



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



## **SEMINARIO DI FORMAZIONE**

**“La cipolla Bianca di Margherita nella  
famiglia delle DOP E IGP”**

**9 aprile 2024 - ristorante “Belcanto” di Firenze**

**Report comunicazione stampa**

**(con la collaborazione del  
Consorzio del Pecorino Toscano)**

Relativamente a questo evento, che si è svolto il **9 aprile 2024** a Firenze, è stata organizzata una campagna mirata di comunicazione stampa e social.

È stato inoltrato l'invito ai giornalisti e influencer del settore. Nei giorni successivi l'invio dell'invito si è proceduto al recall dei contatti. Quest'attività ha portato alla presenza di **20 giornalisti** in sala conferenza e partecipanti al pranzo di degustazione.

È stato scritto un comunicato congiunto con il Consorzio del Pecorino Toscano dal titolo **“Pecorino Toscano DOP e Cipolla Bianca di Margherita Igp: nasce un connubio d'eccellenza”**, inviato il 9 aprile stesso alle redazioni toscane e non, cartacee, on line, radio e tv.



Comunicato stampa  
(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

**Pecorino Toscano DOP e Cipolla Bianca di Margherita Igp:  
nasce un connubio d'eccellenza**  
*A Firenze l'incontro tusco-pugliese tra due sigilli di qualità. In comune  
storie secolari e sapori autentici*

Firenze, 09 aprile 2024 – Binomio a tavola tra una IGP e una DOP. A Firenze oggi è stata presentata al ristorante **Belcanto** la collaborazione tra due eccellenze, una pugliese, la Cipolla Bianca di Margherita Igp, e l'altra toscana, il Pecorino Toscano DOP. Presenti in conferenza **Stefania Saccardi vicepresidente Regione Toscana e assessore regionale all'Agricoltura**, **Giuseppe Castiglione presidente del Consorzio di Tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp**, **Carlo Santarelli presidente del Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP**.

I due Consorzi nell'occasione si sono confrontati, usando innovative pratiche nuove, metodi di preparazione, con l'obiettivo di tutelare e diffondere la conoscenza di prodotti, storie e regioni che li rendono eccellenze uniche.

«In una felice occasione di incontro fra due prodotti che ricercano storie e tradizioni, che portano sulle tavole sapori unici e inconfondibili – ha detto la vicepresidente e assessora all'Agricoltura **Stefania Saccardi** –, in questi mesi è aumentata la collaborazione fra i Consorzi di Tutela attraverso i progetti di promozione, rendendo ancora più incisiva la conoscenza della DOP Igp e la loro tutela nel mondo. Iniziative come questa servono a rafforzare il legame fra le imprese e creare una percezione del Made in Italy sempre più forte all'estero. Il Pecorino Toscano DOP e la Cipolla Bianca di Margherita Igp sono due produzioni uniche, che rappresentano un vero punto di forza della DOP Economy, il sistema economico e produttivo del comparto agroalimentare a Vincinicolo e Indicazione Geografica».

«La nostra cipolla bianca ha due ingredienti in comune con il Pecorino Toscano DOP: storie secolari e legame stretto con il proprio territorio. Il Pecorino ha una storia antica, che va dagli Etruschi fino ai giorni nostri, come anche la nostra cipolla che ha alle spalle due secoli e otto anni lunghi tempi di lavorazione – ha dichiarato **Giuseppe Castiglione presidente del Consorzio di Tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp** –. Per ottenere le nostre specialità è importante avere cura delle varie fasi di produzione, senza meno. Il ciclo di vita della Cipolla Bianca di Margherita Igp comincia in campo, dal momento in cui si piantano i semi fino alla raccolta. Coltivazione che non avviene nel terreno, come si credeva, ma in un abito di lana, a sud del Gargano, in una zona di elevato interesse ambientale, tutelata da una convenzione internazionale (Ramsar 1979), nei territori compresi fra Margherita di Savoia (Bari), Zappalà (Fg) e Manfredonia (Fg). Due anni in cui la cipolla diventa più tenera, succulenta, croccante e, soprattutto, più dolce». La Cipolla Bianca di Margherita Igp, in vendita in Toscana presso tutta la grande distribuzione, è un prodotto stagionale, sul mercato da aprile ad agosto. L'anno scorso ha raggiunto circa 27 mila quintali di produzione, con prezzi di vendita ai produttori in salita del 25% rispetto agli anni precedenti. «Ci auguriamo che questo gemellaggio possa continuare nel tempo. Questo incontro – prosegue – non è solo un'occasione di promozione ma un momento d'incontro tra storie e culture diverse. Culture che trovano una sintesi nei valori di tutela e

valorizzazione dei territori, rispetto dell'ambiente e delle persone, innovazione intesa come continuo miglioramento della sostenibilità delle tecniche di produzione, sperimentazione creativa».

