acqua salmastra proveniente dalle falde acquifere vicino al mare che viene assorbita dalle piante e tramutata in zucchero, assicurando al pomodoro Igp di Pachino il suo gusto inconfondibilmente dolce e pieno. E dolce, ma anche croccante e succulenta, è anche la Cipolla Bianca di Margherita Igp, 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 per la sua tutela e valorizzazione partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento.

«La collaborazione con altre eccellenze agroalimentari a marchio territoriale è per noi diventata una consuetudine che valorizza molti momenti durante l'anno attraverso iniziative comuni – spiega Salvatore Lentinello, presidente del Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino Igp(nato nel 2002) -. Crediamo che la forza dell'agroalimentare italiano risieda nelle specificità dei prodotti e dei loro territori. Questa nuova collaborazione con la Cipolla Bianca Margherita IGP rafforza la nostra convinzione. Siamo molto felici di affiancare i produttori di questo prodotto in abbinamento con il rosso del nostro pomodoro di Pachino Igp».
«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 prodottoproprio nel paese dove ha la sua tradizione e le sue origini».

La Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp è organizzata dal Consorzio pugliese che dal 2016 salvaguardia la tutela e la valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp. A partecipare saranno anche i consorzi di Grana Padano Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Oliva La Bella della Daunia Dop, Olio DaunoDop, Caciocavallo Silano Dop, Burrata di Andria Igp, Pane di Altamura Dop, Lenticchia di Altamura Igp, Uva di Puglia Igp.Gli undici Consorzi allestiranno uno spazio espositivo e per la degustazione gourmet in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia.

Corrado Modica
Elementi correlati
Dello stesso utente
Cerca su PachinoGlobale.net
Cerca qualcosa...
Cerca!
News Utenti
Tutte le categorie
Pachino Globale
4822 "Mi piace"
Mi piace
Condividi
Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Grazie per lo spazio che vorrete concederci.
A presto,

Santina Giannone | Alessandra Ricco
Ufficio stampa Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla bianca di Margherita Igp

Pubblicata da: Corrado Modica il 20-05-2019 09:31 in Comunicati

Chiavi: pomodoro di pachino dop igp puglia cipolla bianca margherita di savoia consorzio tutela salvatore lentinello

Commenti: 0 Letture: 90

Lascia il tuo commento

Commenta

PachinoGlobale.net è la prima vera e libera esperienza di portale web per Pachino, Portopalo e Marzamemi.
Internet è libertà, aggregazione e condivisione.
Ai sensi della Legge n. 62 del 7 marzo 2001, si dichiara che questo sito non rientra nella categoria di "informazione periodica", non venendo aggiornato regolarmente.

Condizioni d'Uso Privacy Netiquette Cookie

PACHINONEWS
(http://www.pachinonews.it)
lunedì 20 maggio 2019 Aggiornato alle 13:47

A MARGHERITA DI SAVOIA

Pomodoro di Pachino in Puglia per due giornate dedicate a Dop e Igp

L'eccellenza siciliana sarà in vetrina in occasione della Festa della Cipolla Bianca di Margherita

Puglia e Sicilia unite da due Igp. A Margherita di Savoia (Bt) è infatti in programma la prima edizione della "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp" che chiama a raccolta tra il 31 maggio e il primo giugno undici Igp e Dop, del territorio e non, tra cui anche il Pomodoro di Pachino Igp. L'evento ha in serbo degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche ma anche animazione e spettacoli.

Sono cinque le tipologie del Pomodoro Igp di Pachino: il ciliegino, a cui si deve la maggiore notorietà del nome "Pachino", il tondo liscio nella sua varietà a frutto singolo e a grappolo, il costoluto. Da gennaio 2017 è stato riconosciuto il marchio Igp anche per le tipologie Plum e Mini-Plum (il cosiddetto datterino). Ciascuna tipologia, sia quelle invernali come il

tondo liscio e il costoluto, che quelle presenti 12 mesi all'anno come il ciliegino e il datterino, rappresentano l'eccellenza del gusto grazie alle qualità pedoclimatiche uniche del territorio di produzione. Pachino, infatti, è il Comune con maggiori ore di luce dell'Europa, secondo una ricerca Enea; a compiere il miracolo pensa poi l'acqua salmastra proveniente dalle falde acquifere vicino al mare che viene assorbita dalle piante e tramutata in zucchero, assicurando al pomodoro Igp di Pachino il suo gusto inconfondibilmente dolce e pieno.

E dolce, ma anche croccante e succulenta, è anche la Cipolla Bianca di Margherita Igp, 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 per la sua tutela e valorizzazione partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento.

"La collaborazione con altre eccellenze agroalimentari a marchio territoriale è per noi diventata una consuetudine che valorizza molti momenti durante l'anno attraverso iniziative comuni – spiega Salvatore Lentinello, presidente del Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino Igp (nato nel 2002) –*. Crediamo che la forza dell'agroalimentare italiano risieda nelle specificità dei prodotti e dei loro territori. Questa nuova collaborazione con la Cipolla Bianca Margherita IGP rafforza la nostra convinzione. Siamo molto felici di affiancare i produttori di questo prodotto in abbinamento con il rosso del nostro pomodoro di Pachino Igp".*

La Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp è organizzata dal Consorzio pugliese che dal 2016 salvaguardia la tutela e la valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp. A partecipare saranno anche i consorzi di Grana Padano Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Oliva La Bella della Daunia Dop, Olio Dauno Dop, Caciocavallo Silano Dop, Burrata di Andria Igp, Pane di Altamura Dop, Lenticchia di Altamura Igp, Uva di Puglia Igp. Gli undici Consorzi allestiranno uno spazio espositivo e per la degustazione gourmet in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia.

"*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".*

20 maggio 2019

© RIPRODUZIONE RISERVATA - TERMINI E CONDIZIONI (HTTP://WWW.PACHINONEWS.IT/TERMINI-E-CONDIZIONI)
STAMPA ARTICOLO

SiciliaNews24
Quotidiano online di fatti e notizie dalle province siciliane

Pomodoro di Pachino in Puglia per due giornate dedicate a Dop e Igp

Facebook Twitter Pinterest Più...

20 MAGGIO 2019 CRONACA, RAGUSA

Sicilianews24
Mi piace 8000 "Mi piace"
Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Ultime news < >
16:10 Rigenerazione urbana, a Milano apre cantiere di Corso Como Place
16:05 Tiro con l'arco: ad Antalya ultimo test pre-mondiale per azzurri
16:01 Totti: "Zaniolo ha buone prospettive, puntare sui giovani"
15:58 Palermo Pride a Una Marina di Libri: fumetto, poesia, prosa e narra...
15:47 Empoli, Corsi: "A San Siro dura ma abbiamo 50% chance di salvarci"

Vuoi toglierti uno sfizio?
Una vasta selezione di salumi calabresi lavorati secondo anti ricette locali.

Pomodoro di Pachino in Puglia. Puglia e Sicilia unite da due Igp. A Margherita di Savoia (Bt) è infatti in programma la prima edizione della "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp" che chiama a raccolta tra il 31 maggio e il primo giugno anche Igp e Dop, del territorio e non, tra cui anche il Pomodoro di Pachino Igp. L'evento ha in serbo degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche ma anche animazione e spettacoli.

Sono cinque le tipologie del Pomodoro Igp di Pachino

Le cinque tipologie sono il ciliegino, a cui si deve la maggiore notorietà del nome "Pachino", il tondo liscio nella sua varietà a frutto singolo e a grappolo, il costoluto. Da gennaio 2017 è stato riconosciuto il marchio Igp anche per le tipologie Plum e Mini-Plum (il cosiddetto datterino).

Ciascuna tipologia, sia quelle invernali come il tondo liscio e il costoluto, che quelle presenti 12 mesi all'anno come il ciliegino e il datterino, rappresentano l'eccellenza del gusto grazie alle qualità pedoclimatiche uniche del territorio di produzione. Pachino, infatti, è il Comune con maggiori ore di luce dell'Europa, secondo una ricerca Enea; a compiere il miracolo pensa poi l'acqua salmastra proveniente dalle falde acquifere vicino al mare che viene assorbita dalle piante e tramutata in zucchero, assicurando al pomodoro Igp di Pachino il suo gusto inconfondibilmente dolce e pieno.

E dolce, ma anche croccante e succulenta, è anche la Cipolla Bianca di Margherita Igp, 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 per la sua tutela e valorizzazione partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento.

Pomodoro di Pachino in Puglia, fare rete tra le varie eccellenze gastronomiche italiane

«La collaborazione con altre eccellenze agroalimentari a marchio territoriale è per noi diventata una consuetudine che valorizza molti momenti durante l'anno attraverso iniziative comuni – spiega Salvatore Lentinello, presidente del Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino Igp (nato nel 2002) -. Crediamo che la forza dell'agroalimentare italiano risieda nelle specificità dei prodotti e dei loro territori. Questa nuova collaborazione con la Cipolla Bianca Margherita IGP rafforza la nostra convinzione. Siamo molto felici di affiancare i produttori di questo prodotto in abbinamento con il rosso del nostro pomodoro di Pachino Igp».

15:28 Museo regionale della fotografia presso il Villino Favaloro a Palermo
15:05 Conte: "Gravissimo mettere in dubbio la mia imparzialità"
15:02 Dalla moda alla finanza imprese italiane leader della sostenibilità
14:57 Mattarella: "Repubblica ha obiettivo di colmare fratture della soci...
13:55 UN Human Rights condannano il disegno di legge per sanzionare le Ong
13:14 Terrore al Grande Fratello 16, un fulmine si abbatte sulla Casa
12:11 Ristorante Palazzo Branciforte presenta il menu della stagione estiva
11:59 Al Centro Apprendimento Permanente Uniba il premio "VINCE 2019"
11:56 Salvini: "Le navi pirata non devono più nuocere"

«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 Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp è organizzata dal Consorzio pugliese che dal 2016 salvaguardia la tutela e la valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp. A partecipare saranno anche i consorzi di Grana Padano Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Oliva La Bella della Daunia Dop, Olio Dauno Dop, Caciocavallo Silano Dop, Burrata di Andria Igp, Pane di Altamura Dop, Lenticchia di Altamura Igp, Uva di Puglia Igp. Gli undici Consorzi allestiranno uno spazio espositivo e per la degustazione gourmet in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia.

Tags: **Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp**, **Pomodoro di Pachino in Puglia**

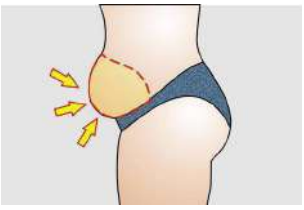
Redazione

by mgid

Questo trucco guarirà le articolazioni in 3 giorni!

Rigenera le ginocchia in 1 giorno grazie ad un trucco strano.

Diventare ricchi con i Bitcoin, senza nemmeno comprarli



Non ti senti amata dal tuo uomo? Attenta, potrebbe...
sicilianews24.it

Blitz a F
contro t
droga, i
sicilianews24

Istat rap
SDGs 2
sull'istru
sicilianews24

Orlando
iscrizior
all'anag
sicilianews24

tutti i dettagli su
passalacqua.com/ho

Feste & Sagre

di Redazione
Sagra del finocchietto selvatico di Blufi: un convegno e degustazioni

di Redazione
Sagra della sfincia a Baucina: si celebrano i prodotti tipici

di Redazione
Sagra della Salsiccia a Sclafani Bagni: una "perla" delle Madonie

Consorzio
di Valorizzazione
e Tutela della
CIPOLLA BIANCA
DI MARGHERITA IGP

CIPOLLA BIANCA di MARGHERITA I.G.P.

COMUNICATO STAMPA
(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

Caciocavallo Silano in Puglia per due giornate dedicate a Dop e Igp

L'eccellenza sarà in vetrina per la Festa della Cipolla Bianca di Margherita

Margherita di Savoia, 21 maggio 2019 – Due Consorzi del Sud, uno pugliese che tutela una Igp e l'altro interregionale che tutela una Dop, uniti da un unico evento. A Margherita di Savoia (Bt) è infatti in programma la prima edizione della "**Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp**" che chiama a raccolta, tra il 31 maggio e il 1° giugno, undici Igp e Dop, del territorio e non, tra cui anche il **Caciocavallo Silano Dop**. A salvaguardare questa eccellenza meridionale è il Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano che ha sede nel comune di Spezzano della Sila (CS). L'evento ha in serbo degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche ma anche animazione e spettacoli.
Il Caciocavallo Silano Dop è uno dei più antichi formaggi a pasta filata del sud Italia, considerato che già Ippocrate disquisiva dell'arte dei Greci nella sua preparazione. La sua produzione inizia con la coagulazione del latte fresco a una temperatura di 36-38°C, usando caglio di vitello o di capretto. La fase di maturazione consiste in un'energica fermentazione lattica, la cui durata è di circa 4/5 ore e può dirsi completata quando la pasta è nelle condizioni di essere filata. Segue un'operazione caratteristica, che consiste nella formazione di una specie di cordone, plasmato ad arte fino a raggiungere la forma definitiva del caciocavallo. Per quanto riguarda la tipologia, varia soprattutto nella forma, che può essere sferica, ovale o troncoconica, a seconda delle diverse aree geografiche di produzione. Come da disciplinare, il Caciocavallo Silano Dop viene prodotto in Basilicata, Calabria, Campania, Molise e Puglia. E da madre Puglia arriva anche la Cipolla Bianca di Margherita Igp, 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 per la sua tutela e valorizzazione partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento.
«Il nostro Consorzio si propone di informare i consumatori sulle caratteristiche che contraddistinguono il Caciocavallo Silano Dop da altri formaggi similari, che vengono spesso prodotti con latte o cagliata d'importazione – dice **Vito Pace, presidente del Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano** -. Non è semplice riuscire a spiegare al consumatore come riconoscere un formaggio Dop. Iniziative come quella in programma a Margherita di Savoia offrono un'occasione in più per sottolineare la differenza del nostro prodotto rispetto agli altri in commercio».
«La nostra manifestazione – 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 Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp è organizzata dal Consorzio pugliese che dal 2016 salvaguardia la tutela e la valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp. A partecipare saranno anche i consorzi di Grana Padano Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Oliva La Bella della Daunia Dop, Olio Dauno Dop, Caciocavallo Silano Dop, Burrata di Andria Igp, Pane di Altamura

Ufficio stampa 346.5816529
ALESSANDRA RICCO alessandraricco80@gmail.com

Dop, Lenticchia di Altamura Igp, Uva di Puglia Igp. Gli undici Consorzi allestiranno uno spazio espositivo e per la degustazione gourmet in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia.

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

Pomodoro di Pachino in Puglia per la Festa della Cipolla Bianca di Margherita di Savoia

Maggio 20, 2019

Condividi su Facebook Tweet su Twitter G+

Margherita di Savoia. Puglia e Sicilia unite da due Igp. A Margherita di Savoia (Bt) è infatti in programma la prima edizione della "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp" che chiama a raccolta tra il 31 maggio e il primo giugno undici Igp e Dop, del territorio e non, tra cui anche il Pomodoro di Pachino Igp. L'evento ha in serbo degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche ma anche animazione e spettacoli. Sono cinque le tipologie del Pomodoro Igp di Pachino: il ciliegino, a cui si deve la maggiore notorietà del nome "Pachino", il tondo liscio nella sua varietà a frutto singolo e a grappolo, il costoluto. Da gennaio 2017 è stato riconosciuto il marchio Igp anche per le tipologie Plum e Mini-Plum (il cosiddetto datterino). Ciascuna tipologia, sia quelle invernali come il tondo liscio e il costoluto, che quelle presenti 12 mesi all'anno come il ciliegino e il datterino, rappresentano l'eccellenza del gusto grazie alle qualità pedoclimatiche uniche del territorio di produzione. Pachino, infatti, è il Comune con maggiori ore di luce dell'Europa, secondo una ricerca Enea; a compiere il miracolo pensa poi l'acqua salmastra proveniente dalle falde acquifere vicino al mare che viene assorbita dalle piante e tramutata in zucchero, assicurando al pomodoro Igp di Pachino il suo gusto inconfondibilmente dolce e pieno. E dolce, ma anche croccante e succulenta, è anche la Cipolla Bianca di Margherita Igp, 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 per la sua tutela e valorizzazione partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento. «La collaborazione con altre eccellenze agroalimentari a marchio territoriale è per noi diventata una consuetudine che valorizza molti momenti durante l'anno attraverso iniziative comuni – spiega Salvatore Lentinello, presidente del Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino Igp (nato nel 2002) -. Crediamo che la forza dell'agroalimentare italiano risieda nelle specificità dei prodotti e dei loro territori. Questa nuova collaborazione con la Cipolla Bianca Margherita IGP rafforza la nostra convinzione. Siamo molto felici di affiancare i produttori di questo prodotto in abbinamento con il rosso del nostro pomodoro di Pachino Igp». «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».

Pubblicità

PER AFFILIAZIONE
AGICO S.A.S.
AGENTE PER SIRACUSA E PROVINCIA
TEL 380 2139 050 - TEL 338 7625 512

Contatore

ShinyStat
Online 2
Visite tot. 1013724

Le ultime notizie

Noto, a Calabernardo presi due sub che avevano pescato 3000 esemplari...

Noto. Personale militare appartenente alla Sezione di Polizia

Un'occasione di incontro con altre IGP e DOP italiane

Festa della Cipolla Bianca di Margherita

A Margherita di Savoia (Bt) è in programma la prima edizione della **"Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp"** che chiama a raccolta, tra il 31 maggio e il primo giugno, undici Igp e Dop, del territorio e non, tra cui anche il Pomodoro di Pachino Igp.

Sono cinque le tipologie del Pomodoro Igp di Pachino: il ciliegino, a cui si deve la maggiore notorietà del nome "Pachino", il tondo liscio nella sua varietà a frutto singolo e a grappolo, il costoluto. Da gennaio 2017 è stato riconosciuto il marchio Igp anche per le tipologie Plum e Mini-Plum (il cosiddetto datterino).

Ciascuna tipologia, sia quelle invernali come il tondo liscio e il costoluto, che quelle presenti 12 mesi all'anno come il ciliegino e il datterino, rappresentano l'eccellenza del gusto grazie alle qualità pedoclimatiche uniche del territorio di produzione.

