



2024
MAGGIO 8
CITTÀ DI ISPICA

CAROTISPICA

Con Carotispica anche quest'anno la nostra città conferisce il giusto e doveroso riconoscimento al suo prodotto principe, la carota novella. Un apprezzamento verso un frutto della nostra terra che per le sue caratteristiche nutritive ed organolettiche esprime non solo il senso di un prodotto agricolo unico, ma rappresenta la passione, l'orgoglio e il lavoro, anch'essi unici, di una intera categoria di lavoratori ispicesi, vera e propria colonna portante dell'economia cittadina: gli agricoltori e i produttori agricoli che in tanti anni di grande impegno hanno saputo migliorare e far crescere questo particolare ortaggio in modo da farlo conoscere e renderlo famoso in tutto il mondo.

Carotispica è una tre giorni densa di avvenimenti attraverso cui la città vuole legare in maniera ancora più marcata il suo nome alla carota, per esaltarne le sue peculiarità e per creare un momento di grande promozione di un intero territorio e della sua voglia di svilupparsi e far conoscere le sue numerose e straordinarie risorse.

Carotispica, che giunge alla sua 3^a edizione, è un evento nel quale ogni ispicese può riconoscersi, ritrovandosi nel cuore della sua città tra iniziative di variegato interesse.

Carotispica, infine, è un momento di festa che l'Amministrazione desidera condividere con tutta la città e con quanti vorranno essere partecipi di uno degli appuntamenti più intensi per la nostra comunità.

Buon divertimento, dunque, ai miei concittadini e un caloroso benvenuto a quanti vivranno con noi i giorni della "novella".

*Piero Rustico
sindaco*

Un rinnovato appuntamento quello con Carotispica che celebra l'eccellenza del nostro territorio nella produzione di carote e mette anche la nostra città al centro dell'interesse provinciale e non. È in nome e in onore del delizioso ortaggio tipico di Ispica che ruota la kermesse di Carotispica, che oltre a promuovere il prodotto, coniuga insieme cultura, arte, spettacolo e degustazioni dove l'elemento carota sarà il filo conduttore dei diversi momenti.

Carotispica è uno degli eventi che simboleggia il percorso di sviluppo intrapreso dalla nostra città che ci inorgoglisce e ci stimola a fare sempre di più e meglio per una comunità che ha tutte le qualità per diventare punto di riferimento nel panorama siciliano.

Nel centro storico della città, in un ambiente prestigioso ed elegante quale è la piazza si è individuato il sito ideale per accogliere anche questa edizione della manifestazione, un luogo in cui non solo i nostri concittadini, ma anche gli ospiti che per l'occasione saranno con noi, avranno modo di trascorrere piacevoli momenti.

*Marco Genovese
assessore allo sviluppo economico*

 **AGRIPLAST** s.r.l.
www.agriplast.com

Nel futuro
della tua serra
c'è Agriplast



Ciranna ***s.r.l.***
MACCHINE AGRICOLE E RICAMBI



CONCESSIONARIA

CLAAS

info@ciranna.eu www.ciranna.eu
C.da Valleforno - Ispica (RG) - tel. +39 0932 700272 fax +39 0932 704135



la carota...

Origine e Diffusione

La carota (*Daucus carota* L. var. *sativus*) è originaria, secondo alcuni autori, della zona mediterranea, secondo altri è originaria dell'estremo oriente. Era già conosciuta dagli antichi Greci e Romani, che l'apprezzavano per le sue proprietà medicinali e come cibo afrodisiaco.

Le prime notizie certe sulla diffusione della coltura risalgono, in Italia, al 1700, mentre nel 1800, in Francia, si iniziò la selezione di molte varietà progenitrici delle attuali cultivar.

Attualmente la carota è coltivata in tutto il mondo e le nazioni maggiori produttrici sono: Russia, Cina, Usa, Polonia, Giappone, Regno Unito, Francia, Germania, Italia e Olanda.

