

Puglia ed Emilia-Romagna dimostrano la compatibilità tra la Cipolla Bianca di Margherita e l'Aceto Balsamico di Modena

scritto da Redazione | 30/05/2023



Le due Igp raccontano le peculiarità dei rispettivi territori di coltivazione e produzione nonché le antiche tradizioni e la versatilità negli abbinamenti

La **Cipolla Bianca di Margherita Igp** e l'**Aceto Balsamico di Modena** si sono incontrati a Bologna per dimostrare come due eccellenze di regioni tanto lontane possano accompagnarsi nel piatto e valorizzarsi reciprocamente, rendendo particolarissime molte ricette.

In occasione di un evento che si è tenuto a FICO Eataly World, i rappresentanti dei rispettivi Consorzi di Tutela hanno illustrato le caratteristiche del prodotto e le attività portate avanti dai due enti per promuovere e valorizzare l'impegno dei produttori pugliesi ed emiliano-romagnoli. Il tutto prima di servire alcuni piatti preparati, a quattro mani, da **Salvatore Riontino** executive chef del Canneto Beach 2 a Margherita di Savoia e dallo chef **Stefano Corghi**, presidente del [Consorzio](#)

[Modena a Tavola.](#)

Caratteristiche della Cipolla Bianca di Margherita Igp

La Cipolla Bianca di Margherita Igp viene coltivata a sud del Gargano, non nel terreno ma nelle sabbie del Mar Adriatico. L'area, di elevato interesse ambientale, è tutelata da una convenzione internazionale (Ramsar 1979), nei territori compresi tra Margherita di Savoia (Bat), Zapponeta (Fg) e Manfredonia (Fg).

Al Consorzio per la valorizzazione e la tutela della **Cipolla Bianca di Margherita IGP**, riconosciuto nel 2016, partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione e quattro aziende di confezionamento.

Aceto Balsamico di Modena Igp

L'Aceto Balsamico di Modena Igp (che di recente si è impegnato anche nella costituzione del Consorzio di secondo livello [Terre del Balsamico](#)) viene prodotto esclusivamente nell'area tra le province di Modena e Reggio Emilia con mosti d'uva parzialmente fermentati, cotti o concentrati, provenienti dai vitigni di Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni. Ad essi si aggiungono aceto di vino nella misura minima del 10% e una parte di aceto vecchio di almeno 10 anni.

Trascorsi 60 giorni di affinamento in tini di legno può essere sottoposto ad un ulteriore periodo di invecchiamento che, nel caso superi i tre anni, permetterà all'aceto ottenuto di fregiarsi della classificazione "**invecchiato**".

Con oltre il 92% della produzione totale esportata in 130 differenti Paesi del mondo, si colloca nella top five delle specialità alimentari DOP e IGP italiane e al primo posto come ambasciatore del Made in Italy agroalimentare.

L'evento al FICO con ricette nate dal matrimonio delle due IGP

«L'incontro tra la nostra Cipolla Bianca e l'Aceto balsamico di Modena rappresenta un'occasione di collaborazione e solidarietà tra due regioni che hanno fatto dell'agroalimentare un settore di punta dello sviluppo economico e sociale. - ha commentato **Giuseppe Castiglione** presidente del Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Cipolla Bianca di Margherita Igp - I nostri prodotti sono la nostra storia perchè raccontano come eravamo, ma sono anche il nostro futuro se sapremo, assieme, valorizzarli coniugando tradizione e innovazione. I due Consorzi hanno unito risorse umane, materiali, modi di lavorare, per realizzare un evento che risponde alla tutela e diffusione della conoscenza dei prodotti. L'inizio di una sinergia che ci auguriamo duri in futuro».

Mariangela Grosoli, presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena Igp, ha ricordato come creare sinergia tra prodotti possa essere un volano per la valorizzazione di entrambi.

«Ambedue l'Aceto Balsamico di Modena Igp e la Cipolla Bianca di Margherita Igp sono prodotti ideali per un utilizzo in cucina anche in purezza, ma creare un connubio tra questi vuol dire unire i nostri mondi per far conoscere il sapere e l'operosità che stanno dietro i prodotti Dop e Igp, autentico volano dell'economia del made in Italy».