Pachino, infatti, è il Comune con maggiori ore di luce dell'Europa, secondo una ricerca Enea; a compiere il miracolo pensa poi l'acqua salmastra proveniente dalle falde acquifere vicino al mare che viene assorbita dalle piante e tramutata in zucchero, assicurando al pomodoro Igp di Pachino il suo gusto inconfondibilmente dolce e pieno.

Dolce, ma anche croccante e succulenta, è anche la Cipolla Bianca di Margherita Igp, 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).

"La collaborazione con altre eccellenze agroalimentari a marchio territoriale è per noi diventata una consuetudine che valorizza molti momenti durante l'anno attraverso iniziative comuni – spiega **Salvatore Lentinello**, presidente del Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino Igp (nato nel 2002) - Siamo molto felici di affiancare i produttori di questo prodotto in abbinamento con il rosso del nostro pomodoro di Pachino Igp".

Salvatore Lentinello

"La nostra iniziativa – dice **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".

Giuseppe Castiglione

A partecipare saranno anche i consorzi di Grana Padano Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Oliva La Bella della Daunia Dop, Olio Dauno Dop, Caciocavallo Silano Dop, Burrata di Andria Igp, Pane di Altamura Dop, Lenticchia di Altamura Igp, Uva di Puglia Igp. Gli undici Consorzi allestiranno uno spazio espositivo e per la degustazione gourmet in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia.

Contatti:
Consorzio di Tutela della Cipolla bianca di Margherita IGP
Via Ronzino, 4
76016 Margherita di Savoia (BT)

Tel. +39 339 44 06863
Email: info@consorziocipollabiancamargheritaigp.it
Web: www.cipollabiancaigp.it (http://www.cipollabiancaigp.it)

Giornale di Basilicata

Pubblicità 4w
UNIEURO ONLINE
Le migliori offerte le trovi solo online, fino al 21 maggio
www.unieuro.it
Curcuma e Piperina
Toglie il gonfiore e fa sciogliere il grasso UN RIMEDIO 100% NATURALE
scopri di più!

Pubblicità 4w
Corri per la vita!
Trova il tuo accessorio da Running! PREZZI INCREDIBILI
Clicca subito!
UNIEURO ONLINE
Le migliori offerte le trovi solo online, fino al 21 maggio
www.unieuro.it
Curcuma e Piperina
Toglie il gonfiore e fa sciogliere il grasso UN RIMEDIO 100% NATURALE
scopri di più!

Martedì, Maggio 21

agi LIVE

Pubblicità 4w
Lifting gratuito?
Una donna 53enne dimostra 17 anni...Scopri il segreto!
Leggi di più!
Sheila in 3 settimane
Ha scoperto come smaltire il grasso senza diete.
Scopri >>
UNIEURO ONLINE
Le migliori offerte le trovi solo online, fino al 21 maggio
www.unieuro.it
200€ sulla Juventus
Inizia il tuo percorso da investitore
Scopri di più

SPECIALE

Caciocavallo Silano in Puglia per due giornate dedicate a Dop e Igp

12:06 Agroalimentare, eventi Commenta

Due Consorzi del Sud, uno pugliese che tutela una Igp e l'altro interregionale che tutela una Dop, uniti da un unico evento. A Margherita di Savoia (Bt) è infatti in programma la prima edizione della "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp" che chiama a raccolta, tra il 31 maggio e il 1° giugno, undici Igp e Dop, del territorio e non, tra cui anche il Caciocavallo Silano Dop. A salvaguardare questa eccellenza meridionale è il Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano che ha sede nel comune di Spezzano della Sila (CS). L'evento ha in serbo degustazioni gourmet,

Cerca nel Gdb...

TREND ▲ TAG ARCHIVIO

Montescaglioso: selezioni 'Vivere il Cinema Tra Sogno e Realtà'

REDAZIONE

Potenza, arrestato un 57enne per violenza sessuale sulla figlia minorenne

A Matera il 67° Raduno Nazionale Bersaglieri

MATERA 2019
OPEN FUTURE

RUBRICHE

Venite avanti, cretini!

La radio... che passione!

Default, il bene nel male?

Il terziario in Basilicata: dalle figure specializzate a quelle dequalificate

L'agognata meta del posto fisso

Il Movimento Disabili Articolo 14 nomina Gianpiero Samorì presidente onorario

Rsu Coopbox, Femca Cisl primo sindacato

Lotto 3 San Carlo, Fisascat: "Siglato accordo per riassunzione 24 lavoratori senza tagli"

La Fisascat interviene sull'argomento vertenza ospedale San Carlo

Truffe bancarie: convegno di Cisl e Adiconsum per fare il punto della situazione

convegni, escursioni turistiche ma anche animazione e spettacoli.

Il Caciocavallo Silano Dop è uno dei più antichi formaggi a pasta filata del sud Italia, considerato che già Ippocrate disquisiva dell'arte dei Greci nella sua preparazione. La sua produzione inizia con la coagulazione del latte fresco a una temperatura di 36-38°C, usando caglio di vitello o di capretto. La fase di maturazione consiste in un'energica fermentazione lattica, la cui durata è di circa 4/5 ore e può dirsi completata quando la pasta è nelle condizioni di essere filata. Segue un'operazione caratteristica, che consiste nella formazione di una specie di cordone, plasmato ad arte fino a raggiungere la forma definitiva del caciocavallo. Per quanto riguarda la tipologia, varia soprattutto nella forma, che può essere sferica, ovale o troncoconica, a seconda delle diverse aree geografiche di produzione. Come da disciplinare, il Caciocavallo Silano Dop viene prodotto in Basilicata, Calabria, Campania, Molise e Puglia. E da madre Puglia arriva anche la Cipolla Bianca di Margherita Igp, 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 per la sua tutela e valorizzazione partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento.

PUBBLICITÀ

«Il nostro Consorzio si propone di informare i consumatori sulle caratteristiche che contraddistinguono il Caciocavallo Silano Dop da altri formaggi similari, che vengono spesso prodotti con latte o cagliata d'importazione – dice Vito Pace, presidente del Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano -. Non è semplice riuscire a spiegare al consumatore come riconoscere un formaggio Dop. Iniziative come quella in programma a Margherita di Savoia offrono un'occasione in più per sottolineare la differenza del nostro prodotto rispetto agli altri in commercio».

«La nostra manifestazione – 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

FRATELLI d'ITALIA BASILICATA
ONESTI E LIBERI, SENZA PAURA.

Pascale e Linsalata (FDI Grassano) su impianto sportivo in via Tilea

Infortuni, Giordano (Ugl):"Tema centrale in Basilicata"

A Ripacandida ferito un giovane mentre accendeva il camino

sue origini».

La Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp è organizzata dal Consorzio pugliese che dal 2016 salvaguardia la tutela e la valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp. A partecipare saranno anche i consorzi di Grana Padano Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Oliva La Bella della Daunia Dop, Olio Dauno Dop, Caciocavallo Silano Dop, Burrata di Andria Igp, Pane di Altamura Dop, Lenticchia di Altamura Igp, Uva di Puglia Igp. Gli undici Consorzi allestiranno uno spazio espositivo e per la degustazione gourmet in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia.

Post più recente Home page Post più vecchio

0 commenti:

Posta un commento

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Account Googl

Pubblica Anteprima

Perrino (M5S): "Archiviato il secondo procedimento a mio carico relativo alla querela di Adorisio"

Pubblicità

Di design od originali?
Assortimento di prodotti per fumato al prezzo migliore!
Clicca qui

Curcuma e Piperina
Toglie il gonfiore e fa sciogliere il grasso UN RIMEDIO 100% NATURALE
scopri di più!

OFFERTE SOLO ONLINE
Su una selezione dei migliori prodotti, ma affrettati!
Valide fino al 21 maggio

IL FATTO

Appalti, Cgil Cisl Uil: decreto sblocca cantieri da modificare

METEO

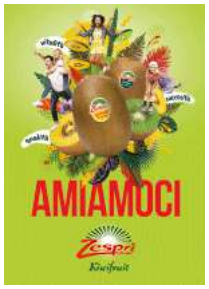
15°
5°

Mercoledì	18°	7°
Giovedì	17°	7°

ilmeteo.net +Info

Questo sito fa uso di cookie tecnici e di cookie di terze parti a fini analitici(Google Analytics), il sito NON fa uso di cookie profilanti. Voglio approfondire Ho letto e acconsento

ITALIAFRUTT NEWS
IL PRIMO NETWORK PER I PROFESSIONISTI DELL'ORTOFRUTTA



Martedì 21 Maggio 2019

MERCATI & IMPRESE

Pomodoro di Pachino in Puglia per due giorni con Dop e Igp

Puglia e **Sicilia** unite da due Igp. A **Margherita di Savoia** (Barletta-Andria-Trani) è infatti in programma la prima edizione della **"Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp"** che chiama a raccolta **tra il 31 maggio e il primo giugno** undici **Igp e Dop**, del territorio e non, tra cui anche il **Pomodoro di Pachino Igp**. L'evento ha in serbo degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche ma anche animazione e spettacoli.

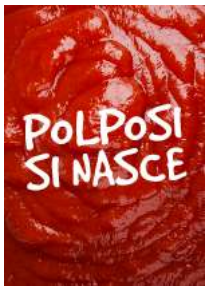
Sono cinque le tipologie del Pomodoro Igp di Pachino: il **ciliegino**, a cui si deve la maggiore notorietà del nome "Pachino", il **tondo liscio** nella sua varietà a frutto singolo e a grappolo, il **costoluto**. Da gennaio 2017 è stato riconosciuto il marchio Igp anche per le tipologie **Plum** e **Mini-Plum** (il cosiddetto **datterino**). Ciascuna tipologia, sia quelle invernali come il tondo liscio e il costoluto, che quelle presenti 12 mesi all'anno come il ciliegino e il datterino, rappresentano l'eccellenza del gusto grazie alle qualità pedoclimatiche uniche del territorio di produzione. Pachino, infatti, è il **Comune con maggiori ore di luce dell'Europa**, secondo una ricerca **Enea**; a compiere il miracolo pensa poi l'**acqua salmastra** proveniente dalle falde acquifere vicino al mare che viene assorbita dalle piante e tramutata in zucchero, assicurando al pomodoro Igp di Pachino il suo gusto inconfondibilmente dolce e pieno.

E dolce, ma anche croccante e succulenta, è anche la **Cipolla Bianca di Margherita Igp**, 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 (Barletta-Andria-Trani), Zapponeta (Foggia) e Manfredonia (Foggia). Al consorzio per la sua tutela e valorizzazione partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento.

"La collaborazione con altre eccellenze agroalimentari a marchio territoriale è per noi diventata una consuetudine che valorizza molti momenti durante l'anno attraverso iniziative comuni - spiega **Salvatore Lentinello**, presidente del Consorzio di tutela del Pomodoro di Pachino Igp (nato nel 2002) - Crediamo che la forza dell'agroalimentare italiano risieda nelle specificità dei prodotti e dei loro territori. Questa nuova collaborazione con la Cipolla Bianca Margherita Igp rafforza la nostra convinzione. Siamo molto felici di affiancare i produttori di questo prodotto in abbinamento con il rosso del nostro pomodoro di Pachino Igp".

"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 Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp è organizzata dal **Consorzio pugliese** che dal 2016 salvaguardia la tutela e la valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp. A partecipare saranno anche



i consorzi di Grana Padano Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Oliva La Bella della Daunia Dop, Olio Dauno Dop, Caciocavallo Silano Dop, Burrata di Andria Igp, Pane di Altamura Dop, Lenticchia di Altamura Igp, Uva di Puglia Igp. Gli undici Consorzi allestiranno uno spazio espositivo e per la degustazione gourmet in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia.

Ufficio stampa Consorzio di valorizzazione e tutela della Cipolla bianca di Margherita Igp

Leggi altri articoli su:
Igp Dop
Pomodoro di Pachino Igp

Altri articoli che potrebbero interessarti:

Dop e Igp, illegale l'evocazione dei marchi

Mela rossa di Cuneo Igp: Macfrut scommessa vinta

La Lenticchia di Altamura Igp diventa un biscotto

OrtoRomi sceglie Arancia Rossa Igp e Mela Pink Lady

Lenticchie straniere spacciate per Altamura Igp

L'App per riconoscere le vere Arance di Sicilia Igp

Qualità, diversificazione, comunicazione: Selenella cresce

Arancia rossa Igp nella Fanta, plauso Confagricoltura

Ecco la Fanta con l'Arancia rossa di Sicilia Igp

Il Piemonte in vetrina a Rimini con la Mela Rossa Cuneo Igp

Autore Redazione

A Margherita di Savoia la prima festa dedicata alla cipolla bianca locale. Degustazioni e spazi espositivi negli stabilimenti balneari con 11 prodotti Dop e Igp

Non è la prima volta che eccellenze ortofrutticole a denominazione di origine collaborino insieme ad iniziative per la promozione dei rispettivi prodotti. Questa volta succederà in Puglia in occasione della **prima Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp** che si svolgerà a Margherita di Savoia il 31 maggio e l'1 giugno. Oltre alla cipolla locale, infatti, anche 11 prodotti Dop e Igp del territorio e non, tra cui il Pomodoro di Pachino Igp.

«La collaborazione con altre eccellenze agroalimentari a marchio territoriale è per noi diventata una consuetudine che valorizza molti momenti durante l'anno attraverso iniziative comuni – spiega **Salvatore Lentinello, presidente del Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino Igp** (nato nel 2002) -. Crediamo che la forza dell'agroalimentare italiano risieda nelle specificità dei prodotti e dei loro territori. Questa nuova collaborazione con la Cipolla Bianca Margherita IGP rafforza la nostra convinzione. Siamo molto felici di affiancare i produttori di questo prodotto in abbinamento con il rosso del nostro pomodoro di Pachino Igp».

«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».

L'evento ha in programmazione degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche ma anche animazione e spettacoli. Tutti gli undici Consorzi allestiranno spazi espositivi e degustazioni in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia. Oltre ai due consorzi, parteciperanno anche quelli del Grana Padano Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Oliva La Bella della Daunia Dop, Olio Dauno Dop, Caciocavallo Silano Dop, Burrata di Andria Igp, Pane di Altamura Dop, Lenticchia di Altamura Igp, Uva di Puglia Igp.

#Cipolla #Pomodoro di Pachino

Pomodoro di Pachino in Puglia per due giornate dedicate a Dop e Igp

Puglia e Sicilia unite da due Igp. A Margherita di Savoia (Bt) è infatti in programma la prima edizione della "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp" che chiama a raccolta tra il 31 maggio e il primo giugno undici Igp e Dop, del territorio e non, tra cui anche il Pomodoro di Pachino Igp. L'evento ha in serbo degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche ma anche animazione e spettacoli.

Sono cinque le tipologie del Pomodoro Igp di Pachino: il ciliegino, a cui si deve la maggiore notorietà del nome "Pachino", il tondo liscio nella sua varietà a frutto singolo e a grappolo, il costoluto. Da gennaio 2017 è stato riconosciuto il marchio Igp anche per le tipologie Plum e Mini-Plum (il cosiddetto datterino). Ciascuna tipologia, sia quelleinvernali come il tondo liscio e il costoluto, che quelle presenti 12 mesi all'anno come il ciliegino e il datterino, rappresentano l'eccellenza del gusto grazie alle qualità pedoclimatiche uniche del territorio di produzione. Pachino, infatti, è il Comune con maggiori ore di luce dell'Europa, secondo una ricerca Enea; a compiere il miracolo pensa poi l'acqua salmastra proveniente dalle falde acquifere vicino al mare che viene assorbita dalle piante e tramutata in zucchero, assicurando al pomodoro Igp di Pachino il suo gusto inconfondibilmente dolce e pieno. E dolce, ma anche croccante e succulenta, è anche la Cipolla Bianca di Margherita Igp, 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 per la sua tutela e valorizzazione partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento.

«La collaborazione con altre eccellenze agroalimentari a marchio territoriale è per noi diventata una consuetudine che valorizza molti momenti durante l'anno attraverso iniziative comuni – spiega Salvatore Lentinello, presidente del Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino Igp(nato nel 2002) -. Crediamo che la forza dell'agroalimentare italiano risieda nelle specificità dei prodotti e dei loro territori. Questa nuova collaborazione con la Cipolla Bianca Margherita IGP rafforza la nostra convinzione. Siamo molto felici di affiancare i produttori di questo prodotto in abbinamento con il rosso del nostro pomodoro di Pachino Igp».
«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 prodottoproprio nel paese dove ha la sua tradizione e le sue origini».

La Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp è organizzata dal Consorzio pugliese che dal 2016 salvaguardia la tutela e la valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp. A partecipare saranno anche i consorzi di Grana Padano Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Oliva La Bella della Daunia Dop, Olio DaunoDop, Caciocavallo Silano Dop, Burrata di Andria Igp, Pane di Altamura Dop, Lenticchia di Altamura Igp, Uva di Puglia Igp.Gli undici Consorzi allestiranno uno spazio espositivo e per la degustazione gourmet in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia.
Grazie per lo spazio che vorrete concederci.
A presto,

Santina Giannone | Alessandra Ricco
Ufficio stampa Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla bianca di Margherita Igp

https://www.pachinoglobale.net/unews/pomodoro-di-pachino-in-puglia-per-due-giornate-dedicate-a-dop-e-igp-1259.php

AUTOADAMO.COM

Due giornate dedicate a Dop e Igp

Il pomodoro Pachino va in Puglia

Alla Festa della Cipolla Bianca di Margherita di Savoia

REDAZIONE 22/05/2019 - 07:25

Pomodoro di Pachino in Puglia per due giornate dedicate a Dop e Igp. L'eccellenza siciliana sarà in vetrina in occasione della Festa della Cipolla Bianca di Margherita di Savoia che chiama a raccolta a il 31 maggio e il primo giugno undici Igp e Dop, del territorio e non, tra cui anche il Pomodoro di Pachino Igp. L'evento ha in serbo degustazioni gourmet, convegni, escursioni, animazione e spettacoli.

