



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

# La Cipolla Bianca di Margherita IGP nella gastronomia



Ricettario 2022

a cura della food blogger  
**SILVIA ROMEO**

# La Cipolla Bianca di Margherita IGP



## ASPETTO E SAPORE

La Cipolla Bianca di Margherita IGP è un prodotto fresco caratterizzato da bulbo bianco, dal sapore dolce e succulento, consistenza tenera e croccante ed elevato contenuto in zuccheri. In relazione al periodo di raccolta ci sono differenti ecotipi: La Marzaiola o Aprilatica presenta una forma schiacciata ai poli; la Maggiaiola ha forma meno schiacciata; la Giugnese e la Lugliatica si presentano decisamente rotondeggianti.

## STORIA

Sin dagli inizi del secolo XIX, nella zona di produzione della Cipolla Bianca di Margherita IGP si è sviluppata una particolare tecnica culturale caratterizzata dalla capacità di ottenere il seme su un terreno sabbioso, di creare semenzai, di trapiantare le piantine riparandole dall'erosione del vento con la paglia, per poi raccoglierle a mano. Queste stesse tecniche di coltivazione sono arrivate fino ai giorni nostri.

## GASTRONOMIA

È consigliabile conservare la Cipolla Bianca di Margherita IGP in luogo fresco e asciutto per preservare al meglio la consistenza tenera e croccante del bulbo. Per la sua caratteristica dolcezza, è indicata come contorno di piatti sia a base di carne che di pesce, perché ne esalta il sapore senza coprirlo. Viene cucinata in umido e sulla griglia, in padella o al forno. È molto usata anche a crudo, in insalata, con patate lessate oppure cetrioli e carote, condita con olio extra vergine di oliva. Ideale per zuppe e minestre e come condimento dei primi piatti (risotto alla cipolla, salsa genovese ecc.).

La cipolla bianca di Margherita IGP è un ingrediente importante della dieta mediterranea ed è un'ottima alleata per perdere peso e ridurre cellulite in modo rapido e naturale.



## ZONA DI PRODUZIONE

L'area di produzione è situata sulla costa nord-orientale della Puglia (Sud Italia) e si trova ai piedi del Gargano tra il mare Adriatico e la Salina di Margherita di Savoia e comprende il territorio di Margherita di Savoia, Zapponeta e Manfredonia . In questa zona il terreno sabbioso è adatto per la produzione di prodotti dolci e teneri con una forma perfetta.

## QUANDO E DOVE LA TROVI

È in vendita sui mercati a partire dal mese di Aprile fino al mese di luglio nella maggior parte dei mercati e supermercati italiani.





# ZUPPA DI CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA IGP

## (Soupe à l'oignon gratinata)

La zuppa di cipolle è un piatto tipico della tradizione francese, ma forse pochi sanno che si consumava già nell'antica Roma. Insomma un piatto che ha la sua storia e un gusto che resiste nel tempo. Per rendere onore a tutte le bontà che ci offre il nostro territorio in lungo e in largo per l'Italia, ho voluto combinare ingredienti tipici di diverse regioni, la Puglia ci ha offerto la dolce cipolla bianca, la Sardegna il pane carasau, il Lazio il Pecorino romano DOP, l'Emilia Romagna con il Parmigiano Reggiano DOP. Siete pronti ad affettare?



### Ingredienti per realizzare la zuppa

800 g cipolla bianca di Margherita IGP  
300 g fusi di pollo  
1 porro  
1 costa di sedano  
1 carota  
1 mazzetto Aromi misti (timo, rosmarino, alloro, prezzemolo)  
200 g pane carasau  
100 g pecorino romano DOP  
100 g parmigiano reggiano DOP grattugiato  
50 g burro  
sale  
farina 00

### Procedimento

1. Per il brodo, portate a bollire abbondante acqua fredda con i fusi di pollo, il sedano, la carota, il porro e le erbe aromatiche, aggiungete 1-2 cucchiaini di sale e proseguite la cottura per circa 1 ora. con il coperchio scostato schiumando di tanto in tanto. Lasciate intiepidire poi filtrate il brodo.

2. Fate appassire le **cipolle** tagliate a fettine nel burro per circa 10 minuti, bagnando inizialmente con 4-5 cucchiaini di brodo e aggiungendo man mano altro brodo quando il fondo si asciuga.
3. Spolverizzate con 2 cucchiaini di farina, poi incorporate a filo il brodo di pollo rimasto, riportate a ebollizione e cuocete la zuppa a fiamma bassa per circa 1 ora.