«Il Pecorino Toscano DOP è sempre aperto alla sperimentazione e a nuove combinazioni di sapori – ha detto **Carlo Santarelli, presidente del Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP** –. In questo caso, la Toscana incontra la Puglia grazie alla Cipolla Bianca di Margherita Igp: un connubio di sapori unici che, tra peculiarità, analogie e differenze, mostra al palato un'affinità particolarmente apprezzabile. La Cipolla Bianca di Margherita Igp è dolce e succulenta, ha una consistenza tenera e, allo stesso tempo, croccante. Caratterizzata da un elevato contenuto di zuccheri, viene particolarmente esaltata in abbinamento al Pecorino Toscano DOP, specialmente stagionato, che, con la sua sapidità, crea un sorprendente contrasto di sapori».

A seguire è stato offerto un pranzo a cura di **Salvatore Riontino, chef executive del ristorante Riontino**, con diverse portate studiate per degustare la Cipolla Bianca Margherita Igp esaltata dal Pecorino Toscano DOP.

«Questo è l'inizio di una sinergia che ci auguriamo duri in futuro – conclude Castiglione –. Saremo lieti di ospitare a fine maggio i produttori del Pecorino Toscano DOP in Puglia, a Margherita di Savoia (Bt), in occasione di due giorni di eventi dedicati alla nostra cipolla, nel periodo clou della sua raccolta».

In questa occasione il Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP ha presentato l'edizione 2024 di **“Caseifici Aperti”**, l'iniziativa organizzata con il contributo della Regione Toscana, che ogni anno racconta tutti i segreti dell'arte casearia. La manifestazione, che prevede visite guidate gratuite presso i caseifici del Consorzio, quest'anno è in programma dal **2 maggio al primo giugno**, presso quattro caseifici.

«L'obiettivo è quello di svelare ai consumatori i segreti dell'arte casearia perché – spiega Santarelli – valorizzare il Pecorino Toscano DOP significa anche questo: aprire le porte dei caseifici per dare a tutti la possibilità di conoscere la filiera produttiva del nostro formaggio unico».


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  
AlessandraRicco80@gmail.com

**Articoli:** A seguito dell'invio ci sono state 4 uscite sulla carta stampata, 27 uscite sui giornali on line, 3 servizi tv, 1 servizio radio.

Ecco i principali:

## La Repubblica

<p>L'accordo</p> <h3>Cipolle e pecorini il sodalizio Dop Puglia-Toscana</h3>	<p>Binomio a tavola tra due eccellenze, una toscana, l'altra pugliese. A Firenze è stata presentata la collaborazione tra la Cipolla Bianca di Margherita Igo e il Pecorino Toscano Dop, presero Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di Tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igo, Carlo Santarelli, presidente del Consorzio tutela Pecorino Toscano Dop. I due Consorzi nell'occasione si sono confrontati, avendo materie prime, risorse umane, metodi di</p>	<p>preparazione, con l'obiettivo di tutelare e diffondere la conoscenza di prodotti, storia e ragioni che li rendono eccellenze certificate. «La nostra cipolla bianca ha due ingredienti in comune con il Pecorino Toscano Dop: storie secolari e il legame stretto con il proprio territorio. Per ottenere la nostra specialità - ha detto Castiglione - è importante avere cura delle varie fasi di produzione, senza fretta. Il ciclo di vita della Cipolla Bianca di Margherita si compie in due anni, dal momento</p>	<p>in cui si piantano i semi fino alla raccolta. Coltivazione che avviene nelle sabbie del Mar Adriatico, a sud del Gargano, in una zona di elevato interesse ambientale. Due anni in cui la cipolla diventa più tenera e più dolce». La Cipolla Bianca di Margherita, presente in Toscana presso tutta la grande distribuzione, sia aprile ad agosto. L'anno scorso ha raggiunto circa 27 mila quintali di produzione, con prezzi di vendita al produttore in salita del 25% rispetto agli anni precedenti.</p>	
--	--	---	--	--