Sono cinque le tipologie di Pomodoro Igp di Pachino: il ciliegino, a cui si deve la maggiore notorietà del nome "Pachino", il tondo liscio nella sua varietà a frutto singolo e a grappolo, il costoluto. Da gennaio 2017 è stato riconosciuto il marchio Igp anche per le tipologie Plum e Mini-Plum (il cosiddetto datterino). Ciascuna tipologia, sia quelle invernali come il tondo liscio e il costoluto, che quelle presenti 12 mesi all'anno come il ciliegino e il datterino, rappresentano l'eccellenza del gusto grazie alle qualità pedoclimatiche uniche del territorio di produzione. Pachino, infatti, è il Comune con maggiori ore di luce dell'Europa, secondo una ricerca Enea; a compiere il miracolo pensa poi l'acqua salmastra proveniente dalle falde acquifere vicino al mare che viene assorbita dalle piante e tramutata in zucchero, assicurando al pomodoro Igp di Pachino il suo gusto inconfondibilmente dolce e pieno.

PUBBLICITÀ

SICILIA

Unione Europea: cicu serve una leadership politica

21/05/2019 - 17:10

L'accademia delle Belle Arti di Catania in piazza contro l'omofobia

21/05/2019 - 09:05

ITALIA

Industria: per manifatturiero ritmo espansivo a partire dal 2020

22/05/2019 - 08:35

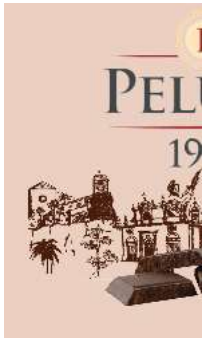
Il 23 maggio, Giornata della legalità 2019

21/05/2019 - 20:35

DIOCESI

Comiso, l'abbraccio della piazza a Maria SS. Addolorata

20/05/2019 - 20:05



E dolce, ma anche croccante e succulenta, è anche la Cipolla Bianca di Margherita Igp, 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 per la sua tutela e valorizzazione partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento. «La collaborazione con altre eccellenze agroalimentari a marchio territoriale è per noi diventata una consuetudine che valorizza molti momenti durante l'anno attraverso iniziative comuni – spiega Salvatore Lentinello, presidente del Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino Igp (nato nel 2002).

Mi piace 6 Tweet Share

Questo piatto causa flatulenza
Ann. BodyFokus

Chiusa casa a luci rosse a Ragusa: gestita da 2 trans e...
quotidianodiragusa.it

Rifare il Bagno in 3 Giorni
Ann. bagnistar.it

Dieta del piatto unico: dimagrire 5 chili in 5 giorni
quotidianodiragusa.it

Il Doccino Rivoluzionario
Ann. ZenShower Pro

Vittoria, furto di energia elettrica: tre arresti
quotidianodiragusa.it

E' morto Giovanni Demostene, notaio e produttore di vini:...
quotidianodiragusa.it

Omicidio Pa Modica, con messa alla p
quotidianodiragusa.it

Ti potrebbe interessare anche:

Turismo sostenibile, corso gratuito a Comiso

I piccoli azionisti della Banca Agricola hanno incontrato Villarosa

Dal 21 al 23 giugno torna la Fam-Mac a Modica

Illustrato ad Ispica il progetto Caldaia sicura

BLOG: LA PENNA DI...

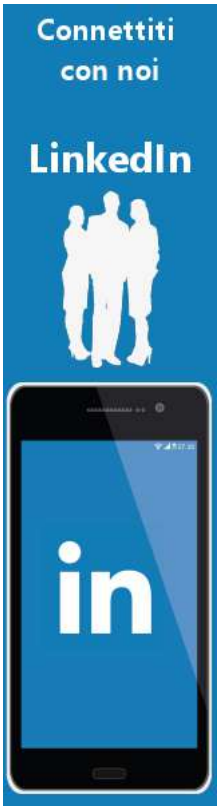
Crisi idrica a Ragusa: lettera aperta del chimico Licitra
20/03/2019 - 13:20

SPORT

Davide Guarcini ha vinto il Memorial Cannarella a Monterosso Almo
21/05/2019 - 21:10

CONCORSI

Inps 2019: concorso per 1.404 medici
28/03/2019 - 18:50



2,600 Followers
20,133 Fans

Scopri la promozione Dorelan

Mi piace 21.374

Il pomodoro Pachino va in Puglia

Mutuo Crédit Agricole
Affidati a Crédit Agricole: una grande banca, per te. Calcola Online la Tua rata.

pomodoro di Pachino in Puglia per 2 giornate dedicate a Dop e Igp. L'eccellenza siciliana sarà alla Festa ...

Segnalato da : *quotidianodiragusa*

Commenta

Il pomodoro Pachino va in Puglia *(Di mercoledì 22 maggio 2019)* **pomodoro** di **Pachino** in **Puglia** per 2 giornate dedicate a Dop e Igp. L'eccellenza siciliana sarà alla Festa della Cipolla Bianca di Margherita di Savoia

QUOTIDIANODIRAGUSA

twitter ***quotidianodirg*** : Il pomodoro Pachino va in Puglia - ***myfruit*** : Alla festa della Cipolla di Margherita di Savoia anche il Pomodoro di Pachino - ***pachinoigp*** : Pomodoro di Pachino in Puglia per due giornate dedicate a Dop e Igp. Leggi di più! ?? -

RICERCHE SPONSORIZZATE
Coltivazione pomodoro
Semi pomodoro
Coltivare pomodoro
Puglia Lecce

Top News Blogorete Tweets

Vibratore e kit di depilazione alla vincitrice ...

Codemasters ha annunciato il ritorno di GRID

La bellissima Jazzma Kendrick! La ex fiamma di ...

Maddalena Corvaglia è una sexy acrobata sospesa ...

L'apertura del point elettorale di Salvatore De ...

Consorzio di Valorizzazione e Tutela della CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA IGP

Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano

COMUNICATO STAMPA
(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

Grana Padano in Puglia per due giornate dedicate a Dop e Igp

L'eccellenza a Denominazione di Origine Protetta più consumata al mondo sarà in vetrina in occasione della Festa della Cipolla Bianca di Margherita

Margherita di Savoia, 23 maggio 2019 – Due Consorzi, uno pugliese che tutela una Igp e l'altro lombardo che tutela una Dop, uniti da un unico evento. A Margherita di Savoia (Bt) è infatti in programma la prima edizione della "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp" che chiama a raccolta tra il 31 maggio e il primo giugno dodici Igp e Dop, del territorio e non, tra cui anche il Grana Padano Dop. L'evento, che ha il patrocinio di Regione Puglia e Comune di Margherita di Savoia, ha in serbo degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche ma anche animazione e spettacoli.
Con 4.932.996 forme, pari a 190.558.338 quintali di formaggio, con un incremento dello 0,11% rispetto al 2017, il Grana Padano si è confermato il prodotto Dop più consumato al mondo, con un export da primato, salito a 1.938.328 forme, con un aumento del 5,44% sull'anno precedente. Tra le ragioni del suo successo, anche nel Mezzogiorno d'Italia, uno dei mercati più importanti, c'è la versatilità del Grana Padano, apprezzato dall'aperitivo alla conclusione del pasto, da solo o abbinato ad altri prodotti. Ecco perché si esalta gustato con le composte e le marmellate di cipolla bianca Igp, creando sensazioni diverse al palato, da quelle più delicate di un Grana Padano tra i 9 e i 18 mesi a quelle più ricercate del Grana Padano Riserva che, grazie alla stagionatura di oltre 20 mesi, ha un sapore sempre più ricco, senza tuttavia risultare mai aggressivo, che lo rendono protagonista assoluto della tavola, sia grattugiato che come formaggio da pasto, e perfetto anche servito con noci, frutta e confetture.
E un sapore ricco ma non aggressivo è anche quello della Cipolla Bianca di Margherita Igp. Dolce, croccante e succulenta, questa eccellenza 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 per la sua tutela e valorizzazione partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento.
«La festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp è certamente un omaggio alle produzioni tipiche italiane, che fondano il loro successo su tradizione e qualità – spiega **Nicola Cesare Baldrighi, presidente del Consorzio Tutela Grana Padano** –. Nell'abbraccio a questo prezioso prodotto da parte di tante eccellenze del gusto c'è, inoltre, anche una condivisione di valori e di obiettivi che legano tra loro i Consorzi di Tutela, per valorizzare, promuovere e tutelare il sistema del Made in Italy in Italia e all'estero».
«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 Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp è organizzata dal Consorzio pugliese che dal 2016 salvaguardia la tutela e la valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp. A partecipare saranno anche i consorzi di Grana Padano Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Oliva La Bella della Daunia Dop, Olio Dauno Dop, 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. I dodici Consorzi allestiranno uno spazio espositivo e per la degustazione gourmet in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia.
Grazie per lo spazio che vorrete concederci.
A presto,

Alessandra Ricco
Ufficio stampa Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla bianca di Margherita Igp
alessandraricco80@gmail.com
346.5816529

Mirella Parmeggiani
Coordinamento ufficio stampa Consorzio Tutela Grana Padano
mparmeggiani@granapadano.com
335.7835097
Marco Barabanti
Ufficio stampa Consorzio Tutela Grana Padano
marco.barabanti@joyapr.it, marco.barabanti@gmail.com
334.6954364

1 **Promo 5 più.** La tua Volkswagen ha più di 5 anni? Scarica il coupon da 50€. Volkswag

2 **Primo cibo che danneggia - l´intestino** È la causa di diarrea e malattie intes
consiglifloraintestinale.com

Il Pomodoro di Pachino vola in Puglia per la "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp"

TUTTO FA PANZA Puglia e Sicilia unite da due Igp. A Margherita di Savoia (Bt) è infatti in programma la prima edizione della **"Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp" che chiama a raccolta tra il 31 maggio e l'1 giugno undici Igp e Dop, del territorio e non, tra cui anche il Pomodoro di Pachino Igp.** L'evento ha in serbo degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche ma anche animazione e spettacoli.

Sono cinque le tipologie del Pomodoro Igp di Pachino: il ciliegino, a cui si deve la maggiore notorietà del nome "Pachino", il tondo liscio nella sua varietà a frutto singolo e a grappolo, il costoluto. Da gennaio 2017 è stato riconosciuto il marchio Igp anche per le tipologie Plum e Mini-Plum (il cosiddetto datterino). Ciascuna tipologia, sia quelle invernali come il tondo liscio e il costoluto, che quelle presenti 12 mesi all'anno come il ciliegino e il datterino, rappresentano l'eccellenza del gusto grazie alle qualità pedoclimatiche uniche del territorio di produzione. Pachino, infatti, è il Comune con maggiori ore di luce dell'Europa, secondo una ricerca Enea; a compiere il miracolo pensa poi l'acqua salmastra proveniente dalle falde acquifere vicino al mare che viene assorbita dalle piante e tramutata in zucchero, assicurando al pomodoro Igp di Pachino il suo gusto inconfondibilmente dolce e pieno. E dolce, ma anche croccante e succulenta, è anche la Cipolla Bianca di Margherita Igp, prodotta non nel terreno, come di

Federica Fina detta Kiké, la prima "Sbarbatella" di Sicilia
La rappresentante della Cantina Fina di Marsala all'evento Ais di Asti

«Farò di Siracusa il palcoscenico del Mediterraneo»
L'Inda senza confini di **Antonio Calbi**

«A Sant'Angelo Muxaro il turista è uno di famiglia»
Pierfilippo Spoto e il "Turismo relazionale ed esperenziale"

«La Sicilia è borderline, ha produzioni d'eccellenza ma manca di autostima»
Samantha Di Laura che a Menfi produce olio IGP

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 per la sua tutela e valorizzazione partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento.

«La collaborazione con altre eccellenze agroalimentari a marchio territoriale è per noi diventata una consuetudine che valorizza molti momenti durante l'anno attraverso iniziative comuni – spiega **Salvatore Lentinello, presidente del Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino Igp** (nato nel 2002) -. Crediamo che la forza dell'agroalimentare italiano risieda nelle specificità dei prodotti e dei loro territori. Questa nuova collaborazione con la Cipolla Bianca Margherita IGP rafforza la nostra convinzione. Siamo molto felici di affiancare i produttori di questo prodotto in abbinamento con il rosso del nostro pomodoro di Pachino Igp».
«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 Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp è organizzata dal Consorzio pugliese che dal 2016 salvaguardia la tutela e la valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp. A partecipare saranno anche i consorzi di Grana Padano Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Oliva La Bella della Daunia Dop, Olio Dauno Dop, Caciocavallo Silano Dop, Burrata di Andria Igp, Pane di Altamura Dop, Lenticchia di Altamura Igp, Uva di Puglia Igp. Gli undici Consorzi allestiranno uno spazio espositivo e per la degustazione gourmet in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia.

© Riproduzione riservata
Pubblicato il 23 maggio 2019

0

TAGS Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp pomodoro igp pomodoro pachino puglia

SicilyMag
Chi siamo
Contatti
Pubblicità
Privacy Policy

© Riproduzione riservata

SicilyMag
Mi piace 5584 "Mi piace"
Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

I più letti
Ultima settimana
Al ministro della pubblica (d)istruzione dico: si fa politica anche spiegando Dante
«Risalendo l'Albero della Vita Sophia ritrova l'energia del linguaggio»
Roberto Zappalà e l'essenza di Pirandello: «La mia giara è un luogo di protezione»
Stefania Auci: «Quando Palermo ha voltato le spalle al mare, è iniziata anche la fine dei Florio»

Le nostre firme
A B C D E F G
H I J K L M N
O P Q R S T U
V W X Y Z

Caciocavallo Silano in Puglia per due giornate dedicate a Dop e Igp

di ALESSANDRA RICCO*

L'eccellenza sarà in vetrina per la Festa della Cipolla Bianca di Margherita

Due Consorzi del Sud, uno pugliese che tutela una Igp e l'altro interregionale che tutela una Dop, uniti da un unico evento. A Margherita di Savoia (Bt) è infatti in programma la prima edizione della "**Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp**" che chiama a raccolta, tra il 31 maggio e il 1° giugno, undici Igp e Dop, del territorio e non, tra cui anche il **Caciocavallo Silano Dop**. A salvaguardare questa eccellenza meridionale è il Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano che ha sede nel comune di Spezzano della Sila (CS). L'evento ha in serbo degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche ma anche animazione e spettacoli.

Il Caciocavallo Silano Dop è uno dei più antichi formaggi a pasta filata del sud Italia, considerato che già Ippocrate disquisiva dell'arte dei Greci nella sua preparazione. La sua produzione inizia con la coagulazione del latte fresco a una temperatura di 36-38°C, usando caglio di vitello o di capretto. La fase di maturazione consiste in un'energica fermentazione lattica, la cui durata è di circa 4/5 ore e può dirsi completata quando la pasta è nelle condizioni di essere filata. Segue un'operazione caratteristica, che consiste nella formazione di una specie di cordone, plasmato ad arte fino a raggiungere la forma definitiva del caciocavallo. Per quanto riguarda la tipologia, varia soprattutto nella forma, che può essere sferica, ovale o troncoconica, a seconda delle diverse aree geografiche di produzione. Come da disciplinare, il Caciocavallo Silano Dop viene prodotto in Basilicata, Calabria, Campania, Molise e Puglia. E da madre Puglia arriva anche la Cipolla Bianca di Margherita Igp, 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 per la sua tutela e valorizzazione partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento.

«Il nostro Consorzio si propone di informare i consumatori sulle caratteristiche che contraddistinguono il Caciocavallo Silano Dop da altri formaggi similari, che vengono spesso prodotti con latte o cagliata d'importazione – dice **Vito Pace, presidente del Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano** -. Non è semplice riuscire a spiegare al consumatore come riconoscere un formaggio Dop. Iniziative come quella in programma a Margherita di Savoia offrono un'occasione in più per sottolineare la differenza del nostro prodotto rispetto agli altri in commercio».

«La nostra manifestazione – 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

Chi Siamo

"IlSudEst" indica un punto geografico, in cui si può collocare la nostra regione che è terreno della nostra esperienza professionale e sociale.

ULTIME NOTIZIE | PIÙ VISITATI

Libere libere
"La storia siamo noi, nessuno si senta offeso "
Esiste ancora una coscienza europea?
Campionato di calcio serie A
L'ultima corsa di Niki
L' appetito vien leggendo: alla (ri)scoperta dell'antico mangiare
Almanacco della settimana
#100 scuole per Alessandro Leogrande

Contatti

La tua opinione ci interessa

Partecipa al forum

Clicca qui per commentare gli articoli

Menu

Home
Politica
Sociale

la sua tradizione e le sue origini».

La Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp è organizzata dal Consorzio pugliese che dal 2016 salvaguardia la tutela e la valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp. A partecipare saranno anche i consorzi di Grana Padano Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Oliva La Bella della Daunia Dop, Olio Dauno Dop, Caciocavallo Silano Dop, Burrata di Andria Igp, Pane di Altamura Dop, Lenticchia di Altamura Igp, Uva di Puglia Igp. Gli undici Consorzi allestiranno uno spazio espositivo e per la degustazione gourmet in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia.

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

Copyright © 2015 Il SudEst. Tutti i diritti riservati. - Cookie Policy - Designed by ingeniadirect.com.

Il nostro sito internet usa i cookies

Il nostro sito internet usa i cookies per migliorare l'esperienza di navigazione. Proseguendo con la navigazione acconsenti a tutti i cookies in accordo con la nostra Cookie Policy.