Se volete accompagnare la vostra zuppa con pane tostato, tagliate il pane a fettine di circa 1/2 cm di spessore e tostatele 1 minuto per parte sotto il grill.

Disponete il pane carasau sul fondo di 4 cocotte da forno ( l' o preferito al pane normale perché non viene a galla e da leggerezza al piatto), aggiungete la zuppa e completate con altro pane carasau, Spolverizzate con i formaggi e passate la zuppa sotto il grill del forno per 3-4 minuti, finché la superficie non sarà dorata.

### Consigli

Servite la zuppa calda o fredda (è ancora più buona!) con un po' di prezzemolo tritato.



# Spaghetti cremosi con sugo di cipolla bianca di Margherita IGP e speck

C'è da leccarsi i baffi solo a leggere il nome della ricetta vero?

Confermo, è proprio così, questo primo è buonissimo e velocissimo da preparare, che aspettate? Cominciate ad affettare le cipolle e ai fornelli insieme a me :-)



## Ingredienti per realizzare la zuppa

240 gr di spaghetti

140 g di pecorino romano DOP

160 ml di latte

40 gr di burro

2 cucchiaini di farina

Pepe

Sale

Menta

2 cipolle bianche di Margherita IGP

100 gr speck a stick

## Procedimento

### Salsa di cipolle e speck

Affetta le cipolle e falle ammorbidire con un po' di olio inizialmente e poi qualche cucchiaino di acqua, e alla fine aggiungi gli stick di speck.

### Crema di pecorino

In una casseruola prepara la crema di pecorino. Fai sciogliere il burro a fuoco medio, aggiungi la farina e mescola velocemente con una frusta. Unisci anche il latte a filo, il pepe macinato, la menta tagliuzzata e in seguito il pecorino grattugiato. Mescola velocemente.

Tuffa gli spaghetti nella crema di pecorino e completa aggiungendo la salsa di cipolle e speck e BUONAPPETITO!



# Ricette di famiglia: Cipolla bianca di Margherita IGP gratinata nel sale



## Ingredienti per 6 persone

6 cipolle bianche di Margherita IGP di media dimensione  
50 gr di farina 00  
50 gr di burro  
500 ml di latte  
100 gr di fontina valdostana DOP  
Sale e pepe q.b.  
Sale grosso q.b.

## Procedimento

Cuocete le cipolle intere in forno a 170° per circa 45 minuti su una teglia dove avrete disposto il sale grosso quindi lasciatele intiepidire e eliminate la parte superiore con un coltello.

Svuotate le cipolle con un cucchiaio avendo l'accortezza di mantenere lo strato sotto la buccia e mettete da parte. Fate sciogliere il burro in una casseruola quindi aggiungete la farina e fatela tostare a fuoco dolce. Aggiungete il latte freddo poco alla volta mescolando con un frusta quindi cuocete la besciamella per circa 3 minuti. Togliete dal fuoco e aggiungete la fontina grattugiata o

tagliata a piccoli cubetti e fatela sciogliere.

Aggiungete infine la polpa delle cipolle, aggiustate di sale e pepe e frullate il tutto con un frullatore ad immersione.

Con l'aiuto di una sac-à-poche riempiate le cipolle con l'impasto ottenuto e gratinatele in forno, sempre sul sale grosso, fino a che non avranno preso colore.

Servite caldissimo accompagnando con pane toscano.



# Cipolla bianca di Margherita IGP ripiena con il tonno

In questa ricetta semplicissima e veloce da realizzare, come tutte le mie ricette ;-), vi propongo le meravigliose e dolcissime cipolle bianche di Margherita IGP ripiene con il tonno. Sugli ingredienti del ripieno potete sbizzarrirvi e variarli come più vi piace. Il bello di questa ricetta è che potete gustarla calda, tiepida e fredda per cui è veramente adatta a tutte le stagioni, l'importante è usare l'ingrediente principale giusto: la cipolla bianca di Margherita IGP.



## Ingredienti

6 cipolle bianche di Margherita IGP  
125 g tonno sott'olio  
50 g mollica  
2 uova  
1 spicchio di aglio  
3 cucchiaini olio extravergine d'oliva  
50 g Grana Padano DOP grattugiato  
Qualche ciuffo di maggiorana, timo e origano  
q.b. sale e pepe

## Procedimento

Sbucciate le cipolle e lessatele in acqua salata per 10 minuti. Sgocciolatele e dividetele a metà in senso orizzontale.