## Gazzetta del Mezzogiorno

### MARGHERITA DI SAVOIA/ L'iniziativa Cipolla bianca e pecorino toscano la genuinità va a braccetto

■ MARGHERITA DI SAVOIA - È nato un connubio d'eccellenze: un binomio a tavola tra una Igo e una Dop. A Firenze infatti è stata presentata presso il ristorante Beldanto la collaborazione tra due eccellenze, una pugliese, la cipolla bianca di Margherita Igo, e l'altra toscana, il pecorino toscano Dop. Alla conferenza erano presenti: Stefania Saccardi vicepresidente Regione Toscana, Giuseppe Castiglione presidente del Consorzio di tutela e valorizzazione della cipolla bianca di Margherita Igo e Carlo Santarelli presidente del Consorzio tutela pecorino toscano Dop. I due consorzi nell'occasione si sono confrontati, avendo materie prime, risorse umane e metodi di preparazione, con l'obiettivo di tutelare e diffondere la conoscenza di prodotti, storia e ragioni che li rendono eccellenze certificate. «La nostra cipolla bianca ha due ingredienti in comune con il pecorino toscano: storie secolari e il legame stretto con il proprio territorio», ha detto Castiglione. La cipolla bianca è un prodotto stagionale, sul mercato da aprile ad agosto. L'anno scorso ha raggiunto circa 27 mila quintali di produzione, con prezzi di vendita al produttore in salita del 25% rispetto agli anni precedenti. (Gennaro Missano Lupo)

## Quotidiano di Puglia

### Margherita di Savoia

### Gran connubio tra Pecorino toscano Dop e Cipolla bianca



Nasce un connubio tra il Pecorino Toscano Dop e la Cipolla Bianca di Margherita Igo. L'incontro toco-pugliese tra due sigilli di qualità è stato presentato ieri a Firenze. Presenti Stefania Saccardi vicepresidente Regione Toscana e assessore regionale all'Agricoltura, Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di Tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igo, Carlo Santarelli presidente del Consorzio Pecorino Toscano Dop. I due Consorzi si sono confrontati, con l'obiettivo di tutelare e diffondere la conoscenza di prodotti, storia e ragioni che li rendono eccellenze certificate.

«Due prodotti che raccontano storie e tradizioni portano sulle tavole sapori inconfondibili - ha detto la vicepresidente della Regione - iniziative come questa servono a rafforzare il legame fra le imprese e a creare un Made in Italy sempre più forte». «La nostra cipolla bianca ha due ingredienti in comune con il Pecorino Toscano - ha detto Giuseppe Castiglione - storie secolari e il legame stretto con il proprio territorio». La vendita in Toscana presso la grande distribuzione, la cipolla pugliese è un prodotto stagionale, sul mercato da aprile ad agosto.

- <https://www.ilforchettiere.it/cipolla-bianca-pecorino-toscana-puglia/>
- <https://www.gazzettadifirenze.it/240002/pecorino-toscano-dop-e-cipolla-bianca-di-margherita-igp-nasce-un-connubio-deccellenza/>
- <https://assaggiarepercredere.com/2024/04/10/assaggi-di-pecorino-toscano-dop-e-cipolla-bianca-di-margherita-igp-a-firenze-lincontro-tosco-pugliese/>
- <https://www.intoscana.it/it/dettaglio-video/pecorino-toscano-dop-e-cipolla-di-margherita-igp-un-matrimonio-deccellenza/>
- <https://www.toscana-notizie.it/web/toscana-notizie/-/il-pecorino-toscano-dop-sposa-la-cipolla-bianca-di-margherita-igp-gemellaggio-tra-eccellenze>
- <https://www.youtube.com/watch?v=Mg6CHmZr8r8>
- <https://askanews.it/2024/04/10/pecorino-toscano-dop-e-gipolla-di-margherita-igp-insieme-a-tavola/>
- <https://tv6onair.com/tv6onair-il-pecorino-toscano-dop-consorte-la-cipolla-bianca-a-fine-di-margherita-igp/>
- <http://www.corriereortofrutticolo.it/2024/04/09/nasce-connubio-la-cipolla-bianca-margherita-igp-pecorino-toscano-dop/>
- <https://www.nove.firenze.it/pecorino-toscano-dop-e-cipolla-bianca-di-margherita-igp-nuovo-binomio.htm>
- <https://www.ecoditoscana.it/economia-toscana/2024/04/12/pecorino-toscano-dop-cipolla-bianca-margherita-igp.html>
- <http://toscanaechiantinews-gourmet.blogspot.com/2024/04/un-connubio-deccellenza-nasce-tra.html>
- [https://www.facebook.com/story.php?story\\_fbid=1557417105151604&id=100063489253679](https://www.facebook.com/story.php?story_fbid=1557417105151604&id=100063489253679)

*Alessandra Ricco*

comunicazione stampa, social, web

Via Santelli 27  
50058 Signa (FI)  
+39 346 5816529  
alessandraricco80@gmail.com  
P. IVA 05988030481