

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

Cipolla bianca di Margherita Igp: la produzione cresce del 30%

Il Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela del prodotto agroalimentare traccia un bilancio a due anni dalla sua costituzione

Margherita di Savoia, 1 febbraio 2018 – Numeri in salita per la Cipolla Bianca di Margherita Igp. A due anni dalla costituzione del Consorzio di Valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp (avvenuta alla fine del 2015) il 2017 ha lasciato un bilancio positivo. «Il 2017 è stato un anno terribile per i produttori italiani di cipolle ed è stato difficile anche per i nostri – commenta Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio -. La produzione eccessiva a livello nazionale si è sommata all’importazione di grandi quantità di cipolle da tutto il mondo, provocando un crollo dei prezzi per tutto l’anno. In particolare, la nostra produzione riferita al periodo aprile-luglio dell’anno appena trascorso si è attestata sui **66mila quintali**. A registrare il dato positivo è stato però proprio il marchio Igp: se nel 2016 su 66mila quintali di produzione, sono stati certificati Igp 16.997 quintali di cipolle, poi vendute per la totalità sul mercato, **nel 2017 i numeri sono cresciuti, arrivando a essere certificate 22.164 quintali di Cipolle bianche a marchio Igp (anch’esse vendute per la totalità): il 30% in più**. Segno che i mercati e la grande distribuzione stanno dimostrando sensibilità per un prodotto a qualità certificata».

Il Consorzio per la valorizzazione e la tutela della Cipolla bianca di Margherita Igp in questi due anni si è impegnato per far conoscere le caratteristiche di questa cipolla, che 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 partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento.

«Dalla produzione delle cipolle dipende l’intero settore agricolo del territorio. Si tratta di circa 22mila giornate lavorative in campagna per tutto il ciclo della produzione che va dalla produzione del seme alla raccolta delle cipolle, ciclo che (è bene ricordarlo) avviene quasi interamente “manualmente”. A queste giornate vanno sommate quelle dei dipendenti delle aziende di confezionamento. Diventa prioritario il controllo sul corretto utilizzo del marchio e sulla qualità stessa della merce. Tutto ciò nell’ottica di

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

aumentare i volumi di vendita del prodotto certificato e garantire dei prezzi remunerativi alla produzione. I numeri del 2017 per la nostra Cipolla bianca di Margherita Igp sono incoraggianti – conclude Castiglione – e siamo convinti che con le nuove opportunità offerte dal marchio Igp il numero dei soci del Consorzio sia destinato a salire».

Grazie per lo spazio che vorrete concederci.

A presto,

Alessandra Ricco

Etaoin Media e comunicazione

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

346.5816529