Scavate delicatamente la polpa con un cucchiaino formando come delle vaschette.

Preparate il ripieno tritando la polpa insieme a tonno, mollica, uova, grana, erbe aromatiche e aglio, salate e pepate e aggiungete la metà dell'olio

Suddividete il composto nelle vaschette di cipolla, spolverizzate di pangrattato, irrorate con l'olio rimasto e disponetele in una pirofila foderata con carta forno bagnata e strizzata. Trasferite la pirofila in forno caldo a 180° per circa 20 minuti.

Le cipolle mantengono intatto il loro sapore per 12-14 ore, sono buonissime anche fredde da gustare come aperitivo.



# Parmigiana di cipolla bianca di Margherita IGP

## Ingredienti

- 6 cipolle bianche di Margherita IGP
- 50 g Parmigiano Reggiano DOP
- 1 mozzarella
- 0.5 lt. sugo di pomodoro (al basilico)

## Procedimento

1. Prendete le cipolle.  
Tagliatele a fette e disponetele su una teglia utilizzando alla base la carta forno. (fig 1)
2. Condite con olio sape pepe ed erbe aromatiche e infornate a 180° per circa un'ora, alla fine le vostre cipolle saranno dorate e morbidissime.
3. Preparate un sugo semplice al basilico, fate a cubetti la mozzarella e grattugiate del parmigiano
4. Cominciate a disporre gli strati della parmigiana iniziando dal sugo.  
Aggiungere poi le cipolle e la mozzarella a dadini (fig. 2)
5. Infine spolverare con abbondante parmigiano e infornare a 180° per 20 minuti (fig. 3)

Per servire io ho usato delle terrine mono- porzione preparando la parmigiana direttamente nelle formine da forno, servita tiepida è l'ideale.





# Spaghetti con sugo di cipolla bianca di Margherita IGP

In questa ricetta vi propongo le cipolle in una versione inedita, come condimento di un piatto di spaghetti. Il risultato è un piatto succulento dal carattere rustico, dove il sapore dolce e la consistenza morbida della cipolla si sposano con il gusto sapido e croccante della pancetta.



## Ingredienti

320 g spaghetti  
500 g cipolla bianca di Margherita IGP  
25 g burro  
25 g olio di oliva  
80 g pancetta affumicata  
q.b. timo  
q.b. maggiorana  
q.b. sale

## Procedimento

Mondare e tagliare a fettine sottili le cipolle e farle rosolare a fiamma dolce in una padella antiaderente con il burro, aggiungere il sale e far cuocere per 40 minuti. Se occorre aggiungere mezzo bicchiere d'acqua. A fine cottura aggiungete la pancetta rosolata e le foglioline di timo e maggiorana.

Nel frattempo cuocere gli spaghetti scolare al dente e risottare con la cipolla per insaporire. Qualche istante e saranno pronti



# Spaghetti con zucca, cipolla bianca di Margherita IGP, crema di pecorino e gorgonzola

Le ricette che mi attirano devono avere pochi ingredienti ma buoni ed essere semplici da realizzare.

Per realizzare questa ricetta ho usato solo tre ingredienti: cipolla, zucca e formaggio. È un piatto semplice, ma molto gustoso oltre che economico il che non guasta. I passaggi per realizzarlo sono facili e veloci, come sempre, l'importante è usare ingredienti di primissima qualità e con la cipolla bianca di Margherita IGP questo è garantito. Non mi resta che augurarvi una splendida serata e...mi raccomando, provate la mia ricetta!



## Ingredienti

2 cipolle bianche di Margherita IGP

250 g zucca

150 g pecorino romano DOP

50 g gorgonzola DOP

q.b. latte

q.b. sale e pepe

## Procedimento

Tritate finemente la cipolla e fatela appassire con un filo di olio EVO.

Aggiungete la zucca tagliata a dadini e fate cuocere per qualche minuto, volendo potete profumare con qualche ago di rosmarino.

Fate cuocere a parte gli spaghetti scolandoli al dente e poi fateli insaporire con il condimento regolando di sale e pepe.

In un padellino fate fondere i formaggi con un po' di latte e preparate il fondo dei vostri piatti con la crema ottenuta.

A questo punto siete pronti per impiattare i vostri spaghetti che potrete decorare con delle erbe (io ho usato delle foglioline di maggiorana) e una bella macinata di pepe.