In Sicilia la coltivazione della carota si diffonde a partire dalla fine degli anni '50, inizi anni '60, nelle province di Ragusa e Siracusa.



La carota novella di Ispica

Le prime superfici coltivate a carota nel territorio ispicese risalgono al 1955. Tuttavia è solo agli inizi degli anni '60 che la coltivazione di questa ombrellifera si intensifica grazie alla felice intuizione di alcuni imprenditori ispicesi, i quali in pochi anni riescono a specializzare la coltivazione con l'introduzione della meccanizzazione in tutte le fasi della produzione e il continuo aggiornamento delle tecniche agronomiche.

In quegli anni alcuni commercianti del Veneto acquistavano tutto il prodotto della zona, in quanto presentava quelle particolari caratteristiche organolettiche di fragranza e profumo, dovute ad una componente particolarmente elevata di "antociani" contenuta in esse, esaltate dalle peculiarità pedo-climatiche dell'area di coltivazione. I commercianti constatavano che le carote novelle di Ispica risultavano parecchio apprezzate dal consumatore.

Nello stesso tempo nel territorio, a cominciare da quegli anni, accadeva una rivoluzione socio-economica che segnerà la storia del nostro comprensorio. Si ricorda l'enorme migrazione bracciantile che avveniva nelle province di Ragusa e Siracusa nel periodo della raccolta della carota novella di Ispica che impegnava notevoli quantità di manodopera e l'impulso che le cosiddette "grandi campagne di raccolta" davano alla economia locale. La raccolta di tale ortaggio, oggi, inizia già alla fine di Febbraio per continuare fino a Giugno.

Si delinea così un prodotto novello che si lega totalmente al territorio di produzione grazie al quale presenta caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto fresco, quali croccantezza, profumo intenso, aroma erbaceo e fruttato.

Le particolari condizioni pedo-climatiche del territorio ne facilitano la coltivazione consentendo alla pianta di mantenere un'ottima salubrità generale. Ciò si realizza grazie al fatto che non si verificano né eccessivi cali di temperatura, né eccessi di piovosità o di aridità. E' dimostrato che le temperature registrate nel comprensorio sono quelle che favoriscono una vivace colorazione, anche per effetto della intensa luminosità e che determinano una conformazione regolare e un'ottimizzazione dei contenuti in glucidi, beta-carotene, vitamine e sali minerali.

Anche i terreni, caratterizzati da buona dotazione di elementi nutritivi, profondità e freschezza rispondono alle esigenze della coltivazione.

Grazie a tutte le caratteristiche sopra citate nasce un'intima connessione tra l'area di produzione e la carota novella di Ispica, la quale nel corso degli anni si è affermata nei mercati italiani ed europei per le eccellenti qualità organolettiche, merceologiche, fisiche, chimiche, nutrizionali e soprattutto per la freschezza e la salubrità del prodotto.

Per concludere possiamo affermare che la città di Ispica si identifica con la carota novella, che è stata il volano della economia locale e ha consentito lo sviluppo della città.



... fonte di benessere



La carota contiene diversi principi attivi tra cui il carotene sostanza trasformata dal nostro organismo in vitamina A. Il Beta Carotene (Vitamina A) è necessario per la corretta crescita e riparazione dei tessuti corporei; aiuta a mantenere la pelle liscia, morbida e sana; facilita la secrezione del latte nelle puerpere; aiuta a proteggere le mucose della bocca, del naso, della gola e dei polmoni, riducendo così la suscettibilità alle infezioni; svolge un'azione protettiva contro gli agenti inquinanti prevenendo l'invecchiamento (ottimo antiossidante contro gli effetti nocivi dei radicali liberi); contrasta la cecità notturna e la vista debole, porta sollievo ad occhi stanchi ed arrossati ed è quindi fondamentale per una buona vista; aiuta nella formazione di ossa e denti; regola il colesterolo; facilita la diuresi.