Acconsento Policy

Consorzio
di Valorizzazione
e Tutela della
CIPOLLA BIANCA
DI MARGHERITA IGP

Invito stampa

Dop e Igp italiane insieme in Puglia
In arrivo la prima Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp

Bari, 25 maggio 2019 – A Margherita di Savoia si svolgerà la prima edizione della "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp". L'evento chiamerà a raccolta tra il 31 maggio e il primo giugno dodici Igp e Dop nazionali, del territorio e non. L'iniziativa, che ha il patrocinio di Regione Puglia e Comune di Margherita di Savoia, ha in serbo degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche ma anche animazione e spettacoli. La Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp è organizzata dal Consorzio pugliese che dal 2016 salvaguardia la tutela e la valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp.
La conferenza stampa relativa all'iniziativa è in programma **martedì 28 maggio** alle 10 presso la sala Convegni (al primo piano dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, Lungomare Nazario Sauro 45-47, Bari).
Nell'occasione interverranno **Leonardo Di Gioia assessore regionale all'Agricoltura**, **Giuseppe Castiglione presidente del Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp**, **Salvatore Piazzolla assessore alle Politiche Agricole del Comune di Margherita di Savoia** e **Grazia Galiotta, assessore alle Attività Produttive del Comune di Margherita di Savoia.**
I colleghi giornalisti sono invitati a partecipare.
A presto,

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

BATmagazine.it

I CARE
FORMAZIONE E SVILUPPO ONLUS

Prima edizione Festival della Cipolla bianca di Margherita: il 28 maggio la conferenza stampa

27 Maggio, 2019 | scritto da Alessandro Liso

Domani, 28 maggio 2019 alle ore 10.00, presso la **Sala Convegni del Palazzo regionale Agricoltura** (Lungomare N. Sauro 45-47, Bari), sarà presentata in conferenza stampa, alla presenza, tra gli altri, dell'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, la prima edizione della **"Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp"** che si svolgerà a Margherita di Savoia dal 31 maggio al primo giugno.

La Festa, che chiama a raccolta le undici Igp e Dop del territorio, è organizzata dal Consorzio pugliese di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp ed è sostenuta dalla Regione Puglia.

Interverranno **Giuseppe Castiglione**, presidente del Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp, **Salvatore Piazzolla**, assessore alle Politiche Agricole del Comune di Margherita di Savoia e **Grazia Galiotta**, assessore alle Attività Produttive del Comune di Margherita di Savoia.

Facebook Twitter LinkedIn Email

Assessore Attività Produttive Grazia Galiotta conferenza stampa Festival Cipolla bianca margherita di savoia

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Consorzio
di Valorizzazione
e Tutela della
CIPOLLA BIANCA
DI MARGHERITA IGP

CIPOLLA BIANCA di MARGHERITA I.G.P.

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".

Ufficio stampa 346.5816529
ALESSANDRA RICCO alessandraricco80@gmail.com

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

lavocedisansevero.it
quotidiano on line

MARGHERITA DI SAVOIA – Il 28 maggio la presentazione della I edizione della Festa della Cipolla Bianca Igp

DI ADMIN · 27 MAGGIO 2019

264 visualizzazioni

Domani, 28 maggio 2019 alle ore 10.00, presso la Sala Convegni del Palazzo regionale Agricoltura (L.re N. Sauro 45-47, Bari), sarà presentata in conferenza stampa, alla presenza, tra gli altri, dell'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, la prima edizione della "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp" che si svolgerà a Margherita di Savoia (Bat) dal 31 maggio al primo giugno. La Festa, che chiama a raccolta le undici Igp e Dop del territorio, è organizzata dal Consorzio pugliese di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp ed è sostenuta dalla Regione Puglia.

Interverranno Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp, Salvatore Piazzolla, assessore alle Politiche Agricole del Comune di Margherita di Savoia e Grazia Galiotta, assessore alle Attività Produttive del Comune di Margherita di Savoia.

http://www.lavocedisansevero.it/2019/05/27/margherita-di-savoia-il-28-maggio-la-presentazione-della-i-edizione-della-festa-della-cipolla-bianca-igp/

Rispetta l'ambiente
Stampa solo se necessario

Presentazione a Bari

“Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp”, al via la

Igp”, al via la prima edizione

Nelle giornate del 31 maggio e 1° giugno

ATTUALITÀ Margherita **lunedì 27 maggio 2019**
di **La Redazione**

Cipolla bianca © nc

Domani, 28 maggio 2019 alle ore 10.00, presso la Sala Convegni del Palazzo regionale Agricoltura a Bari sarà presentata in conferenza stampa, alla presenza, tra gli altri, dell’assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, **la prima edizione della “Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp” che si svolgerà a Margherita di Savoia (Bat) dal 31 maggio al primo giugno**.

La Festa, che chiama a raccolta le undici Igp e Dop del territorio, è

organizzata dal Consorzio pugliese di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp ed è sostenuta dalla Regione Puglia.

Interverranno Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp, Salvatore Piazzolla, assessore alle Politiche Agricole del Comune di Margherita di Savoia e Grazia Galiotta, assessore alle Attività Produttive del Comune di Margherita di Savoia.

MARGHERITALIVE.IT

Invia alla Redazione **le tue segnalazioni**

redazione@margheritalive.it

© MargheritaLive.it 2019 - tutti i diritti riservati. I Credits: livenetwork

3.083
FANPAGE

margheritaviva.it

MARGHERITA - LUNEDÌ 27 MAGGIO 2019 18.14
COMUNICATO STAMPA

Domani, 28 maggio 2019 alle ore 10.00, presso la Sala Convegni del Palazzo regionale Agricoltura (Lungomare N. Sauro 45-47, Bari), sarà presentata in conferenza stampa, alla presenza, tra gli altri, dell'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, la prima edizione della "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp" che si svolgerà a Margherita di Savoia (Bat) dal 31 maggio al primo giugno. La Festa, che chiama a raccolta le undici Igp e Dop del territorio, è organizzata dal Consorzio pugliese di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp ed è sostenuta dalla Regione Puglia.

Interverranno Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp, Salvatore Piazzolla, assessore alle Politiche Agricole del Comune di Margherita di Savoia e Grazia Galiotta, assessore alle Attività Produttive del Comune di Margherita di Savoia.

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

Sistema Sicurezza. Controllo da Smartphone. Promo -400€. Preventivo gratis
Antifurto Verisure

Incredibile quello che succede al tuo corpo se si prende zenzero ogni giorno
aldiario.com

10 esercizi essenziali per evitare il mal di schiena
Elcondicional.com

Scale di risalita: quanto sono costosi? Cerca ora
Offerte di Montascale | Ricerca Annunci

Novità SUV 2018: marche e modelli in uscita
top.opinioni.it

oltre®
ATTUALITA' POLITICA CULTURA TURISMO SPORT SPETTACOLI
www.oltrefreepress.com

Itinerari ed Agroalimentare Puglia

Prima edizione Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp

27/05/2019 REDAZIONE 0 Commenti #festivalcipollabiancamargheritaigp, notiziepuglia

Visite Articolo: 280

1 **Promo cerchi in lega.** Scopri la promozione sui cerchi in lega Originali Volkswagen
2 **Linkem LTE** Senza Fili e Senza Limiti. Scopri ora l'Offerta Internet disponibile solo onli

Domani, 28 maggio 2019 alle ore 10.00, presso la Sala Convegni del Palazzo regionale Agricoltura (L.re N. Sauro 45-47, Bari), sarà presentata in conferenza stampa, alla presenza, tra gli altri, dell'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, la prima edizione della "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp" che si svolgerà a Margherita di Savoia (Bat) dal 31 maggio al primo giugno. La Festa, che chiama a raccolta le undici Igp e Dop del territorio, è organizzata dal Consorzio pugliese di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp ed è sostenuta dalla Regione Puglia. Interverranno Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp, Salvatore Piazzolla, assessore alle Politiche Agricole del Comune di Margherita di Savoia e Grazia Galiotta, assessore alle Attività Produttive del Comune di Margherita di Savoia. Agierrefax Agenzia Giornalistica

Prima edizione della “Festa della Cipoll Margherita Igp” il 31 maggio e 1 giugno

27 maggio 2019

Facebook Twitter Google+ Em

Domani, **28 maggio 2019 alle ore 10.00**, presso la Sala Convegni del Palazzo regionale A Bari), sarà presentata in conferenza stampa, alla presenza, tra gli altri, dell’assessore alle Ri Puglia, la prima edizione della “**Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp”** che si svol **dal 31 maggio al primo giugno.**

- Prosegue dopo la pubblicità -

La Festa, che chiama a raccolta le undici Igp e Dop del territorio, è organizzata dal Consorzio della Cipolla Bianca di Margherita Igp ed è sostenuta dalla Regione Puglia.

Facebook Twitter Google+ Stampa Email

Interverranno **Giuseppe Castiglione,** presidente del Consorzio di Valorizzazione e Tutela de **Salvatore Piazzolla,** assessore alle Politiche Agricole del Comune di Margherita di Savoia e Attività Produttive del Comune di Margherita di Savoia.

- Prosegue dopo la pubblicità -

Facebook Twitter Google+ Em

I edizione Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp: la confstampa il 28.05

Indietro

Domani 28 maggio 2019 alle ore 10.00, presso la Sala Convegni del Palazzo regionale Agricoltura (L.re N. Sauro 45-47, Bari), sarà presentata in conferenza stampa, alla presenza, tra gli altri, dell'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, la prima edizione della "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp" che si svolgerà a Margherita di Savoia (Bat) dal 31 maggio al primo giugno. La Festa, che chiama a raccolta le undici Igp e Dop del territorio, è organizzata dal Consorzio pugliese di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp ed è sostenuta dalla Regione Puglia.

Interverranno Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp, Salvatore Piazzolla, assessore alle Politiche Agricole del Comune di Margherita di Savoia e Grazia Galiotta, assessore alle Attività Produttive del Comune di Margherita di Savoia.

CONDIVIDI: share Tweet Mi piace 0

CONVERTI: DOC ODT PDF TXT

STAMPA: Stampa

(**PressRegione - Agenzia Giornalistica**,

Direttore responsabile Elena Laterza - Iscritta al Registro della Stampa presso il Tribunale di Bari n. 26/2003)

Video PressRegione

E... al Ci... di Bari la... il So... Film F...

ven,22 mar 2019 - 13:17

Pa... E... agli a... "U... rif... con la p...

ven,22 mar 2019 - 13:11

A... E... a Pa... "U... dop per va... i pr... del te...

gio,21 mar 2019 - 23:14

A... E... alla gi... d... m... a Br...

gio,21 mar 2019 - 23:09

(https://w
utm_sour

27 MAG 2019, 11:04

LA FESTA, CHE CHIAMA A RACCOLTA LE UNDICI IGP E DOP DEL TERRITORIO, È ORGANIZZATA DAL CONSORZIO PUGLIESE DI TUTELA E VALORIZZAZIONE

I edizione Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp

Interverranno Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp, Salvatore Piazzolla, assessore alle Politiche Agricole del Comune di Margherita di Savoia e Grazia Galiotta, assessore alle Attività Produttive del Comune di Margherita di Savoia

Cipolla bianca di Margherita di Savoia, divenuta I.G.P. (unifg)

Di:Redazione (https://www.statoquotidiano.it/author/redazione/)

0 0 0 0 0

Mi piace 0

Domani, 28 maggio 2019 alle ore 10.00, presso la Sala Convegni del Palazzo regionale Agricoltura (L.re (http://l.re/) N. Sauro 45-47, Bari), sarà presentata in conferenza stampa, alla presenza, tra gli altri, dell'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, la prima edizione della "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp" che si svolgerà a Margherita di Savoia (Bat) dal 31 maggio al primo giugno. La Festa, che chiama a raccolta le undici Igp e Dop del territorio, è organizzata dal Consorzio pugliese di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp ed è sostenuta dalla Regione Puglia.

Ti informiamo che, per migliorare la tua esperienza di navigazione questo sito utilizza dei cookie. In particolare il sito utilizza cookie tecnici e cookie di terze parti che consentono a queste ultime di accedere a dati personali raccolti durante la navigazione. Per maggiori informazioni consulta l'informativa estesa ai sensi dell'art. 13 del Codice della privacy. L'utente è consapevole che, proseguendo nella navigazione del sito web, accetta l'utilizzo dei cookie.

accetto
chiudi

AgroAlimentare News
Quotidiano online

Martedì 28 Maggio 2019

AGRONEWS

Igp e Dop dall'Italia in festa per la Cipolla Bianca di Margherita Igp

Eccellenze italiane unite per due giorni in un unico evento in Puglia, a Margherita di Savoia (Barletta-Andria-Trani). 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

28/05/2019

» ARCHIVIO DI AGRONEWS

Sei un utente registrato?

Per poter inserire un commento devi essere un utente registrato a AgroAlimentareNews.com. Se sei registrato inserisci Username e Password. Se non sei registrato **REGISTRATI ORA**.

Username

Password

INVIA

cerca nel sito

Multimedia

VIDEO
Grimbergen, i monaci tornano a produrre birra dopo 220 anni

FOTO
Bistrot 4.5, il valore aggiunto è l'ingrediente speciale

VIDEO
'Diamoci un taglio, beviamoli in purezza', due giorni di full immersion

Fiere & Appuntamenti

Festival

Manifestazioni, Incontri e Sagre enogastronomiche

Saloni del Gusto e dell'Agricoltura

Pubblica il tuo Evento

Suggerisci i tuoi appuntamenti enogastronomici, gli incontri tecnici e i meeting di settore. La redazione in tempi di valutazione brevi pubblicherà la proposta inviata. Grazie per la collaborazione

Proponici

POST@ PRIORITARIA

canosaweb.it

Presentata la 1a Edizione della Festa della Cipolla Bianca di Margherita di Savoia

Il 31 maggio e il 2 giugno : degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche

BAT - MARTEDÌ 28 MAGGIO 2019 18.08

Al via la prima edizione della **'Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp' di Margherita di Savoia (BT)**: due giorni, **il 31 maggio e il 2 giugno 2019,** di degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche, dedicati alle undici Igp e Dop, del territorio e non. L'evento è organizzato dal **Consorzio della Cipolla Bianca di Margherita Igp** e sostenuto dalla **Regione Puglia** con la partecipazione dei consorzi 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. *"Il Comune di Margherita di Savoia insieme al Consorzio di Tutela* – ha dichiarato l'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, **Leonardo di Gioia,** a margine della conferenza stampa di presentazione di questa mattina nel Palazzo regionale Agricoltura -, *manifestano una piena condivisione di intenti e obiettivi per lo sviluppo del territorio e delle sue risorse. L'interessante evento ha l'obiettivo non solo di valorizzare uno dei prodotti tipici della tradizione agroalimentare di Margherita 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 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 i tasting in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita

di Savoia. L'evento ha il patrocinio della Regione Puglia e del Comune di Margherita di Savoia. *"La nostra iniziativa* – ha spiegato il presidente del Consorzio di Valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp, **Giuseppe Castiglione** – *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".*

Alla conferenza stampa di presentazione della manifestazione sono intervenuti, altresì, il vice sindaco e assessore alle Attività produttive di Margherita, **Grazia Galiotta,** e l'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. **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.

Il Programma del 31 maggio e 1 giugno 2019

Il dettaglio del programma del **31 maggio** prevede alle ore 16.00 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 ore 19.30 è in calendario l'inaugurazione del percorso delle eccellenze dei Consorzi di Tutela, in mostra presso gli stabilimenti balneari; alle ore 20.00 il ristorante Copacabana ospita '**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 **ore 10.00** con il Lungomare delle Eccellenze, con i Consorzi di tutela in mostra presso gli stabilimenti balneari. Alle ore 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 ore 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 ore 21 è la volta della musica dal vivo con 'Queen magic tribute'.

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.

24 GIUGNO 2019
La Giustizia è in ginocchio

24 GIUGNO 2019
La Puglia: una best practice di destinazione

I giocatori di tutto il mondo hanno atteso questo gioco!
Forge of Empires - Free Online Game | Sponsorizzato

Ecco come difendere la tua casa dai ladri con Verisure. Calcola il preventivo
Antifurto Verisure | Sponsorizzato

Sono rimasto sorpreso, quando ho visto i costi effettivi dei montascale
Montascale | Ricerca Annunci | Sponsorizzato

Un montascale su misura? scegli i servizi piu affidabili da fornitori esperti
Offertarapida.it | Sponsorizzato

Proteggi la tua casa dai ladri con l'antifurto Verisure. Calcola il preventivo
Antifurto Verisure | Sponsorizzato

Autonoleggio a prezzi bassi - cerca offerte di noleggio

Consorzio di Valorizzazione e Tutela della CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA IGP

CIPOLLA BIANCA di MARGHERITA I.G.P.

ACETO BALSAMICO di MODENA A B M CONSORZIO TUTELA

COMUNICATO STAMPA
(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

Due giornate dedicate a Dop e Igp: Aceto Balsamico di Modena in Puglia

L'eccellenza emiliana sarà in vetrina in occasione della Festa della Cipolla Bianca di Margherita

Margherita di Savoia, 28 maggio 2019 – Puglia ed Emilia Romagna unite da due Igp. A Margherita di Savoia (Bt) è infatti in programma la prima edizione della "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp" che chiama a raccolta tra il 31 maggio e il primo giugno undici Igp e Dop, del territorio e non, tra cui anche l'Aceto Balsamico di Modena Igp. L'evento ha in serbo degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche ma anche animazione e spettacoli.

Fin dall'antichità l'aceto di vino e il mosto cotto hanno rappresentato i condimenti per eccellenza della cucina italiana; dalla loro fermentazione e dall'invecchiamento nasce l'Aceto Balsamico di Modena IGP, figlio delle terre di Modena e Reggio Emilia, zone fertili, vocate alla produzione vitivinicola. L'Aceto Balsamico di Modena Igp è oggi commercializzato in 120 Paesi del mondo. Con una produzione di oltre 90 milioni di litri l'anno, esportata per oltre il 92%, è uno dei principali prodotti agroalimentari italiani nel mondo. Il fatturato alla produzione supera i 370 milioni di euro e quello al consumo sfiora il miliardo: cifre che collocano l'Aceto Balsamico di Modena Igp nella "top ten" del paniere delle specialità alimentari Dop e Igp italiane.

L'Aceto Balsamico di Modena IGP può essere prodotto solo nelle province di Modena e Reggio Emilia: terre con un tipico clima semicontinentale, reso moderato dalla presenza del vicino mare Adriatico, con inverni rigidi, estati calde e umide e temperature autunnali e primaverili miti, che influenzano, in maniera determinante, il processo di maturazione e invecchiamento dell'aceto balsamico. Si tratta di un prodotto dall'estrema versatilità, capace di bilanciare le caratteristiche dei singoli ingredienti, sia in creazioni raffinate sia in piatti semplici. Si sposa bene anche con la Cipolla Bianca di Margherita Igp, dolce ma anche croccante e succulenta.