# Torta di cipolla bianca di Margherita IGP con ricotta e pancetta

La torta di cipolla bianca di Margherita IGP è una ricetta semplice e gustosa che si prepara con pochi ingredienti e poco tempo, perfetta come antipasto ma anche come secondo accompagnata da insalata e pomodori.



## Ingredienti

4 cipolle bianche di Margherita IGP di media grandezza  
150 g pancetta (a dadini)  
250 g ricotta di pecora (ben sgocciolata)  
3 uova  
80 g parmigiano reggiano DOP grattugiato  
timo  
sale e pepe

## Strumenti

Una teglia rotonda di 26 cm di diametro, una frusta, forno.

## Procedimento

Prepara tutti gli ingredienti, affetta a piccoli pezzi le cipolle e sgocciola la ricotta

Rosola le cipolle con la pancetta con pochissimo olio, sfrutterai il grasso della pancetta

Con l'aiuto di una frusta sbatti le uova con la ricotta, regola di sale e pepe e aggiungi le foglioline del timo

Srotola la pasta brisée in una teglia lasciandola nella sua carta forno e bucherella il fondo con l'aiuto di una forchetta

Incorpora le cipolle che hai fatto cuocere con la pancetta al composto di uova e ricotta e versiamo all'interno della teglia livellando bene.

Ripiega il bordo della pasta all'interno e spennella con olio di oliva per renderlo dorato e croccante.

Inforna a 200° per 20 minuti e i restanti 10 minuti a 180°.

Sforna e lascia raffreddare prima di servire.

Perfetta accompagnata da insalata e pomodori.

**ZONA DI PRODUZIONE  
DELLA CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA IGP**



# SILVIA ROMEO

food blogger

Il mio mestiere è occuparmi di amministrazione e finanza per una primaria azienda fiorentina di recente acquisita da una multinazionale.

La mia passione è invece cucinare e fotografare i piatti che realizzo per essere fonte di ispirazione per il pubblico che mi segue.

Prediligo la cucina salutare e gli ingredienti semplici, mi piace curare l'impattamento e la presentazione in generale dei piatti che preparo.

Su Realtme canale 31 del digitale terrestre mi avete vista in un episodio di novembre 2019 all'opera tra i fornelli e le apparecchiature per accogliere degli ospiti molto speciali, Csaba Dalla Zorza, Roberto Valbuzzi e Diego Thomas nella trasmissione Cortesie per gli Ospiti insieme alla mia amica Laura.

Ho pubblicato una mia ricetta nella rivista Fior Fiore in Cucina di Coop.

Collaboro con una nutrizionista curando la rubrica delle ricette nel sito:  
[www.foodyfit.shop](http://www.foodyfit.shop)



Rappresento solo chi produce prodotti in cui credo e di cui mi fido, per questo ho accettato la collaborazione con il Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della Cipolla Bianca di Margherita IGP. Ritengo che la pubblicizzazione dei prodotti di ogni genere sia fondamentale, d'altronde, per citare S. Henderson-Britt "Fare affari senza la pubblicità è come strizzare l'occhio a una ragazza al buio. Tu sai quel che stai facendo, ma sei l'unico a saperlo."

Dal 2018 pubblico sul mio Blog della piattaforma Giallo Zafferano le ricette dei piatti che ho il piacere di condividere con il mio pubblico, illustrando spesso anche le proprietà degli ingredienti che uso per la preparazione dei miei piatti.

La mia pagina Instagram  
[@ancheoggiadietadomani](https://www.instagram.com/ancheoggiadietadomani) conta quasi  
10.000 follower.

Ho anche un profilo su Twitter e Pinterest dove posto le mie ricette.

# TRE ECOTIPI PER UNA CIPOLLA UNICA



marzaiola-aprilatica



maggiola



giugnese-lugliatica



**mipaaf**

ministero delle politiche  
agricole alimentari e forestali

“Progetto finanziato  
ai sensi del  
D.M. MIPAAF n. 679009  
del 27/12/2021”



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

CONSORZIO PER LA VALORIZZAZIONE E LA TUTELA  
DELLA CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA IGP

Via Ronzino 4 - 76016 Margherita di Savoia (BT) ITALY

ph. +39 339 4406863 - fax +39 0883 657784

info@cipollabiancaigp.it

[www.cipollabiancaigp.it](http://www.cipollabiancaigp.it)