



Cipolla Bianca di Margherita Igp e Pecorino Romano Dop s'incontrano a Roma

Ad accogliere i due Consorzi di tutela è stato l'attore Lino Banfi

Roma, 25 maggio 2022 – Cibi poveri ma eccellenti. Prodotti con sapori e storie centenarie diverse che hanno però in comune la loro genuinità. A Roma si sono incontrati la Cipolla Bianca di Margherita Igp e il Pecorino Romano Dop. Un evento ad hoc, alla presenza della stampa, ospitato da **Lino Banfi** e dall'Orecchietteria di famiglia che porta il suo nome. Nell'occasione sono intervenuti **Giuseppe Castiglione presidente Consorzio Cipolla Bianca di Margherita IGP**, **Gianni Maoddi presidente del Consorzio di Tutela Pecorino Romano DOP** e **Mauro Rosati, direttore Origin Italia**.

«Un connubio tra queste due eccellenze esiste da quando ero solo un ragazzino – racconta **Lino Banfi** -. Mio padre ha sempre avuto un debole per la Cipolla Bianca di Margherita che poi è diventata Igp, diceva che era speciale e aveva ragione, ha sapore e consistenza unici. Ecco dunque che sono contento di ritrovarmi oggi, a distanza di settant'anni, a parlare di questa cipolla e a ricordarne le sue peculiarità».

«Il pecorino romano ha nella Puglia una delle aree di mercato più interessanti – racconta **Giuseppe Castiglione** -. Questo probabilmente perché il Tavoliere delle Puglie è stato storicamente interessato dal fenomeno della transumanza. I pastori abruzzesi portavano a svernare le pecore da queste parti e a rifocillarle nei nostri prati. Il pecorino romano, come la nostra cipolla bianca, era un ingrediente in grado di dare sapore ai pasti. Entrambe le specialità, per il loro limitato costo, 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».

«E' stata un'entusiasmante occasione di incontro fra due prodotti che raccontano storia e tradizioni, e che ancora oggi portano sulle tavole sapori unici e inconfondibili - sottolinea **Gianni Maoddi** -. Il **Pecorino Romano DOP** è uno dei formaggi più antichi al mondo, veniva utilizzato già nell'antica Roma non solo nei banchetti ma anche per rifocillare i legionari dopo le battaglie, con una porzione da 27 grammi al giorno. E' un formaggio genuino, naturalmente privo di lattosio, che racchiude in sé gli odori dei pascoli incontaminati e che ha trovato un abbinamento ideale con l'inconfondibile sapore della **Cipolla Bianca di Margherita IGP**. Con il passare del tempo, pur restando fedele alla tradizione, il pecorino romano è stato capace di proporre nuove tipologie ai consumatori, fino a diventare un prodotto ideale anche per il consumo in purezza, pur restando il caposaldo di piatti conosciuti in tutto il mondo, dalla Carbonara alla Cacio e Pepe, dalla Gricia alla Amatriciana. Un caleidoscopio di sapori indimenticabili».

«In questi anni è aumentata la collaborazione fra i Consorzi di Tutela attraverso i progetti di promozione rendendo ancora più incisiva la conoscenza delle DOP IGP e la loro tutela nel mondo - evidenzia **Mauro Rosati**, direttore di Origin Italia -. Iniziative come queste servono a rafforzare il legame fra le imprese e creare una percezione del Made in Italy sempre più forte all'estero. 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*».



Nel corso della serata si è svolta anche una cena degustazione, con specialità preparate dagli chef **Gianluca De Marco** e **Salvatore Riontino** Chef.

*La **Cipolla Bianca di Margherita IGP** 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).*

*Il **Pecorino Romano DOP** viene prodotto per il 95% negli incontaminati pascoli della Sardegna, per la parte restante nel Lazio e in provincia di Grosseto. E' il formaggio di latte di pecora DOP più importante in assoluto, sia in termini quantitativi che di valore generato. Antichissimo, ne parlava già lo scrittore romano Columella nel I secolo d.C. Nel sistema delle DOP rappresenta il 52% dei prodotti derivanti dal latte ovino nell'UE e l'85% in Italia. Il Consorzio che lo tutela è stato istituito a novembre 1979.*

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

Sara Panarelli

Ufficio stampa Consorzio per la tutela del Pecorino Romano DOP
3803687091