Questa eccellenza pugliese 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). Tracce di commercializzazione della Cipolla Bianca di Margherita risalgono agli inizi 1800. In base al periodo di produzione si differenziano quattro ecotipi locali: "Marzaiola" o "Aprilatica" (con forma schiacciata ai poli, raccolta a partire da metà marzo), "Maggiaiola" (meno schiacciata e raccolta a maggio), "Giugnese" e "Lugliatica" (entrambe con forma isodiametrica, raccolte fra giugno e metà luglio). Nella zona di produzione della Cipolla bianca di Margherita si è sviluppata sin dagli inizi del secolo XIX la tecnica colturale capace di ottenere il seme su un terreno sabbioso (dal piantamento di bulbi selezionati), di creare semenzai, di trapiantare le piantine da essi ottenuti, di ripararle dall'erosione del vento con la paglia, di raccoglierle a mano per non danneggiare la cipolla. Questa tecnica si è tramandata nel tempo ed è la stessa ancora oggi.

«Crediamo che la creazione di sinergie e iniziative comuni tra Consorzi di Tutela sia un forte strumento per mettere in connessione prodotti spesso tra loro distanti, anche solo geograficamente –

afferma **Federico Desimoni, direttore del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena** –. Lo scorso anno abbiamo voluto sperimentare, provando a creare alcune ricette che unissero il nostro prodotto alla Cipolla Bianca di Margherita, con risultati interessanti. Il nostro obiettivo come Consorzio è di diffondere la conoscenza dell'Aceto Balsamico di Modena, della sua storia e dei numerosi utilizzi che può avere in cucina: siamo certi che anche in questa prima edizione della Festa della Cipolla Bianca di Margherita potremo vedere abbinamenti 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 Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp è organizzata dal Consorzio pugliese che dal 2016 salvaguardia la tutela e la valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp. A partecipare saranno anche i consorzi di Grana Padano Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Oliva La Bella della Daunia Dop, Olio Dauno Dop, 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. I dodici Consorzi allestiranno uno spazio espositivo e per la degustazione gourmet in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia.

Grazie per lo spazio che vorrete concederci.
A presto,

Alessandra Ricco
Ufficio stampa Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla bianca di Margherita Igp
alessandraricco80@gmail.com
346.5816529

Marte Comunicazione snc
Ufficio Stampa Consorzio Aceto Balsamico di Modena
marzia.morganti@gmail.com
335.6130800

CENTRALINO 0883.659111
PEC ufficio.protocollo@comunemargheritadisavoia.it

Alto contrasto Layout Reimposta

Comune di
MARGHERITA DI SAVOIA
Provincia di BARLETTA ANDRIA TRANI

BANDIERA BLU 2019 BANDIERA VERDE

HOME MODULI E DOCUMENTI AMMINISTRAZIONE UFFICI E SETTORI
CITTA' E TERRITORIO INFO UTILI

Cerca nel sito...
Vai

Margherita eventi | EVENTI IN PROGRAMMA | STABILIMENTI BALNEARI | DOVE DORMIRE | DOVE MANGIARE

IN PRIMO PIANO

- PAGAMENTI ONLINE PUBBLICA AMMINISTRAZIONE
- PUG MARGHERITA DI SAVOIA
- SERVIZIO CIVILE NAZIONALE
- GRADUATORIA PROVVISORIA ASSEGNAZIONE ALLOGGI E.R.P.
- PRENOTA ONLINE VIAGGIO DA E PER L'AEROPORTO DI BARI

DIRETTA FACEBOOK

facebook Live Streaming

ALBO PRETORIO ONLINE

- Atti in corso di pubblicazione
- Ricerca atti in corso di pubblicazione
- Atti archiviati
- Ricerca atti archiviati

IN EVIDENZA

LA REGIONE PUGLIA OSPITA LA CONFERENZA STAMPA PER PRESENTARE LA FESTA DELLA CIPOLLA BIANCA IGP

Pubblicato: Martedì, 28 Maggio 2019 21:01

La Sala Convegni dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia ha ospitato la conferenza stampa di presentazione della prima edizione della "Festa della Cipolla Bianca di Margherita IGP", che si terrà a Margherita di Savoia venerdì 31 maggio e sabato 1° giugno. L'iniziativa, che ha il patrocinio di Regione Puglia e Comune di Margherita di Savoia, è organizzata dal Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla Bianca di Margherita IGP che dal 2016 si occupa della promozione e della tutela del tipico prodotto degli arenili salinari. La prima edizione della Festa della Cipolla Bianca di Margherita IGP chiamerà a raccolta ben dodici marchi IGP e DOP nazionali e prevede un ricco programma articolato su degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche, animazione e spettacoli: per ulteriori dettagli si allega al presente comunicato il programma dei due giorni della manifestazione.

Alla conferenza di presentazione a Bari hanno partecipato l'assessore regionale all'agricoltura Leonardo Di Gioia, il presidente del Consorzio Giuseppe Castiglione e, in rappresentanza del Comune di Margherita di Savoia, il vicesindaco Grazia Galiotta (assessore alle attività produttive) e l'assessore all'agricoltura Salvatore Piazzolla.

«Questo evento – ha dichiarato Di Gioia – ha l'obiettivo non solo di valorizzare uno dei prodotti tipici della tradizione agroalimentare di Margherita di Savoia ma anche di promuovere il territorio e le sue ricchezze paesaggistiche, ambientali, culinarie, storiche, folkloristiche».

«La nostra iniziativa – ha aggiunto 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 trae le sue origini».

«Con questo evento fortemente sostenuto dalla nostra amministrazione – ha dichiarato il vice sindaco Grazia Galiotta – siamo riusciti a creare importanti sinergie fra le diverse attività del nostro territorio, dai produttori agricoli agli stabilimenti balneari, dagli albergatori agli operatori della ristorazione. L'obiettivo è giungere ad una proposta turistica integrata con pacchetti che valorizzino, oltre alle risorse termo-balneari della nostra città, anche percorsi enogastronomici e naturalistici in grado di coinvolgere i turisti e di coniugare la cultura del benessere con le produzioni tipiche del territorio».

Grande emozione nelle parole dell'assessore all'agricoltura del Comune di Margherita di Savoia Salvatore Piazzolla: «Per la prima volta la Cipolla Bianca di Margherita IGP viene celebrata come merita: tutto questo è segno della grande attenzione che la nostra amministrazione comunale riserva per l'agricoltura che, nonostante le difficoltà, rimane uno dei settori trainanti per la nostra economia. Il mio augurio è che i nostri prodotti possano essere conosciuti ed apprezzati da una platea sempre più vasta e che si possa attivare un circuito virtuoso per garantire redditi adeguati e per favorire un necessario ricambio generazionale. Ma il mio primo ringraziamento va agli arenaioli di Margherita di Savoia: è a loro che dobbiamo essere riconoscenti se nel nostro paese si

Segnalazione Illeciti P.A. WHISTLEBLOWING
Amministrazione trasparente
A.N.A.C. Autorità Nazionale Anticorruzione
Regolamenti Comunali
FATTURAZIONE ELETTRONICA PA CODICE UNIVOCO UFFICIO
La Bussola della Trasparenza dei Siti Web
IMU - TASI Calcola on-line
Statistiche DEMOGRAFICHE
Comune di Margherita di Savoia Il manuale della raccolta differenziata
Comune di Margherita di Savoia Il calendario settimanale della raccolta differenziata UTENZE DOMESTICHE CENTRO URBANO - ORNO - CERMOSINA - CANNA FESCA

parla ancora di agricoltura».

Il Sindaco di Margherita di Savoia avv. Bernardo Lodispoto, impossibilitato a partecipare alla conferenza a causa di impegni istituzionali nella Capitale, ha fatto pervenire il suo messaggio di grande apprezzamento per l'iniziativa: «Voglio anzitutto rivolgere un elogio al Consorzio per la valorizzazione della nostra Cipolla Bianca IGP per gli sforzi messi in campo per far conoscere questa eccellenza del nostro territorio ad un bacino d'utenza molto più vasto. Il riconoscimento del marchio IGP rappresenta un valore aggiunto, soprattutto in un momento come questo dove si presta particolare attenzione ai cibi sani, genuini e di qualità. La nostra amministrazione comunale ha profuso, sin dall'insediamento, grandi energie per sostenere ed incentivare le produzioni agricole e siamo felici che la Regione Puglia abbia ammesso a finanziamento, per un importo di 900mila euro, il progetto volto ad aumentare la disponibilità di risorse idriche a servizio dei nostri arenili. Ringrazio dunque la Giunta Regionale per il sostegno alle nostre iniziative e per le preziose sinergie che sta attuando di concerto con la nostra amministrazione».

UFFICIO COMUNICAZIONE - STAFF DEL SINDACO

CONTATORE VISITE

Visitatori OGGI 170

Visitatori TOTALI 4379650

NEWS DALLA P.A. ITALIANA

Il Quotidiano della Pubblica Amministrazione - Quotidiano Nazionale di informazione della Pubblica Amministrazione Italiana

- Rassegna settimanale dei concorsi n.7/2019 del QPA
  Disponibili tutti i bandi di concorso pubblicati sulle ultime Gazzette Ufficiali. Tante opportunità per lavorare nella Pubblica Amministrazione.
- Frode nelle pubbliche forniture: c'é il reato non solo per i contratti di

La Cipolla Bianca di Margherita Igp in festa

Dal 31 maggio al primo giugno un evento unico che riunisce 12 consorzi

Daniele Colombo 28 May 2019

La Cipolla Bianca di Margherita Igp viene prodotta nelle sabbie del Mar Adriatico, a sud del Gargano

Una due giorni in un evento unico in Puglia, a Margherita di Savoia (Bt). Dal 31 maggio al primo giugno la **Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp** con 12 Igp e Dop del territorio che parteciperanno alla manifestazione. Con il consorzio della Cipolla Bianca di Margherita Igp, ci saranno, infatti, quello del **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.**

"Un'iniziativa che serve a fare rete tra le varie eccellenze gastronomiche italiane"

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.** «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".

L'evento mira anche a promuovere il turismo sul territorio

L'evento si inserisce anche nel quadro di una **proposta turistica integrata**. Dodici Consorzi allestiranno uno spazio espositivo e per la degustazione in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia. L'evento prevede anche escursioni volte alla scoperta di Margherita di Savoia, terra che ospita **le saline più grandi di Europa**. "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".

Il programma della Festa della Cipolla di Margherita Igp

Il ricco programma, che comprende le consuete degustazioni gourmet, prevede anche spazi di dibattito. Il 31 maggio, alle 16, nella Sala Convegni delle Terme di Margherita di Savoia si svolgerà il **convegno**, organizzato in collaborazione con Origin Italia, dal titolo "**Dop e Igp: strumenti strategici per valorizzare e qualificare il territorio**". Il primo giugno, alle 17, la Sala Nettuno delle Terme di Margherita di Savoia ospita l'incontro dal titolo "**La cipolla biodiversa, la storia di un prodotto di eccellenza**".

Noi e i nostri partner utilizziamo tecnologie come i cookie sul nostro sito per personalizzare contenuti e annunci, fornire funzionalità di social media e analizzare il nostro traffico. Fai clic di seguito per consentire l'utilizzo di questa tecnologia sul Web. Puoi cambiare idea e modificare le tue scelte di consenso in qualsiasi momento ritornando su questo sito.

Gestisci opzioni Accetto

Powered by UniConsent

Gazzetta del Mezzogiorno-Edizione regionale **28 maggio 2019**

Margherita

La festa della cipolla 2 giorni nel week-end

MARGHERITA DI SAVOIA - Questa mattina alle 10 nella sala convegni del palazzo regionale dell'agricoltura (sul lungomare Nazario Sauro a Bari), sarà presentata in conferenza stampa, alla presenza tra gli altri dell'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, la prima edizione della «festa della cipolla bianca di Margherita Igp» che si svolgerà a Margherita di Savoia per due giorni venerdì e sabato prossimi. La festa che chiama a raccolta le 11 «Igp» e «Dop» del territorio: è organizzata dal consorzio pugliese di tutela e valorizzazione della cipolla bianca di Margherita Igp ed è sostenuta dalla Regione Puglia. Oggi alla conferenza stampa interverranno Giuseppe Castiglione, presidente del consorzio di valorizzazione e tutela della cipolla bianca di Margherita Igp; Salvatore Piazzolla e Grazia Galiotta, rispettivamente assessori comunale alle politiche agricole ed alle produttive.

Lunedì, 24 Giugno 2019 - Ore 10:55

Mi piace 35.140

ILIKEPUGLIA

Direttora: ANNAMARIA FERRETTI FACCIAMO NOTIZIE

Primo festival della cipolla bianca a Margherita di Savoia: degustazioni gourmet, convegni ed escursioni turistiche

I dodici Consorzi allestiranno uno spazio espositivo e per i tasting in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia

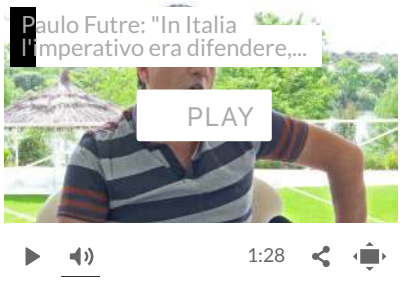
Pubblicato in **ENOGASTRONOMIA** il **28/05/2019** da **Redazione**

Lettore Vocale 0 0

Al via la prima edizione della 'Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp' di Margherita di Savoia (BAT): due giorni, il 31 maggio e il 2 giugno 2019, di degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche, dedicati alle undici Igp e Dop, del territorio e non. L'evento è organizzato dal Consorzio della Cipolla Bianca di Margherita Igp e sostenuto dalla Regione Puglia con la partecipazione dei consorzi 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.

"Il Comune di Margherita di Savoia insieme al Consorzio di Tutela – ha dichiarato l'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, Leonardo di Gioia, a margine della conferenza stampa di presentazione di questa mattina nel Palazzo regionale Agricoltura -, manifestano una piena condivisione di intenti e obiettivi per lo sviluppo del territorio e delle sue risorse. L'interessante evento ha l'obiettivo non solo di valorizzare uno dei prodotti tipici della tradizione agroalimentare di Margherita 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 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 i tasting in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia. L'evento ha il patrocinio della Regione Puglia e del Comune di Margherita di Savoia.



L'ex giocatore di Milan e Reggiana racconta la sua esperienza in Italia rivelando un aneddoto su Roberto Baggio

+ Altri video

"La nostra iniziativa – ha spiegato il presidente del Consorzio di Valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp, Giuseppe Castiglione – 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".

Festival, cipolla bianca, Margherita di Savoia, ilikepuglia

Discutiamone su Facebook

Commenti: 0 Ordina per **Meno recenti**

Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

I LIKE VIDEO

MOSTRA TUTTI »

#noXylella lo spot di @ilikepuglia

Igp e Dop d'Italia in festa per la Cipolla Bianca di Margherita di Savoia

17 MINUTI FA

Tutto pronto per l'iniziativa che si terrà il 31 maggio e il 1 giugno

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".

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.

POSTED IN: ATTUALITÀ NEWS

TAGGED: CIPOLLA BIANCA FESTA MARGHERITA DI SAVOIA

AUTORE

Redazione news24.city

Tv | Web | Social news24.City **Canale 17 - Puglia** | **Canale 90 - Basilicata**

© 2016 news24.city. Designed by STASBRANGER.

Programmi tv

On demand (ondemand.asp)

Parte 1 (ondemand-dettaglio.php?i=71530&parte=1)

Margherita di Savoia, prima edizione della Festa della Cipolla

28-05-2019
Al via la prima edizione della Festa della Cipolla bianca di Margherita di Savoia, stamane la presentazione all'assessorato all'agricoltura.

Servizio di Francesco iato

Riprese di Luigi Belviso

Intervista a: Leonardo Di Gioia, Assessore Agricoltura Regione Puglia

Scegli la programmazione

24/06/2019 - Mafia, scacco a clar

oltre®
ATTUALITA' POLITICA CULTURA TURISMO SPORT SPETTACOLI
www.oltrefreepress.com

gestim srls servizi pulizie
Via San Pardo, 42 - 75100 MATERA
Tel. 0835.331872 - 334.7657117
www.gestimsrls.it
pulizie@gestimsrls.it

T-Cross. T-Cross. Tua da € 17.900. Be #MoreThan1Thing

Itinerari ed Agroalimentare Puglia

Al via la 1a edizione della Festa della Cipolla Bianca di Margherita di Savoia (BAT)

28/05/2019 REDAZIONE 0 Commenti #cipollabiancamargherita, #notiziemargheritasavoia

Visite Articolo: 81

T-Cross.
T-Cross. Tua da € 17.900. Be #MoreThan1Thing Volkswagen

Al via la prima edizione della 'Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp' di Margherita di Savoia (BAT): due giorni, il 31 maggio e il 2 giugno 2019, di degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche, dedicati alle undici Igp e Dop, del territorio e non. L'evento è organizzato dal Consorzio della Cipolla Bianca di Margherita Igp e sostenuto dalla Regione Puglia con la partecipazione dei consorzi Grana

Basilicata Coupo
DERADO UN MARE DI QUALITÀ
Latte Rugiada
Via Giardinelle 3/5 - MATERA
Info: 0835.309093 - www.latterugiada.it

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. "Il Comune di Margherita di Savoia insieme al Consorzio di Tutela – ha dichiarato l'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, Leonardo di Gioia, a margine della conferenza stampa di presentazione di questa mattina nel Palazzo regionale Agricoltura -, manifestano una piena condivisione di intenti e obiettivi per lo sviluppo del territorio e delle sue risorse. L'interessante evento ha l'obiettivo non solo di valorizzare uno dei prodotti tipici della tradizione agroalimentare di Margherita 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

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 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 i tasting in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia. L'evento ha il patrocinio della Regione Puglia e del Comune di Margherita di Savoia. "La nostra iniziativa – ha spiegato il presidente del Consorzio di Valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp, Giuseppe Castiglione – 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". Alla conferenza stampa di presentazione della manifestazione sono intervenuti, altresì, il vice sindaco e assessore alle Attività produttive di Margherita, Grazia Galiotta, e l'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. 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

← Chiesti interventi urgenti presso il Presidio Ospedaliero di Tinchi

Passaporto Matera2019 valido anche per i bus →

Potrebbe anche interessarti

Nasce la Destinazione turistica Sud Salento

02/11/2018 0

Presentato il portale dedicato al Piano Paesaggistico Regionale

21/12/2017 0

Fasano candidata a capitale italiana della cultura 2020, presentazione del dossier

28/09/2017 0

Tele Norba **28 maggio 2019**

http://norbaonline.com/ondemand-dettaglio.php?i=71530

Tg Norba 24 **28 giugno 2019**

http://www.norbaonline.it/ondemand-dettaglio.php?i=71530&fbclid=IwAR2LwRg4_Ab8AasR7sdmbRIMckQ6pfgch_zzFGXDjiQkqNkhA3es-Hal8DI

martedì 28 maggio 2019

13

Aa Aa Aa

alle eccellenze del territorio

Cipolla Bianca di Margherita IGP: un weekend dedicato alle eccellenze del territorio

> La Cipolla di Margherita di Savoia protagonista nel prossimo weekend con la due giorni dedicata a DOP e IGP del territorio

Le eccellenze culinarie come attrattore turistico che parlano di sapori della terra. È il caso della Cipolla Bianca di Margherita di Savoia: l'amministrazione comunale ha deciso, grazie anche al sostegno della regione puglia, dopo il riconoscimento dell'IGP, di realizzare una due giorni dedicata alla dama bianca del terreno. Convegni, incontri ma anche musica ed escursioni turistiche faranno da cornice alla festa dedicata alla Cipolla Bianca di Margherita Igp che farà incontrare nella cittadina in provincia di Foggia diversi prodotti a marchio IDP e DOC con l'obiettivo di fare forza sulle eccellenze per offrire qualità e offerta. Un territorio attento e che negli anni ha cercato di far conoscere i propri prodotti, nonostante le difficoltà. Le eccellenze della tavola diventano così strumenti strategici per valorizzare e qualificare il territorio. Un'iniziativa che vuole tessere una rete tra le varie eccellenze gastronomiche italiane e creare anche una vestina importante per tutto il territorio.