La carota contiene inoltre vitamine del gruppo B, PP, D, E oltre ad altri principi utili. Per tale motivo essa è un vegetale importante per quanti abbisognano di un apporto vitaminico forte come bambini, anziani, convalescenti. Grazie all'elevato contenuto di vitamine e minerali, la carota aumenta le difese dell'organismo e la capacità di resistenza alle malattie infettive.

Questa radice è anche indicata per combattere le affezioni polmonari e gastro-duodenali, è un ottimo antiulcera, è un coadiuvante nell'insufficienza epato-biliare e nelle dermatosi. Il succo di carota è un grande equilibratore della flora intestinale e trova impiego nelle infezioni e tossinfezioni di questo organo, nelle convalescenze, dopo un'assunzione prolungata di antibiotici o farmaci chimici. Inoltre è un potente rimineralizzante. Per queste due proprietà (eubiotico intestinale e mineralizzante) trova impiego anche nelle intolleranze alimentari.

Nel campo della cosmesi la carota è stata considerata fin dall'antichità uno dei rimedi naturali per gli inestetismi della pelle; la sua polpa è un ottimo antinfiammatorio molto adatto a curare piaghe, sfoghi cutanei e screpolature. Infatti la vitamina A ed il betacarotene, di cui la carota è ricchissima, si possono ritenere, a buon diritto, le vitamine per la pelle. La pelle secca, la pelle con impurità, la maggiore insorgenza di acne, la difficoltà di abbronzatura, l'eritema solare, la precoce comparsa di rughe, possono dipendere in buona parte da un insufficiente apporto di questa vitamina.

L'uso in cucina della carota è svariato; può essere utilizzata per preparare puree, succhi, minestre, dolci; inoltre è gustosissima se consumata cruda in insalata; se cotta al vapore o consumata cruda conserva ugualmente le sue proprietà organolettiche.



SIRIAC s.r.l.®
FERTILIZZANTI e MEZZI TECNICI
per L'AGRICOLTURA

C.da Pezza Rizzo, bivio Acate
Km 0,800 - S.S. 115
97011 Acate (RG) - Italy
tel. +39 0932 876364
fax +39 0932 874359
siriac@tin.it

Ispica...

...l'antica *Hispicæ fundus*, chiamata fino al 1935 Spaccaforno, è posta su una collina leggermente in pendio, a 170 metri circa dal livello del mare da cui dista 6 km. Il suo nome si fa risalire ad un fiume, *Hyspa*; per alcuni invece deriverebbe dal latino *Specæ* (grotte); o ancora, facendo riferimento a Spaccaforno, il termine deriverebbe da due voci: *Spacca*, variazione fonetica di *Ispica*, e *forno* (*fundus*), voce latina adoperata per indicare le tombe a forma di forno che si trovano vicino all'abitato. La città comprende un'area di impianto settecentesco, con una maglia stradale a scacchiera e un'area di impianto medievale con tracciati viari irregolari; quest'ultima è adiacente ad una rupe dove si trovano i ruderi di una fortezza, il *Fortilitium*, nucleo principale della città che prima del terremoto del 1693 si sviluppava nella parte finale di Cava Ispica. La fortezza fu teatro di una vita particolarmente intensa in età rinascimentale. Dopo il terremoto alcuni quartieri furono ricostruiti intorno alle chiese rimaste in piedi, Sant'Antonio, Madonna del Carmelo e Minori Osservanti, altri furono tracciati ex novo sul colle Calandra con vie larghe e diritte, secondo la pianificazione urbanistica di due ingegneri venuti da Palermo al seguito di Don Blasco Maria





Statella. Mentre i reperti archeologici testimoniano una ininterrotta presenza abitativa del sito dall'età del bronzo, la più antica notizia riferita alla città si ha in una bolla di Papa Alessandro III del 1168.

Alla fine del sec. XIII la terra di Spaccaforno venne aggregata alla Contea di Modica.

Nel 1393 il Castello di Ispica fu compreso tra i possedimenti comitali dei Cabrera che nel 1453 la cedettero ad Antonio Caruso di Noto, Maestro Razionale del Regno.

