

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

Cipolla Bianca di Margherita Igp: in arrivo un contest tra giovani chef *Una giuria di esperti decreterà il miglior piatto preparato secondo le direttive di nomi affermati provenienti dal mondo culinario*

Margherita di Savoia, 3 luglio 2023 – Dieci giovani chef si sfideranno ai fornelli per il contest “Spoglia la cipolla”. In palio un premio in denaro e il titolo di migliore “interpretazione” della Cipolla Bianca di Margherita Igp per l’anno 2023. L’evento conclusivo verrà ospitato il 17 luglio presso il ristorante “La Porta dei Leoni” di Margherita di Savoia.

A tutti i giovani sfidanti verrà chiesto di ideare ed elaborare una proposta che esalti al meglio le speciali caratteristiche e proprietà organolettiche di questa cipolla.

I nomi dei dieci giovani chef in gara sono: **Giuseppe Carlucci** (Antichi Sapori), **Curzio Damato** (Le Salinelle Bistrot), **Giuseppe De Lucia** (Oppure-Masseria Moderna), **Vincenzo Digiuosepe** (Ottolire Resort), **Gianluca Di Leo** (La Porta dei Leoni), **Salvatore Di Paola** (Osteria al Vicoletto), **Gianluca Ferri** (Masseria Barbera), **Roberto Musarò** (Ristorante Origano), **Luigi Nardella** (Masseria Montaratro), **Libero Ratti** (Ristorante Il Rifugio dell’Elda Hotel).

Sei gli chef pugliesi stellati che daranno il loro contributo creativo a sostegno dell’iniziativa: **Angelo Sabatelli** (Angelo Sabatelli Restaurant), **Antonio Zaccardi** (Ristorante Pashà), **Domingo Schingaro** (Due Camini), **Stefano De Gennaro** (Quintessenza), **Domenico Cilenti** (Porta di Basso), **Felice Sgarra** (Casa Sgarra).

Saranno loro a proporre un piatto inedito che avrà come ingrediente principale la Cipolla Bianca di Margherita Igp, di cui forniranno immagini che verranno pubblicate sui canali social del Consorzio di tutela e valorizzazione. I giovani chef in gara, invece, dovranno eseguire il piatto due volte: la prima, in fase preliminare, presso le cucine dei loro ristoranti o di quelli presso cui lavorano, condividendo la ricetta e una immagine o video del piatto finito; la seconda, in occasione della giornata conclusiva prevista il 17 luglio, durante la quale una giuria di esperti valuterà le creazioni culinarie. Ne faranno parte **Danilo Giaffreda architetto e gastronomo**, **Sonia Gioia giornalista**, **Fabio Pisani executive chef del ristorante Aimò&Nadia di Milano**, **Vanessa Santoro nutrizionista**, **Massimo Borrelli imprenditore agricolo**, **Arte Agricola (Cerignola, Fg)**.

«Il rapporto che intendiamo instaurare tra il mondo degli chef e la nostra cipolla – dice **Giuseppe Castiglione presidente del Consorzio di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp** - si svilupperà da una parte attraverso l’avvio di un dialogo per interpretare questa eccellenza pugliese declinata con originalità e spirito di ricerca; dall’altra, organizzando una volta all’anno, a cavallo tra la primavera e l’estate, periodo clou della raccolta della Cipolla Bianca di Margherita Igp, un contest tra giovani chef. La nostra competizione nasce come un invito, al mondo della cucina d’autore e ai suoi protagonisti, a conoscere e interpretare una cipolla speciale, unica nel suo genere: la Cipolla Bianca di Margherita Igp. Una cipolla singolare già dal terreno in cui viene coltivata, e cioè la sabbia degli arenili che lambiscono le acque dell’Adriatico dalla foce del fiume Ofanto a quella del torrente Candelaro, nei territori dei comuni di Margherita di Savoia, Zapponeta e Manfredonia, con un gusto a metà tra dolcezza e sapidità, da gustare cruda, in insalata, o cotta al forno, da sola o in abbinamento».

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

La Cipolla Bianca di Margherita Igp non viene prodotta 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**