Condividi Tweet Mi piace 0 Condividi Pin it Email

Maria Cristina De Carlo
inserito in Attualità, Video, Cronache urbane il 28 Maggio 2019 alle 13:35

Trm tv **28 maggio 2019**

https://www.trmtv.it/home/primo-piano/2019_05_28/201917.html

GRANA PADANO IN PUGLIA PER DUE GIORNATE DEDICATE A DOP E IGP. IIN VETRINA IN OCCASIONE DELLA FESTA DELLA CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA

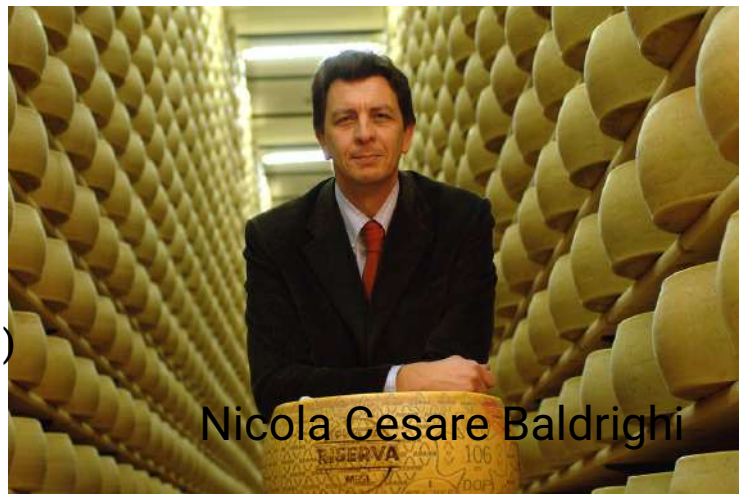
PUBLISHED ON 29 MAGGIO 2019 (HTTP://WWW.FOODAFFAIRS.IT/2019/05/29/GRANA-PADANO-IN-PUGLIA-PER-DUE-GIORNATE-DEDICATE-A-DOP-E-IGP-IIN-VETRINA-IN-OCCASIONE-DELLA-FESTA-DELLA-CIPOLLA-BIANCA-DI-MARGHERITA/)

BY FOODAFFAIRS.IT (HTTP://WWW.FOODAFFAIRS.IT/AUTHOR/WP_277318/)

eed=rss)

ail.com)

ewsletter/)



Due Consorzi, uno pugliese che tutela una Igp e l'altro lombardo che tutela una Dop, uniti da un unico evento. A Margherita di Savoia (Bt) è infatti in programma la prima edizione della "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp" che chiama a raccolta tra il 31 maggio e il primo giugno dodici Igp e Dop, del territorio e non, tra cui anche il Grana Padano Dop. L'evento, che ha il patrocinio di Regione Puglia e Comune di Margherita di Savoia, ha in serbo degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche ma anche animazione e spettacoli.

Con 4.932.996 forme, pari a 190.558.338 quintali di formaggio, con un incremento dello 0,11% rispetto al 2017, il Grana Padano si è confermato il prodotto Dop più consumato al mondo, con un export da primato, salito a 1.938.328 forme, con un aumento del 5,44% sull'anno precedente. Tra le ragioni del suo successo, anche nel Mezzogiorno d'Italia, uno dei mercati più importanti, c'è la versatilità del Grana Padano, apprezzato dall'aperitivo alla conclusione del pasto, da solo o abbinato ad altri prodotti. Ecco perché si esalta gustato con le composte e le marmellate di cipolla bianca Igp, creando sensazioni diverse al palato, da quelle più delicate di un Grana Padano tra i 9 e i 18 mesi a quelle più ricercate del Grana Padano Riserva che, grazie alla stagionatura di oltre 20 mesi, ha un sapore sempre più ricco, senza

tuttavia risultare mai aggressivo, che lo rendono protagonista assoluto della tavola, sia grattugiato che come formaggio da pasto, e perfetto anche servito con noci, frutta e confetture.

E un sapore ricco ma non aggressivo è anche quello della Cipolla Bianca di Margherita Igp. Dolce, croccante e succulenta, questa eccellenza 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 per la sua tutela e valorizzazione partecipano venti aziende di

piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento.

«La festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp è certamente un omaggio alle produzioni tipiche italiane, che fondano il loro successo su tradizione e qualità – spiega Nicola Cesare Baldrighi, presidente del Consorzio Tutela Grana Padano –. Nell'abbraccio a questo prezioso prodotto da parte di tante eccellenze del gusto c'è, inoltre, anche una condivisione di valori e di obiettivi che legano tra loro i Consorzi di Tutela, per valorizzare, promuovere e tutelare il sistema del Made in Italy in Italia e all'estero».

«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 Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp è organizzata dal Consorzio pugliese che dal 2016 salvaguardia la tutela e la valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp. A partecipare saranno anche i consorzi di Grana Padano Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Oliva La Bella della Daunia Dop, Olio Dauno Dop, 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. I dodici Consorzi allestiranno uno spazio espositivo e per la degustazione gourmet in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia.

la la fiducia dei consumatori italiani. Nielsen: media mondiale e media europea scendono di un punto, rispettivamente a quota 106 e 83

(http://www.foodaffairs.it/2019/ nel-primo-trimestre-la-la-fiducia-dei-consumatori-italiani-nielsen-media-mondiale-e-media-europea-scendono-di-un-punto-rispettivamente-a-quota-106-e-83/)

(http://www.foodaffairs.it)

COPYRIGHT © FOOD AFFAIRS 2019 THEME: MINIMAL GRID PRO BY THEMEMATTIC (HTTP://THEMEMATTIC.COM/)

(mailto:foodaffairsmag@gmail.com)

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice. Ok

L'Attacco **29 maggio 2019**

Agenda

Festival della cipolla a Margherita

Un'iniziativa che serve a fare rete tra le varie eccellenze gastronomiche italiane

A via la prima edizione della 'Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp' di Margherita di Savoia (BAT): due giorni, il 31 maggio e il 2 giugno 2019, di degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche, dedicati alle undici Igp e Dop, del territorio e non. L'evento è organizzato dal Consorzio della Cipolla Bianca di Margherita Igp e sostenuto dalla Regione Puglia con la partecipazione di una serie di consorzi della regione. Degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche ma anche animazione e spettacoli. I dodici Consorzi allestiranno uno spazio espositivo e per i tasting in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia. La nostra iniziativa – ha spiegato il presidente del Consorzio di Valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp, **Giuseppe Castiglione** – 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". Il Comune di Margherita di Savoia insieme al Consorzio di Tutela – ha dichiarato l'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, **Leonardo di Gioia**-, manifestano una piena condivisione di intenti e obiettivi per lo sviluppo del territorio e delle sue risorse. L'interessante evento ha l'obiettivo non solo di valorizzare uno dei prodotti tipici della tradizione agroalimentare di Margherita 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 ai Consorzi di Tutela, importanti presidi delle eccellenze e tipicità della nostra regione".

Leo Di Gioia

La Regione sostiene iniziative che danno valore e visibilità al lavoro dei produttori

(https://www.puglia014.it/wp-content/uploads/2019/05/FOTO-CIPOLLA-BIANCA.jpg)

EVENTI (HTTPS://WWW...

La Festa della Cipolla Bianca a Margherita di Savoia

Di **Redazione** (https://www.puglia014.it/author/wp_5329035/) On **mercoledì, 29 maggio 2019** Ultimo aggiornamento **mercoledì, 29 maggio 2019**

A Margherita di Savoia è in programma la prima edizione della "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp" che chiama a raccolta, tra il 31 maggio e il primo giugno, undici Igp e Dop, del territorio e non, tra cui anche il Pomodoro di Pachino Igp.

Dolce, ma anche croccante e succulenta, è anche la Cipolla Bianca di Margherita Igp, 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).

"La collaborazione con altre eccellenze agroalimentari a marchio territoriale è per noi diventata una consuetudine che valorizza molti momenti durante l'anno attraverso iniziative comuni – spiega Salvatore Lentinello, presidente del Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino Igp (nato nel 2002) – Siamo molto felici di affiancare i produttori di questo prodotto in abbinamento con il rosso del nostro pomodoro di Pachino Igp".

"La nostra iniziativa – dice 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".

A partecipare saranno anche i consorzi di Grana Padano Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Oliva La Bella della Daunia Dop, Olio Dauno Dop, Caciocavallo Silano Dop, Burrata di Andria Igp, Pane di Altamura Dop, Lenticchia di Altamura Igp, Uva di Puglia Igp.

Gli undici Consorzi allestiranno uno spazio espositivo e per la degustazione gourmet in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia.

Condividi

(http://www.facebook.com/sharer.php?u=https%3A%2F%2Fwww.puglia014.it%2F2019%2F05%2F29%2Fla-festa-della-cipolla-bianca-a-margherita-di-savoia%2F)

(http://twitter.com/share?text=La Festa della Cipolla Bianca a Margherita di Savoia @puglia014.it&url=https%3A%2F%2Fwww.puglia014.it%2F2019%2F05%2F29%2Fla-

(http://plus.google.com/share?url=https%3A%2F%2Fwww.puglia014.it%2F2019%2F05%2F29%2Fla-festa-della-cipolla-bianca-a-margherita-di-savoia%2F)

(http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=https%3A%2F%2Fwww.puglia014.it%2F2019%2F05%2F29%2Fla-festa-della-cipolla-bianca-a-margherita-di-

(mailto:?subject=La Festa della Cipolla Bianca a Margherita di Savoia&body=https%3A%2F%2Fwww.puglia014.it%2F2019%2F05%2F29%2Fla-festa-della-cipolla-bianca-a-

(https://www.puglia014.it/author/wp_5329035/)
Redazione
(Https://Www.puglia014.It/Author/Wp_5329035/)

PREV POST
C'è pure il Comitato dei Cammini e itinerari culturali pugliesi (https://www.puglia014.it/2019/05/28/ce-pure-il-comitato-dei-cammini-e-itinerari-culturali-pugliesi/)

NEXT POST
Aeroporti di Puglia, finanziamento per 60 milioni di euro da cinque banche (https://www.puglia014.it/2019/05/29/aeroporti-di-puglia-finanziamento-per-60-milioni-di-euro-da-cinque-banche/)

Potrebbe piacerti anche

Altri Di Autore

EVENTI (HTTPS://WWW…

(https://www.puglia014.it/2019/06/24/la-stagione-lirica-2019-del-taranto-opera-festival/)
La stagione lirica 2019 del Taranto Opera Festival (https://www.puglia014.it/2019/06/24/la-stagione-lirica-2019-del-taranto-opera-festival/)

EVENTI (HTTPS://WWW…

(https://www.puglia014.it/2019/06/23/cento-iniziative-pro-libri-nelle-sei-province-pugliesi/)
Cento iniziative pro libri nelle sei province pugliesi (https://www.puglia014.it/2019/06/23/cento-iniziative-pro-libri-nelle-sei-province-pugliesi/)

EVENTI (HTTPS://WWW…

(https://www.puglia014.it/2019/06/20/a-bari-la-settima-edizione-di-the-migration-conference/)
À Bari la settima edizione di The Migration Conference (https://www.puglia014.it/2019/06/20/a-bari-la-settima-edizione-di-the-migration-conference/)

PREV NEXT

Potrebbero interessarti anche:

Questo sito utilizza i cookie, sia tecnici che analitici, anche di terze parti: cliccando su ACCETTO, acconsenti all'utilizzo dei cookie. Informativa ACCETTO

ricordo di Davide Santorsola e terr...
2019

MARGHERITA DI SAVOIA - Nel week end la prima festa della cipolla bianca i...
BAT
mer 29 Maggio 2019

ANDRIA - Oli pugliesi di Andria, Canosa e Modugno i miglior...
BAT
lun 27 Maggio 2019

TRANI - appunt
BAT
lun 27 Ma

« Indietro

mer 29 Maggio 2019

Nel week end la prima festa della cipolla bianca igp

In BAT mer 29 Maggio 2019

Tra convegni, stand, degustazioni e visite guidate una festa al bulbo coltivato nella sabbia

Nel week end la prima festa della cipolla bianca igp

MARGHERITA DI SAVOIA - La città di Margherita di Savoia, nota per le saline, ha un altro 'oro bianco' di cui vantarsi, si tratta della cipolla bianca a cui quest'anno, per la prima volta, dedica una festa. La prima edizione della Festa della Cipolla Bianca di Margherita di Savoia si svolgerà nel week end dal 31 maggio al 2 giugno 2019, tra degustazioni gourmet, convegni ed escursioni turistiche.

L'iniziativa è del Consorzio di Valorizzazione e tutela dell'eccellenza pugliese, il salutare bulbo che vanta undici tra Igp e Dop, del territorio e non. L'evento è organizzato dal Consorzio della Cipolla Bianca di Margherita Igp e sostenuto dalla Regione Puglia con la partecipazione di dodici consorzi italiani tra cui Oliva La Bella della Daunia Dop, Olio Dauno Dop, Burrata di Andria Igp, Pane di Altamura Dop, Lenticchia di Altamura Igp, Uva di Puglia Igp e Consorzio di Tutela Doc del Tavoliere. Un modo, anche questo, per fare rete tra le varie eccellenze

Articoli più letti

BICCARI - La tappa dei record sui Monti Dauni vinta dal laertino Bonge...
FOGGIA
mar 30 Aprile 2019

OTRANTO - Tredici Bandiere Blu in Puglia, il maggior numero in Salento...
LECCE
ven 03 Maggio 2019

BARLETTA - Conclusa la rievocazione di "Targa di Puglia" con 25 auto d'...
BAT
lun 06 Maggio 2019

gastronomiche italiane e avviare una vetrina importante per fare conoscere i prodotti locali nel paese dove ha la tradizione e origini.

L'interessante evento ha l'obiettivo non solo di valorizzare uno dei prodotti tipici della tradizione agroalimentare di Margherita ma anche di promuovere il territorio e le sue ricchezze paesaggistiche, ambientali, culinarie, storiche, folkloristiche. È sempre una strategia lungimirante e che premia, consolidare lo stretto legame tra agroalimentare, territorio e turismo attraverso manifestazioni, sagre, eventi che possano stimolare l'incoming e promuovere i prodotti e le comunità locali.

La prima edizione della Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp ha in serbo anche animazione e spettacoli. I dodici Consorzi che hanno aderito all'evento allestiranno uno spazio espositivo e per i tasting in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia. L'evento ha il patrocinio della Regione Puglia e del Comune di Margherita di Savoia.

La Cipolla Bianca di Margherita Igp ha una particolarità eccezionale: 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, Zapponeta e Manfredonia. Al consorzio, riconosciuto nel 2016, partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento.

Il primo appuntamento che darà via alla festa di tre giorni, è alle ore 16 del 31 maggio nella Sala Convegni delle Terme di Margherita di Savoia con il convegno, organizzato in collaborazione con Origin Italia, dal titolo "Dop e Igp: strumenti strategici per valorizzare e qualificare il territorio". Alle 19.30 si terrà l'inaugurazione del percorso delle eccellenze dei Consorzi di Tutela, negli stabilimenti balneari; dalle ore 20 i ristoratori locali proporranno piatti di tradizione e rielaborazioni a base di Cipolla Bianca di Margherita Igp, con i prodotti del territorio e quelli dei Consorzi ospiti alla manifestazione. La serata si concluderà in allegria con musica popolare in piazza Libertà, dalle ore 21, con la band Soballera.

Il 1° giugno gli stand nelle spiagge apriranno alle ore 10, quindi alle ore 17 la Sala Nettuno delle Terme di Margherita di Savoia il convegno dal titolo "La cipolla biodiversa, la storia di un prodotto di eccellenza"; e dalle 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".

Le escursioni turistiche, 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, prevedono 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 o 350.0886723).

