

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

Cipolla Bianca di Margherita Igp: a Fruit Logistica sbarca la confettura

La novità verrà presentata a Berlino dal Consorzio per la tutela e valorizzazione dell'eccellenza pugliese. Crescono nel 2019 le vendite sul prodotto certificato

Margherita di Savoia, 3 febbraio 2020 – Il Consorzio di Valorizzazione e Tutela della Cipolla bianca di Margherita Igp torna anche quest'anno a Fruit Logistica e lo fa con una novità. L'eccellenza pugliese sarà presente dal 5 al 7 febbraio all'appuntamento di Berlino con uno stand dedicato. Il prodotto Igp avrà l'opportunità nella tre giorni tedesca di consolidare la propria visibilità con gli operatori di settore e la grande distribuzione, italiani e stranieri. E non solo questo: nell'occasione presenterà la nuovissima **confettura a base di Cipolla bianca di Margherita Igp**.

«L'obiettivo è far degustare questa novità ai visitatori e potenziali buyer per misurarne il gradimento e favorire la nascita di nuove imprese – spiega **Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di Valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp** -. Siamo convinti che possa essere un ulteriore veicolo di promozione dato che nella confettura presentata vediamo trasfusa le qualità della nostra cipolla a marchio Igp. Siamo emozionati perché speriamo sia il primo di una lunga serie di trasformati derivati dal nostro prodotto di eccellenza».

Un altro passo in avanti, dunque, per il Consorzio di Valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp, che nel 2019 ha registrato una **crescita nelle vendite del prodotto certificato. Crescita che si attesta a +19% rispetto al 2018**. Questo vuol dire anche una maggiore presenza nella Gdo con un aumento dei volumi trattati. «L'obiettivo – commenta il presidente del Consorzio - è mantenere questi livelli di crescita».

Allo stand dedicato alla cipolla margheritana Igp (Hall 4.2-A11 stand numero 9) 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.

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