

COMUNICATO STAMPA

(con preghiera di pubblicazione e diffusione)

“Cipolla in Festa”: più di 8mila persone arrivate a Margherita di Savoia e oltre 700 degustazioni consumate

Tanta partecipazione all’evento, organizzato dal Consorzio della Cipolla Bianca di Margherita Igp e patrocinato dalla Regione

Margherita di Savoia, 27 giugno 2024 – Grande successo per “Cipolla in festa: tra cielo e terra” a Margherita di Savoia (Bt). L’evento, che si è svolto il 19, 21, 22, 23 giugno, ha fatto registrare un gran flusso di gente arrivata nel paese salinero per ammirare i palloni aerostatici e degustare le specialità a base della Cipolla Bianca di Margherita Igp. In base ai dati raccolti, nei quattro giorni dell’iniziativa sono arrivate da fuori paese circa 8mila persone, con una curva in salita tra sabato e domenica per le tanto attese mongolfiere in spiaggia. Le degustazioni consumate sono state oltre 700.

Tante le attività nel programma: dalle mongolfiere in spiaggia al convegno a cui hanno partecipato anche l’Università di Foggia e Slow Food Puglia, passeggiate dai campi di sale a quelli di cipolla, degustazioni, musica dal vivo, escursioni nella zona umida, dimostrazioni di piantumazione nella sabbia, tra gli ombrelloni, silent disco, mostre, laboratori per bambini.

La manifestazione, organizzata dal **Consorzio di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp**, è **patrocinata dalla Regione Puglia**, in collaborazione con l’amministrazione comunale e dalla Proloco di Margherita di Savoia.

«Per noi è una grande soddisfazione essere riusciti a organizzare un programma così ricco di attività e attrazioni che hanno incontrato il riscontro positivo di tante persone – dice **Giuseppe Castiglione presidente del Consorzio di tutela e valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp** -. Ringrazio per il sostegno la Regione, Puglia Promozione, le associazioni del territorio e tutti coloro che hanno permesso che questa magia accadesse. Contiamo di proseguire nella promozione della nostra Igp come già stiamo facendo da anni. Una eccellenza che dà lustro al territorio a cui appartiene da oltre due secoli, anche grazie a iniziative come quella appena realizzata».

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.

Con il patrocinio di



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