PUGLIAPOSITIVA
Puglia positiva cerca agenzia o agente procacciatore di pubblicità.
Prevista alta percentuale.
Gli interessati, di qualunque età purchè maggiorenni e diplomati o laureati, possono inviare curriculum vitae a pubblicita@pugliapositiva.it

Ricette tipiche della Puglia
LEGGI LA RICETTA

agebeo
e amici di Vincenzo - Onlus
Associazione genitori bambini emato-oncologici
Pubblicità progresso

Cercasi agenzia pubblicitaria o singolo agente.
Contatti via email
pubblicita@pugliapositiva.it

Contatta la redazione +39 0881 773633 redazione@quotidianodifoggia.it Profilo Abbonati

Quotidiano di Foggia

Al via la prima edizione della Festa della Cipolla Bianca

Pubblicato il 29 Maggio 2019

Tags Categorie

Al via la prima edizione della 'Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp' di Margherita di Savoia: due giorni, il 31 maggio e il 2 giugno 2019, di degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche, dedicati alle undici Igp e Dop, del territorio e non. L'evento è organizzato dal Consorzio della Cipolla Bianca di Margherita Igp e sostenuto dalla Regione Puglia con la partecipazione dei consorzi 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. "Il Comune di Margherita di Savoia insieme al Consorzio di Tutela – ha dichiarato l'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, Leonardo di Gioia, a margine della conferenza stampa di presentazione di ieri mattina nel Palazzo regionale Agricoltura -, manifestano una piena condivisione di intenti e obiettivi per lo sviluppo del territorio e delle sue risorse. L'interessante evento ha l'obiettivo non solo di valorizzare uno dei prodotti tipici della tradizione agroalimentare di Margherita 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".

Condividi sui Social!

Facebook 0 Twitter Google+ Pinterest 0

CERCA NEL SITO

Cerca...

ACQUISTA IL GIORNALE DI OGGI

CLICCA QUI
E ACQUISTA LA TUA COPIA
1,00€

LA VIDEONOTIZIA

Prelievo Re...

SEGUICI SUI SOCIAL

ULTIMI ARTICOLI

"Il pane non si getta..." la Regione contro gli sprechi

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice

Ok Leggi di più

24/06/2019 17
redazione@teatronaturale.it

TEATRO NATURALE
AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE - AMBIENTE

REGISTRATI / ACCEDI

Gastronomia 28/05/2019

Igp e Dop dall'Italia in festa per la Cipolla Bianca di Margherita Igp

L'iniziativa chiamerà a raccolta tra il 31 maggio e il primo giugno undici Igp e Dop

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

SOL D'ORO INTERNATIONAL COMPETITION NORTHERN HEMISPHERE
SOL D'ORO INTERNATIONAL COMPETITION SOUTHERN HEMISPHERE

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".

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.

*di **C. S.***

i nostri partners

Teatro Naturale
Settimanale Telematico di Letture, Visioni e Approfondimenti dal Mondo Rurale

Chi siamo - Contattaci - Pubblicità - Abbonamento - Disclaimer - Privacy Policy - Cookie Policy

Direttore responsabile: Alberto Grimelli
Direzione e redazione: Loc. Termine Rosso, 222 - 57028 Suvereto (Livorno)
Autorizzazione Tribunale di Livorno n. 12 del 19/05/2003 - ISSN 2239-5547
Tutti i diritti sono riservati

Web design Aerostato - Pubblicità VinoClic - Newsletter inviate con MailCom

Al via la 1a edizione della Festa della Cipolla Bianca di Margherita di Savoia

By adminvox24 on 29 maggio 2019 · Commenti disabilitati su Al via la 1a edizione della Festa della Cipolla Bianca di Margherita di Savoia

MARGHERITA DI SAVOIA, 29 maggio – Al via la prima edizione della 'Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp' di Margherita di Savoia (BAT): due giorni, il 31 maggio e il 2 giugno 2019, di degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche, dedicati alle undici Igp e Dop, del territorio e non. L'evento è organizzato dal Consorzio della Cipolla Bianca di Margherita Igp e sostenuto dalla Regione Puglia con la partecipazione dei consorzi 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.

"Il Comune di Margherita di Savoia insieme al Consorzio di Tutela – ha dichiarato l'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, Leonardo di Gioia, a margine della conferenza stampa di presentazione tenuta presso il Palazzo regionale Agricoltura -, manifestano una piena condivisione di intenti e obiettivi per lo sviluppo del territorio e delle sue risorse. L'interessante evento ha l'obiettivo non solo di valorizzare uno dei prodotti tipici della tradizione agroalimentare di Margherita 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 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 i tasting in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia. L'evento ha il patrocinio della Regione Puglia e del Comune di Margherita di Savoia.

"La nostra iniziativa – ha spiegato il presidente del Consorzio di Valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp, Giuseppe Castiglione – 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".

Alla conferenza stampa di presentazione della manifestazione sono intervenuti, altresì, il vice sindaco e assessore alle Attività produttive di Margherita, Grazia Galiotta, e l'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.

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.

Il Programma del 31 maggio e 1 giugno 2019 – Il dettaglio del programma del 31 maggio prevede alle ore 16.00 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 ore 20.00 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 ore 10.00 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'.
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.

Al via la 1a edizione della Festa della Cipolla Bianca di Margherita di Savoia added by **adminvox24** *on 29 maggio 2019*
View all posts by adminvox24 →

PETZL
JOBS CHANGE F

affaritaliani.it
23 ANNI ONLINE DAL 1996
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

PUGLIAITALIA

A- A+

Giovedì, 30 maggio 2019 - 19:20:00

Cipolla Bianca di Margherita di Savoia la dama degli arenili a Sud del Gargano

Festa della Cipolla Bianca di Margherita di Savoia (BAT) - 31 maggio e 1 giugno 2019, a cura del Consorzio di Valorizzazione e tutela dell'eccellenza pugliese

Al via la prima edizione della 'Festa della Cipolla Bianca di Margherita di Savoia Igp': il 31 maggio e il 1 giugno 2019, a Margherita di Savoia (Bat) una due giorni di degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche, dedicati alle **undici Igp e Dop**, del territorio e non.

Firenze, Villa

Top 10 Antivirus For Mac Users. #1 Is Free. (2019)
Free Antivirus Software Reviews 2019. Compare Free Antivirus Software Providers Side-By-Side.

Sponsorizzato da My AntiVirus Review

L'evento è organizzato dal Consorzio della Cipolla Bianca di Margherita Igp e sostenuto dalla Regione Puglia con la partecipazione dei consorzi 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.

"Il Comune di Margherita di Savoia insieme al Consorzio di Tutela - ha dichiarato l'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, Leonardo di Gioia - manifestano una piena condivisione di intenti e finalità per lo sviluppo del territorio e delle sue risorse. L'interessante evento ha l'obiettivo non solo di valorizzare uno dei prodotti tipici della tradizione agroalimentare di Margherita, 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 - ha aggiunto di Gioia - 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 prima edizione della Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp, oltre alle degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche, animazione e spettacoli, sarà l'occasione per i dodici Consorzi di proporre una serie di tasting in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia. L'evento ha il patrocinio della Regione Puglia e del Comune di Margherita di Savoia.

"La nostra iniziativa - ha spiegato il presidente del Consorzio di Valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp, Giuseppe Castiglione - 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".

Alla presentazione della manifestazione sono intervenuti il vice sindaco e assessore alle Attività produttive di Margherita, **Grazia Galiotta**, e l'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".

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.

Guarda la gallery

Il Programma del 31 maggio e 1 giugno 2019

Il dettaglio del programma del 31 maggio prevede alle ore 16.00 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 ore 20.00 il ristorante Copacabana ospita il **'La dama bianca sotto le stelle'**: nell'occasione i ristoratori locali **(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.

Guarda la gallery

La scaletta del 2 giugno si apre alle ore 10.00 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'**.

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

(gelormini@affaritaliani.it)

Grana Padano in Puglia per due giornate dedicate a Dop e Igp

In vetrina alla Festa della Cipolla Bianca di Margherita l'eccellenza a Denominazione di Origine Protetta più consumata al mondo

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 30/05/2019

Due una **Dop**, uniti da un unico evento. A **Margherita di Savoia** (Bt) è infatti in programma la prima edizione della "**Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp"** che chiama a raccolta tra il 31 maggio e il primo giugno dodici Igp e Dop, del territorio e non, tra cui anche il Grana Padano Dop. L'evento, che ha il patrocinio di Regione Puglia e Comune di Margherita di Savoia, ha in serbo degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche ma anche animazione e spettacoli.

Con **4.932.996 forme, pari a 190.558.338 quintali di formaggio**, con un incremento dello 0,11% rispetto al 2017, il **Grana Padano si è confermato il prodotto Dop più consumato al mondo**, con un export da primato, salito a 1.938.328 forme, con un aumento del 5,44% sull'anno precedente. Tra le ragioni del suo successo, anche nel Mezzogiorno d'Italia, uno dei mercati più importanti, c'è la versatilità del Grana Padano, apprezzato dall'aperitivo alla conclusione del pasto, da solo o abbinato ad altri prodotti. Ecco perché si esalta gustato con le composte e le marmellate di cipolla bianca Igp, creando sensazioni diverse al palato, da quelle più delicate di un Grana Padano tra i 9 e i 18 mesi a quelle più ricercate del Grana Padano Riserva che, grazie alla stagionatura di oltre 20 mesi, ha un sapore sempre più ricco, senza

tuttavia risultare mai aggressivo, che lo rendono protagonista assoluto della tavola, sia grattugiato che come formaggio da pasto, e perfetto anche servito con noci, frutta e confetture.

E un sapore ricco ma non aggressivo è anche quello della **Cipolla Bianca di Margherita Igp**. Dolce, croccante e succulenta, questa eccellenza 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 per la sua tutela e valorizzazione partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento.

«*La festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp è certamente un omaggio alle produzioni tipiche italiane, che fondano il loro successo su tradizione e qualità* – spiega **Nicola Cesare Baldrighi, presidente del Consorzio Tutela Grana Padano** –. *Nell'abbraccio a questo prezioso prodotto da parte di tante eccellenze del gusto c'è, inoltre, anche una condivisione di valori e di obiettivi che legano tra loro i Consorzi di Tutela, per valorizzare, promuovere e tutelare il sistema del Made in Italy in Italia e all'estero*».

«*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 Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp è organizzata dal Consorzio pugliese che dal 2016 salvaguardia la tutela e la valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp.

Dodici Consorzi presenti con i migliori prodotti Dop e Igp

A partecipare saranno anche i consorzi di **Grana Padano Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Oliva La Bella della Daunia Dop, Olio Dauno Dop, 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**.

I dodici Consorzi allestiranno uno spazio espositivo e per la degustazione gourmet in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia.

Condividi L'Articolo

L'Autore

Donato Troiano

La Gazzetta del Mezzogiorno **30 Maggio 2019**

MARGHERITA DI SAVOIA LA RASSEGNA PRESENTATA ALL'ASSESSORATO REGIONALE ALL'AGRICOLTURA

La «cipolla bianca» in vetrina

Nel fine settimana la prima edizione della manifestazione con prodotti Dop e Igp

MARGHERITA DI SAVOIA. La sala convegni dell'assessorato all'agricoltura della Regione Puglia ha ospitato la conferenza stampa di presentazione della 1^ edizione della "Festa della cipolla bianca di Margherita Igp", che si terrà a Margherita domani, e sabato 1° giugno. L'iniziativa, che ha il patrocinio di Regione Puglia e Comune, è organizzata dal "Consorzio di valorizzazione e tutela della cipolla bianca di Margherita IGP" che dal 2016 si occupa della promozione e della tutela del tipico prodotto degli arenili salinari. La 1^ edizione della Festa della cipolla bianca di Margherita IGP chiamerà a raccolta ben dodici marchi Igp e Dop nazionali e prevede un ricco programma articolato su degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche, animazione e spettacoli. Alla conferenza di presentazione a Bari hanno partecipato l'assessore regionale all'agricoltura Leonardo Di Gioia, il presidente del Consorzio Giuseppe Castiglione e, in rappresentanza del Comune, il vicesindaco e assessore alle attività produttive Grazia Galiotta nonché l'assessore all'agricoltura Salvatore Piazzolla.

«Questo evento – ha dichiarato Di Gioia – ha l'obiettivo non solo di valorizzare uno dei prodotti tipici della tradizione agroalimentare di Margherita di Savoia ma anche di promuovere il territorio e le sue ricchezze paesaggistiche, ambientali, culinarie, storiche, folkloristiche». «La nostra iniziativa – ha aggiunto Castiglione, presidente del Consorzio - serve a fare rete tra le varie eccellenze gastronomiche italiane e ad avere una vetrina importante per fare conoscere il nostro prodottoproprio nel paese dove trae le sue origini». «Con questo evento fortemente sostenuto dalla nostra amministrazione siamo riusciti a creare importanti sinergie fra le diverse attività del nostro territorio, dai produttori agricoli agli stabilimenti balneari, dagli albergatori agli operatori della ristorazione – ha dichiarato il vice sindaco Galiotta -. L'obiettivo è giungere ad una proposta turistica integrata con pacchetti che valorizzino, oltre alle risorse termo-balneari della nostra città, anche percorsi enogastronomici e naturalistici in grado di coinvolgere i turisti e di coniugare la cultura del benessere con le produzioni tipiche del territorio».

Emozione nelle parole dell'assessore Piazzolla. «Per la prima volta - ha detto - la Cipolla Bianca di Margherita Igp viene celebrata come merita: tutto questo è segno della grande attenzione che la nostra amministrazione comunale riserva per l'agricoltura che, nonostante le difficoltà, rimane uno dei settori trainanti per la nostra economia. Il mio augurio è che i nostri prodotti possano essere conosciuti ed apprezzati da una platea sempre più vasta e che si possa attivare un circuito virtuoso per garantire redditi adeguati e per favorire un necessario ricambio generazionale. Ma il mio primo ringraziamento va agli arenaioli di Margherita di Savoia: è a loro che dobbiamo essere riconoscenti se nel nostro paese si parla ancora di agricoltura».

Il sindaco, Bernardo Lodispoto, impossibilitato a partecipare alla conferenza a causa di impegni istituzionali nella Capitale, ha fatto pervenire il suo messaggio di grande apprezzamento per l'iniziativa: «Voglio anzitutto rivolgere un elogio al Consorzio per la valorizzazione della nostra Cipolla Bianca Igp per gli sforzi messi in campo per far conoscere questa eccellenza del nostro territorio ad un bacino d'utenza molto più vasto. Il riconoscimento del marchio Igp rappresenta un valore aggiunto, soprattutto in un momento come questo dove si presta particolare attenzione ai cibi sani, genuini e di qualità».

Gennaro Missiato Lupo

La Repubblica - Bari **30 Maggio 2019**

Margherita di Savoia

La sagra della cipolla è l'acchiappa turisti

Fare rete con le eccellenze gastronomiche italiane, a Margherita di Savoia la cipolla bianca igp viene vista come una chiave anche dell'offerta turistica. Per celebrare il prodotto domani e sabato ci sarà una sagra con degustazioni ed escursioni. «Così facciamo conoscere i nostri prodotti a una platea più vasta», dice l'assessore all'Agricoltura Salvatore Piazzolla.

Brescia Oggi **31 maggio 2019**

IN PUGLIA

IL GRANA PADANO SI GEMELLA CON LA FESTA DELLA CIPOLLA BIANCA

Due Consorzi, uno pugliese che tutela una Igp e l'altro lombardo che tutela una Dop, uniti nel segno del gusto. A Margherita di Savoia (Bt) è in programma la prima edizione della «Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp» che chiama a raccolta fino a domani dodici Igp e Dop tra cui anche il Grana Padano Dop. L'evento, che ha il patrocinio di Regione Puglia e Comune di Margherita di Savoia, ha in serbo degustazioni e escursioni.

Programmi tv

On demand (ondemand.asp)

Parte 1 (ondemand-dettaglio.php?i=71728&parte=1)

Margherita di Savoia, la cipolla bianca Igp e le eccellenze italiane

31-05-2019
La cipolla bianca e le eccellenze italiane dell'agroalimentare. Tutto a Margherita di savoia

Servizio di Giovanni Di Benedetto

Intervista a Giuseppe Castiglione, pres. Consorzio valorizzazione e tutela Cipolla Igp

Scegli la programmazione

24/06/2019 - Mafia, scacco a clan

BISCEGLIE - L'artista Tony Cassanelli ha ritratto la popstar M...

BAT
mer 15 Maggio 2019

BISCEGLIE - Due giorni dedicati ai bambini con il teatro a lor...

BAT
ven 31 Maggio 2019

MARGHERITA DI SAVOIA - Nel week end la prima festa della cipolla bianca i...

BAT
mer 29 Maggio 2019

Questo sito utilizza i cookie, sia tecnici che analitici, anche di terze parti: cliccando su ACCETTO, acconsenti all'utilizzo dei cookie. Informativa ACCETTO

ven 31 Maggio 2019

Due giorni dedicati ai bambini con il teatro a loro dedicato

In **BAT** ven 31 Maggio 2019

Serie di appuntamenti tra giochi, spettacoli e persino una notte in libreria

BISCEGLIE - Un intero week end dedicato al teatro per bambini con "Il Tempo dei Piccoli", giunto alla quinta edizione e programmato da sistema Garibaldi, con la Città di Bisceglie ed il Teatro Pubblico Pugliese per spettacoli (alcuni dei quali a pagamento) dedicato interamente all'infanzia. Partito il 24 maggio 2019, prosegue il 1° e il 2 giugno, dopo l'incontro di oggi pomeriggio (ore 17.30), 31 maggio), nella libreria Vecchie Segherie di Mastrototaro a Bisceglie, per interrogarsi sullo sguardo bambino che sarà il focus dell'iniziativa del fine settimana.

"Il Tempo dei Piccoli", si presenta con un eloquente sottotitolo:"che occhi grandi che hai" e sarà una straordinaria, intensissima, girandola di giochi, spettacoli, colori, giorno e notte. Sì notte, perché il 1° giugno, si potrà trascorrere anche una notte in libreria: ad Abbraccio alla Vita saranno ospitati i bambini dai 4 ai 6 anni, alla Vecchie Segherie, quelli dai 7 agli 11. Ma il

Articoli più letti

BISCEGLIE - L'artista Tony Cassanelli ha ritratto la popstar Madonna...

BAT
mer 15 Maggio 2019

OTRANTO - Tredici Bandiere Blu in Puglia, il maggior numero in Salento...

LECCE
ven 03 Maggio 2019

BARLETTA - Conclusa la rievocazione di "Targa di Puglia" con 25 auto d'...

