



Signori, a tavola: la Cipolla Bianca di Margherita incontra il Pecorino Romano

Un matrimonio d'amore e di simpatia celebrato dall'attore Lino Banfi nell'Orecchietteria di famiglia a Roma



La Cipolla Bianca di Margherita Igp e il Pecorino Romano Dop (Foto © Malinda Sassu).

Dolce, tenera e croccante la **Cipolla Bianca di Margherita Igp**, sapido e aromatico il **Pecorino Romano Dop**: *“un matrimonio che s’ha da fare”* come commenta nel suo locale di Roma il grande **Lino Banfi**, spiegando le ragioni storiche per cui l’unione delle due eccellenze italiane non sia poi così scontata.

Cipolla Bianca di Margherita e Pecorino Romano: serata-evento con Lino Banfi

L’unione tra Cipolla Bianca di Margherita e Pecorino Romano è stata fortemente voluta dai Presidenti dei rispettivi consorzi, in collaborazione con **Origin Italia**. La presentazione alla stampa specializzata è avvenuta in una serata evento presso l’**Orecchietteria Banfi**, il locale gestito dai figli del celebre attore.

Ad abbinare tradizione e genuinità, i piatti di **Gianluca De Marco**, executive chef dell’**Orecchietteria Banfi** e **Salvatore Riontino**, chef e patron del ristorante Canneto Beach 2 di Margherita di Savoia, in un menu a quattro mani tutto dedicato alla cucina pugliese.



Semina manuale della cipolla a Margherita di Savoia (Foto © Consorzio Cipolla Bianca di Margherita Igp)

La Cipolla delle saline, il simbolo della Puglia autoctona

Vanta origini antiche, la regina dei campi della città famosa per le sue saline: **Margherita di Savoia**, nella provincia di **Barletta-Andria-Trani**.

Marchio Igp dal 2015, la **Cipolla Bianca di Margherita di Savoia** è il frutto di una tecnica colturale immutata nel tempo, effettuata ancora a mano su piccoli appezzamenti stretti tra il mare Adriatico e le saline, dove il vento, il mare e il sale regalano un bulbo bianco come il latte, raccolto nei mesi di maggio, giugno e luglio.

Che sia marzaiola, maggiola o lugliatica, le tre selezioni distinte, la bianca cipolla delle saline di Margherita di Savoia è soprattutto, uno scrigno di salute e benefici naturali descritti dall'agronomo **Ruggiero Piazzolla**: dolce e ricca di acqua, il mare la arricchisce di iodio, mentre la presenza di acido ascorbico e caffeico, sali minerali e flavonoidi, la rendono un potente antibiotico e un antinfiammatorio naturale.



Lino Banfi e i presidenti dei Consorzi di Tutela nella serata evento a Roma (Foto © Malinda Sassu).

La collaborazione dei Consorzi di Tutela per la valorizzazione di due eccellenze italiane

Tradizioni e storie antiche ma, soprattutto, in comune la genuinità: la Cipolla Bianca di Margherita di Savoia insieme al Pecorino Romano Dop per sottolineare sapori unici e inconfondibili, come afferma il Presidente del Consorzio di Tutela Pecorino Romano Dop, **Gianni Maoddi**:

«Un formaggio tra i più antichi al mondo, genuino, naturalmente privo di lattosio che ha trovato un abbinamento ideale con l'inconfondibile sapore della Cipolla Bianca di Margherita Igp. Questa è stata un'entusiasmante occasione di incontro fra due prodotti che raccontano storia e tradizioni»

Il Pecorino Romano ha da sempre esaltato il gusto dei piatti della tradizione pugliese, racconta invece il Presidente del Consorzio Cipolla Bianca di Margherita Igp **Giuseppe Castiglione**:

«Il Pecorino Romano, come la nostra cipolla bianca, era un ingrediente in grado di dare sapore ai pasti e consentivano ai ceti più poveri di sfamarsi. Alla luce di tutto questo, abbiamo voluto ricostruire questo rapporto storico, rispolverando gusti tradizionali e sperimentando anche accostamenti nuovi, che hanno incontrato un grande apprezzamento»

»



La Cipolla Bianca di Margherita Igp caramellata al vino cotto e mandorle (Foto © Malinda Sassu).

Pecorino e Cipolla: la biodiversità nei sapori della tradizione

*«Iniziativa come queste servono a rafforzare il legame fra le imprese e creare una percezione del Made in Italy sempre più forte all'estero» dichiara **Mauro Rosati** di Origin Italia – La Cipolla Bianca di Margherita Igp e il Pecorino Romano Dop sono due produzioni iconiche che rappresentano un vero punto di forza della Dop Economy»*

Tradizione e innovazione dove il **Pecorino Romano Dop** ha felicemente sposato la dolcezza della **Cipolla Bianca di Margherita Igp** nel menu degustazione degli chef De Marco e Riontino: dalla cipolla con fior di zucca e Pecorino Romano Dop al mare e il sale nel filetto di sgombro in crosta di mandorle e cipolle e salsa di zucchine e pecorino, per terminare con una splendida crostata a tre consistenze ripiena di cipolla caramellata.

Sapori e aromi di due eccellenze del Made in Italy sapientemente raccontati da due grandi interpreti della cucina, due storie e due prodotti uniti in un percorso di storia e tradizione alla conquista delle tavole di tutto il mondo.

Consorzio Cipolla Bianca di Margherita Igp

Via Ronzino, 4 – Margherita di Savoia (BT)

[Sito web](#)

Consorzio di tutela Pecorino Romano Dop

Corso Umberto I, 226 – Macomer (NU)

[Sito web](#)

Data di creazione

27/05/2022

Autore

malinda-sassu