Nel 1493 Isabella Caruso sposa Francesco II Statella dei Conti di Fiandra. Per effetto di tale matrimonio, i successori di Francesco assunsero il possesso e il governo della città fino al 1812, anno in cui venne abolita la feudalità.

La città fu incorporata nel distretto di Modica e nella provincia di Siracusa.

Nel 1927, a causa dello scorporo di questa provincia, Ispica fu assegnata alla nuova provincia di Ragusa.

La popolazione odierna è di quasi 15.000 abitanti.

L'economia si basa soprattutto sull'agricoltura con le colture tradizionali (frumento, olio, mandorle, carrube, vino), gli ortaggi (pomodori, zucchine, melanzane, peperoni) e la coltivazione della carota che ha assunto negli anni particolare rilievo.

Tra i poli turistici interessanti: l'area archeologica di Cava Ispica con il Parco archeologico della Forza; la città storica caratterizzata da importanti opere tardobarocche e liberty; gli oltre dieci Km di spiaggia libera.



CAROTISPICA

2 MAGGIO VENERDI

ore 19.00 Auditorium Madre Crocifissa Curcio

"La carota novella di Ispica: qualità e promozione"

interventi:

Dott. Alessandro Angelica

Dott. Mario Schiano

Dott. Rodolfo Occhipinti

moderatore:

Giorgio Liuzzo

convegno a cura di
Tuttagricoltura di Tuminello

3 MAGGIO SABATO

ore 19.00 Piazza Regina Margherita
Inaugurazione di CAROTISPICA 2008

in galleria

presentazione della MUG
simbolo della manifestazione;
serie limitata di tazze dipinte a mano;
mostra di artigianato e ricamo a cura del
Centro Incontro Anziani
e dell'Associazione Auser;

spazio shop

ceramiche "La bottega delle miniature";
prodotti tipici "Modica tipica";
conservenze biologiche "Arte orto";
carota novella di Ispica
"Comitato organizzatore";
i formaggi ragusani "Florida";
cosmetici naturali "Naturalmente";

in piazza

dalle ore 20.00 degustazioni e ...
cocktail alla carota;
stuzzichini e pane alla carota;
primi piatti alla carota;
dolci e gelati Carotispica;
ore 23.30 cornetti caldi gratuiti
per i giovani
... musica e spettacoli
artisti di strada itineranti;
ore 21.30 concerto di
Antonio Modica
e la Mohac Music Machine



- Consulenza
- Verifica
- Analisi

nel settore Agroalimentare e Distributivo

Strada Alessandria, 13
15044 Quargnento (AL)
tel. 0131219925 - fax 0131219926
info@satasrl.it - www.satasrl.it



CENTRO RACCOLTA PLASTICA



LEONPLAST
www.leonplast.com

S.P. PACHINO-ISPICA KM 0.700
96018 PACHINO (SR)

Tel. 0931 597361
Fax 0931 595984

Mail: direzione@leonplast.com

L'Ambiente è un bene vulnerabile ed esauribile, rispettato, lo ritroverai

LEONPLAST per l'Ambiente





Tuttagricoltura dal 1979 opera nel settore della commercializzazione di prodotti ed attrezzature per l'agricoltura e la zootecnia e si pone come punto di riferimento nella Sicilia orientale. Il servizio offerto riguarda la vendita di macchine agricole e l'installazione di impianti zootecnici, ma il nostro impegno, soprattutto in questo periodo di metamorfosi agricola, è quello di soddisfare sempre la nostra clientela offrendo macchine ed attrezzature tecnologicamente avanzate nel tentativo di proporre soluzioni innovative e competitive e di ridurre i costi fissi. Garantiamo un servizio ricambi ed assistenza tecnica altamente qualificati grazie a una fitta rete di collaboratori ed officine autorizzate presenti in tutto il territorio del sud-est della Sicilia. Le grandi cose si fanno insieme!