BAT
lun 06 Maggio 2019

principale luogo della disputa sarà il Castello Svevo Angioino.

L'idea dell'intero progetto è di Carlo Bruni e a dirigere l'intera organizzazione è Bruno Soriato, in collaborazione con Compagnia Kuziba, Cavalieri Erranti, Teatro Rossana Farinati, Raffaella Giancipoli, Beatrice Mazzone e con Zona Effe, Abbraccio alla Vita,Binario Zero, Laboratorio Urbano Palazzo Tupputi, Linea d'Onda, Mosquito, Presidio del Libro/Circolo dei Lettori, Service Learning e Scuola Senza Zaino del II Circolo, Vecchie Segherie Mastrototaro e Il viale dei Ciliegi. Nelle Vecchie Segherie, dalle ore 17.30 di oggi, Scuola Senza Zaino terrà un incontro fra tutti gli sperimentatori del polo Bari Nord ed è aperto a tutti coloro che vogliano scoprire cos'è e come funziona questa eccellenza didattica.

Per la due giorni si inizia alle ore 17 del 1° giugno con le "Storie nel bosco" di Marianna Di Muro, alle 18 "Piccoli Misteri" con Rossana Farinati e la regia di Laurent Dupont e alle ore 19 spettacolo vincitore di uno Stregagatto dedicato ai piccolissimi come quello di Letizia Fata, si prosegue il 2 con varie iniziative la mattina e alle ore 18 "Il mio giardino", alle ore 20 "Gli innamorati" di Amalia Franco, "Sarò io i tuoi occhi" di Natascia Fogu e Alessandro Lucci (ore 10-12) e Bartolomeo e Cioppina (ore 19), e dalle ore 19 i clown invitati ad introdurre il Rito di chiusura.

Partendo dalla frase della favola di Cappuccetto Rosso "Che occhi grandi, che hai! Per guardarti meglio, rispose il lupo..." si esplorerà insieme il modo per guardare meglio, con occhi grandi e con occhi bambini (chissà se i grandi se lo ricordano o se lo sono dimenticato), ci sarà un castello da esplorare, mille porte da aprire, un labirinto da percorrere, cento occhi con le ruote che pedalano per la città, un cinema in cielo e un giardino incantato, il mercato delle idee, una macchina fotografica gigante, e quando meno te l'aspetti basta chiudere un attimo gli occhi e... L'idea arriva accucciandosi un poco, ma ci vogliono guide sapienti, un binocolo lungo e voler mettersi in gioco. Partecipare per credere e per vivere meglio basta chiedere informazioni via email a sistemagaribaldi@gmail.com o telefonando al numero 371.1189956

Cercasi agenzia pubblicitaria o singolo agente.
Contatti via email
pubblicita@pugliapositiva.it

lavocedisansevero.it

EURONICS
IL MEGASTORE DELL'ELETTRONICA

TERRITORIO

MARGHERITA DI SAVOIA – Al via la 1a edizione della Festa della Cipolla Bianca

DI ADMIN 28 MAGGIO 2019

498 visualizzazioni

Il 31 maggio e il 2 giugno 2019 due tra degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche

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

Al via la prima edizione della "Festa della Cipolla Bianca di Margherita Igp" di Margherita di Savoia (BAT): due giorni, il 31 maggio e il 2 giugno 2019, di degustazioni gourmet, convegni, escursioni turistiche, dedicati alle undici Igp e Dop, del territorio e non. L'evento è organizzato dal Consorzio della Cipolla Bianca di Margherita Igp e sostenuto dalla Regione Puglia con la partecipazione dei consorzi Grana Padano Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Olive 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.

"Il Comune di Margherita di Savoia insieme al Consorzio di Tutela – ha dichiarato l'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, Leonardo di Gioia, a margine della conferenza stampa di presentazione di questa mattina nel Palazzo regionale Agricoltura –, manifestano una piena condivisione di intenti e obiettivi per lo sviluppo del territorio e delle sue risorse. L'interessante evento ha l'obiettivo non solo di valorizzare uno dei prodotti tipici della tradizione agroalimentare di Margherita 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, impartanti 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 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 i tasting in altrettanti stabilimenti balneari di Margherita di Savoia. L'evento ha il patrocinio della Regione Puglia e del Comune di Margherita di Savoia.

"La nostra iniziativa – ha spiegato il presidente del Consorzio di Valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp, Giuseppe Castiglione – 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".

Alla conferenza stampa di presentazione della manifestazione sono intervenuti, altresì, il vice sindaco e assessore alle Attività produttive di Margherita, Grazia Galiotta, e l'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.

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.

Il Programma del 31 maggio e 1 giugno 2019

Il dettaglio del programma del 31 maggio prevede alle ore 16.00 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 del Consorzi di Tutela, in mostra presso gli stabilimenti balneari: alle ore 20.00 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 ore 10.00 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".

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.

GIANNI ROTICE
CIAVARELLA
NIRO LUIGI
UnipolSai
Moto Greco
Grimaldi IMMOBILIARE
Dott. Marco Mastrodonato
Punto Clima
Centro Radiologico San Severo
E. PESTALOZZI
Proiettiamoci nel Futuro!
RISTORANTE
Luminoso
RispamioCasa
Agenzia Viaggi travel way
CAMPOBASSO
AMICI MUSICA
Palazzo Giancola
Hotel
da Biagio
Ristorante - Pizzeria - B&B
Specialità carne e pesce

Tg Norba 24 **1 giugno 2019**

http://www.norbaonline.it/ondemand-dettaglio.php?i=71728&fbclid=IwAR3eQxoOrjxciP58JAFomycC7iMrfFkVylSL5gHtUW4UVIDzH-3Dydj0bmA

Amica 9 tv **1 giugno 2019**

Il servizio di Amica9 Tv (canale 91)

BARLETTA NEWS 24 notizie do accadono! BARLETTA NEWS 24

Sabato, **1 Giugno 2019** Attualita

14:24:00

MARGHERITA - AL VIA LA FESTA DELLA CIPOLLA BIANCA IGP [VIDEO]

Il servizio di Amica9 Tv (canale 91)

La Gazzetta del Mezzogiorno **01 giugno 2019**

MARGHERITA INIZIATIVE SUL LUNGOMARE

La cipolla bianca anche oggi la festa

MARGHERITA DI SAVOIA. Si conclude oggi la 1^ edizione della Festa della cipolla bianca di Margherita Igp" organizzata dal Consorzio per la valorizzazione e la tutela della cipolla bianca. Ospiti d'onore i Consorzi di tutela Grana Padano Dop, Aceto balsamico di Modena Igp, Oliva La Bella della Daunia Dop, Olio Dauno Dop, Pomodoro di Pachino Igp, Caciocavallo Silano Dop, La Burrata di Andria Igp, Pane di Altamura Dop, La Lenticchia di Altamura Igp, Uva di Puglia Igp, Consorzio di tutela Doc Tavoliere. In programma visite guidate presso gli arenili di produzione della cipolla, il Villaggio dei salinieri; Zona umida; Museo storico della salina e Torre della Salina. Questo il programma di oggi: ore 10 – lungomare delle eccellenze: i Consorzi di tutela in mostra presso gli stabilimenti balneari e alla scoperta delle risorse culturali, storiche e artistiche del territorio; ore 17 – convegno presso Grand Hotel Terme su "La Cipolla biodiversa, storia di un prodotto dì eccellenza; ore 19.30 – Animazione per bambini sul lungomare e buffet in piazza con degustazioni di marmellata di cipolle e cipolline in agrodolce preparate dall'Istituto alberghiero di Margherita di Savoia; ore 21.30 – "Queen Magic Tribute" – musica dal vivo; ore 24 – chiusura della festa. *[G.M.L.]*

Tele Sveva **5 giugno 2019**

https://www.youtube.com/watch?v=VrG7OO_JWmQ&feature=youtu.be&fbclid=IwAR1o17-b7YYDr5IDmLGJpIV_LJyH6C1-O7Kta9YFSLJLFhgR0dSa3rvjn4g

Politica

POLITICA (/INDEX.PHP/POLITICA) 10 Giugno 2019

Un anno di amministrazione Lodispoto, bilancio e prospettive nelle parole del sindaco

MARGHERITA DI SAVOIA - Esattamente un anno fa, domenica 10 giugno 2018, **Bernardo Lodispoto** veniva eletto sindaco di Margherita di Savoia: una ricorrenza che serve per ricordare quello che è stato fatto sinora e quello che ancora c'è da fare. «Tagliare il traguardo del primo anno di attività amministrativa - dichiara il sindaco **Lodispoto** - è importante non perché ci sia qualcosa da festeggiare ma perché ci permette di fare il punto della situazione a dodici mesi di distanza, sottolineare che cosa abbiamo realizzato in questo primo anno ma soprattutto per rammentare a noi stessi quanto sia ancora lungo e complesso il lavoro che ci attende. È opportuno ricordare che, appena insediati, ci siamo trovati subito alle prese con una grave emergenza rifiuti per via delle condizioni in cui versava il **Consorzio SIA**. Non è questa la sede per ricordare tutti i passaggi che sono avvenuti nel frattempo ma credo sia il caso di far parlare i risultati, che ritengo siano sotto gli occhi di tutti: grazie al lavoro della ditta **Sangalli & C.** il nostro paese si presenta più pulito, decoroso e pronto ad accogliere i turisti che già stanno giungendo tra noi. La costituzione dell'**ARO BT3** ha dato ulteriore impulso all'autodeterminazione dei **Comuni del Tavoliere Meridionale** in materia di gestione rifiuti ma quel che mi

preme sottolineare è che ora abbiamo un servizio efficiente, un paese più ordinato e che sono stati garantiti i livelli occupazionali e condizioni di lavoro ottimali per gli operatori del nostro cantiere. Faccio affidamento sul senso civico dei nostri concittadini affinché collaborino soprattutto in questi mesi estivi a mantenere Margherita di Savoia bella ed accogliente. In questo senso abbiamo anche prestato una particolare attenzione all'arredo urbano con la realizzazione di due nuove rotatorie in corrispondenza delle vie d'accesso al paese poste a nord e a sud dell'abitato, la risistemazione della ex pista di pattinaggio e con l'installazione delle telecamere per la videosorveglianza su tutto il lungomare e in Piazza Dalla Chiesa, in attesa di poter estendere il sistema di videosorveglianza all'intero territorio cittadino per tutelare maggiormente la sicurezza di turisti e residenti».

Un altro problema che ha in qualche modo condizionato questo primo anno di attività è la difficoltosa situazione finanziaria in cui versa l'ente: «Abbiamo ereditato una situazione molto complicata e il piano di rientro a suo tempo concordato con la **Corte dei Conti** rappresenta un vincolo col quale siamo costretti a confrontarci ogni giorno: per fare un esempio concreto, esso ci impedisce di rivedere le tariffe sui tributi locali, per i quali è prevista - *rebus sic stantibus* - l'aliquota massima. Attraverso l'impegno dell'assessore al bilancio **Francesca Santobuono** e del responsabile dei servizi finanziari stiamo cercando di rimodulare i termini dell'accordo ma sappiamo che non sarà facile. Tuttavia non ci stiamo perdendo d'animo: questa ormai è l'amministrazione "a costo zero" perché stiamo cercando di realizzare interventi che incidano il meno possibile sulle casse del Comune e ci stiamo adoperando per reperire finanziamenti. A tale proposito vorrei ricordare il progetto dall'importo di 900mila euro ammesso a finanziamento dalla **Regione Puglia** per aumentare la disponibilità di risorse idriche a favore dei nostri arenili, l'intervento realizzato sul Lungomare Vespucci per risolvere il problema delle esalazioni che tanti problemi hanno creato agli abitanti e alle attività commerciali della zona ed ancora il **Progetto "Stimare"** in collaborazione col **Politecnico di Bari** per fronteggiare la grave questione dell'erosione delle coste. Potrei ricordare numerosi altri finanziamenti che abbiamo recuperato ma per motivi di spazio devo fermarmi qui. Una cosa però è certa: dobbiamo proseguire in questa direzione perché

la qualità dell'operato di una amministrazione si misura attraverso la sua capacità di reperire fondi. A breve, infatti, ci sarà un incontro con un pool di esperti in materia di POR e contiamo di poter sbloccare ancora altre situazioni».

Il rilancio dell'immagine di Margherita di Savoia passa anche attraverso la **valorizzazione del turismo** e anche in questo caso sono stati raggiunti obiettivi importanti: «Il vice sindaco **Grazia Galiotta**, titolare della delega al turismo e alle attività produttive, si è subito distinta per la volontà di realizzare appuntamenti in grado di destagionalizzare i flussi turistici - sottolinea **Lodispoto** - e a testimonianza di questo abbiamo numerosi esempi. Uno per tutti? Il bellissimo **Party di Capodanno** che ha portato a Margherita di Savoia un gran numero di persone. Ma abbiamo avuto riscontri positivi, con evidenze in ambito nazionale ed internazionale, anche per il **tour di blogger e giornalisti** avvenuto a fine 2018. Non possiamo dimenticare però che è l'estate il principale volano del nostro turismo: quest'anno, oltre ad aver ottenuto per il sesto anno consecutivo la **Bandiera Blu**, la nostra città ha conquistato per la prima volta anche la **Bandiera Verde** che ne certifica le spiagge a misura di bambino. È un giusto premio per i nostri operatori balneari: sono sicuro che l'attivazione del servizio di collegamento da e per l'**aeroporto di Bari** riporterà il nostro paese ad essere meta ambita per tanti che risiedono al Nord o all'estero. Un'altra categoria molto importante per la nostra economia è quella degli arenaioli, alla quale ho già accennato per ricordare l'intervento per il riutilizzo delle acque reflue, e che nei giorni scorsi ha celebrato grazie all'impegno del nostro assessore **Salvatore Piazzolla** e al fattivo coinvolgimento della **Regione Puglia** la prima **Festa della Cipolla Bianca IGP**: è stata una dimostrazione di come sia importante lavorare in sinergia per raggiungere i nostri obiettivi. Serve collaborazione tra le istituzioni, fra cittadini e Comune e tra le diverse realtà del nostro territorio per marciare in un'unica direzione».

Una ulteriore difficoltà incontrata in questi primi dodici mesi è rappresentata dalla carenza di personale del Comune, ormai sottodimensionato rispetto alle necessità dell'ente: «Grazie all'impegno profuso da parte dell'assessore al personale **Rino Camporeale** - aggiunge il sindaco - abbiamo messo mano a un riordino della macrostruttura inserendo nuove figure professionali, ridefinendo le competenze dei

servizi e degli uffici ed il fabbisogno di nuovo personale. In questo modo abbiamo avviato un percorso per creare nuova occupazione ed avere un'organizzazione più snella ed efficiente. Tra l'altro ora abbiamo nuovamente a nostra disposizione un'assistente sociale col ritorno della dottoressa **Valentina Carone** che ci ha permesso di chiudere un contenzioso che gravava sul Comune e di riattivare una serie di interventi che, sotto il puntuale coordinamento dell'assessore **Grazia Damato**, stanno migliorando la qualità della vita per le fasce più deboli e più esposte della popolazione: di questo voglio dare pubblicamente atto perché una delle priorità di una amministrazione comunale deve essere proprio prendersi cura di chi è più in difficoltà».

«Il mio ringraziamento - aggiunge il sindaco **Lodispoto** - va esteso naturalmente a tutti i consiglieri di maggioranza: al presidente del consiglio comunale **Giuseppe Napoletano**, al capogruppo **Gianluca Di Lecce**, al consigliere delegato allo sport e alla manutenzione **Salvatore Schiavone**, al consigliere delegato alle politiche scolastiche **Mario Braccia**, alla consigliera con delega all'infanzia **Dora Patella** e a **Savino Tesoro** che ci rappresenta in consiglio provinciale. A tutti però voglio rivolgere anche un monito: il lavoro che ci aspetta è ancora tanto per cui mi aspetto il massimo impegno da parte di ognuno, nell'interesse del nostro paese e per tener fede all'impegno preso in campagna elettorale un anno fa per realizzare una **Margherita Migliore**».

L'ultimo passaggio riguarda le prospettive future: «Ci sono tre buone notizie - conclude **Lodispoto** - che voglio dare alla cittadinanza: la prima è che entro luglio procederemo all'affidamento del progetto di fattibilità per la realizzazione del **Museo Nazionale delle Saline** presso il **Capannone Nervi** e a tale scopo ci stiamo attivando per reperire i fondi necessari; la seconda è la formalizzazione dell'accordo transattivo e traslativo, che verrà ratificato in sede di consiglio comunale, con la Direzione Regionale del Demanio per estinguere il debito di 354mila euro attraverso la permuta dell'immobile della Capitaneria che passerà al Demanio senza altri oneri a carico del Comune: in questo modo sarà definitivamente risolta la situazione delle cooperative edilizie in diritto di superficie esistenti in Zona Regina e Zona Armellina. Infine abbiamo avviato un percorso particolare e di non facile attuazione

con l'Autorità di Bacino per la riperimetrazione delle aree sottoposte a vincoli al fine di realizzare delle opere di mitigazione in modo che tali interventi possano facilitare investimenti e proposte per destinare quell'area ad attività produttive nel settore turistico ricettivo. La nostra amministrazione sta lavorando con impegno ed ha mostrato grande coesione, che rappresenta un elemento determinante per continuare a lavorare senza essere sottoposti a condizionamenti di sorta».

Ufficio Comunicazione - Staff del Sindaco

(http://www.giardinodelmago.it/)

Programmi tv

On demand (ondemand.asp)

Parte 1 (ondemand-dettaglio.php?i=73007&parte=1)

Margherita di Savoia: cipolla bianca Igp, raccolta nel vivo

23-06-2019
È entrata nel vivo a Margherita di Savoia la stagione della cipolla bianca con il marchio Igp. Prezzi, caratteristiche e mercato

Servizio di
Giovanni Di Benedetto

Interviste a
Lorenzo Piazzolla, produttore;
Ruggiero Piazzolla, agronomo;
Giuseppe Castiglione, pres. Consorzio valorizzazione e tutela Cipolla Igp

Scegli la programmazione

24/06/2019 - Margherita di Savoi

UFFICIO STAMPA

etaoin media & comunicazione