 **Tuttagricoltura** s.r.l.
di Giorgio Tuminello

c.da Bettafilava, S.S. 115 - 97100 Ragusa - tel. +39 0932 252552 - fax +39 0932 641645
info@tuttagricoltura.it www.tuttagricoltura.it

macchine agricole, ricambi e attrezzature zootecniche



**Azienda Agricola
NIGRO GIUSEPPA
Vivaio Piante Orticole**

C.da Vallefondo, Ispica (RG)
tel. e fax +39 0932 952332
nigro.giuseppa@tiscali.it



**sud
impianti**

Impianti e sistemi di irrigazione

Circonvallazione Sud
96019 Rosolini (SR) - Italy
tel.: +39 0931 502005
fax: +39 0931 502424
info@sudimpianti.it
www.sudimpianti.it

PROGETTAZIONE IMPIANTISTICA
AUTOMAZIONE FILTRAZIONE

la tecnologia nell'acqua



CAROTISPICA

4

MAGGIO DOMENICA

spazio shop apertura intera giornata

in piazza

- ore 09.30 partenza 1° raduno mountain-bike Carotispica;
- ore 10.30 visita guidata al Parco Forza con partenza dal corner informativo del Comune e della Pro Loco di Ispica;
- ore 11.00 piazza Maria Josè: estemporanea di pittura a cura del Centro Giovanile;
- ore 12.00 concerto musicale della Banda Città di Ispica;
- ore 13.00 pranzo in piazza;
- ore 16.30 visita guidata per il centro storico di Ispica con partenza dal corner informativo del Comune e della Pro Loco di Ispica;
- ore 19.00 spettacolo per i più piccoli con artisti di strada;

in galleria

- ore 18.30 Body Art con il Maestro della body painting in Italia, l'artista internazionale Mr. Ferdy il Guru;
- ore 19.30 la moda di Carotispica: fashion shooting, glamour and... Marco Strano stylist;
- ore 20.30 premiazione estemporanea di pittura;

in piazza

- dalle ore 20.00 degustazioni e ... cocktail, stuzzichini e pane alla carota; primi piatti Carotispica e pesce in color di carota; dolci e gelati Carotispica;
- ... musica e spettacoli
- ore 21.00 gran finale CAROTISPICA 2008 la musica dei Let's Funk e l'allegria di Dado (Zelig)



Ecofaber di Carlo Scollo & Francesco Ristuccia
C.da Cammaratini n° 35 - 97015 Modica (RG)
info@ecofaber.it
tel. +39 0932 761404 - fax +39 0932 761404

www.ecofaber.it



Prima Trasporti s.r.l. - C.da Chiusi - Ispica (RG)
tel. +39 0932 950145 (amm.) +39 0932 705140 (logistica)
fax +39 0932 950734
info@primatrasporti.com

TORO

Count on it.

Ag Irrigation



Agente di zona: Magro & Allibrio s.n.c. - tel. +39 0932 832727



**ROCCASALVA
GIOVANNI** s.r.l.

Assistance Non - Stop
Cell. 333.9199757
Cell. 338.5245288

Officina Autorizzata
IVECO
iribus

MODICA (RG) - Zona Artigianale - Tel. 0932.903116 - Fax 0932.903521



**BANCA
AGRICOLA
POPOLARE
DI RAGUSA**

GRUPPO BANCARIO BANCA AGRICOLA POPOLARE DI RAGUSA

Mediapack
Packaging Solution

C.da San Basilio

Ispica (RG)

+39 339 7296308

mediapack@alice.it



 **si.sac.** s.p.a.
plastic films & technologies

info@sisac.it www.sisac.it
Zona Industriale 1ª Fase - 97100 Ragusa
tel. +39 0932 667130 - fax +39 0932 667170



CITTA' DI ISPICA



Regione
Sicilia



Prov. Regionale
di Ragusa



C. C. I. A. A.
Ragusa



comitato organizzatore



graphic Toto Clemenza - ph Salvatore Brancati, Bruno Tassone

organizzazione
Touci Communication
Via C. Pisacane, 237 - Vittoria
+39 0932 866211 - +39 339 6939839
info@touci.com www.touci.com