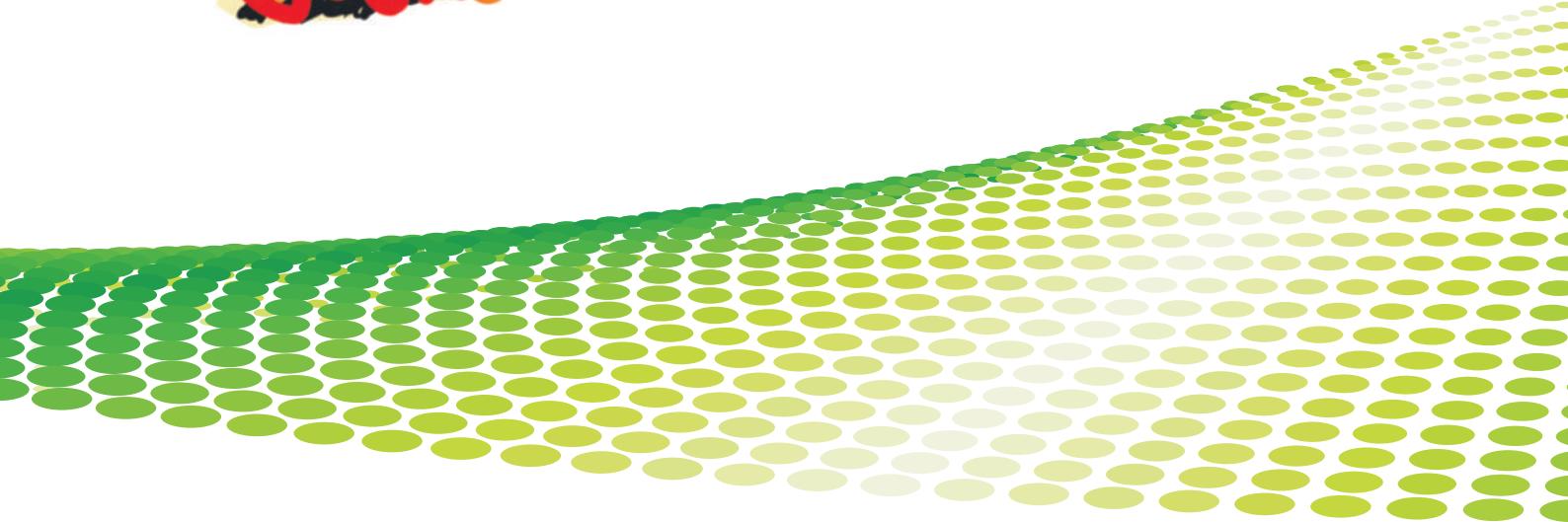




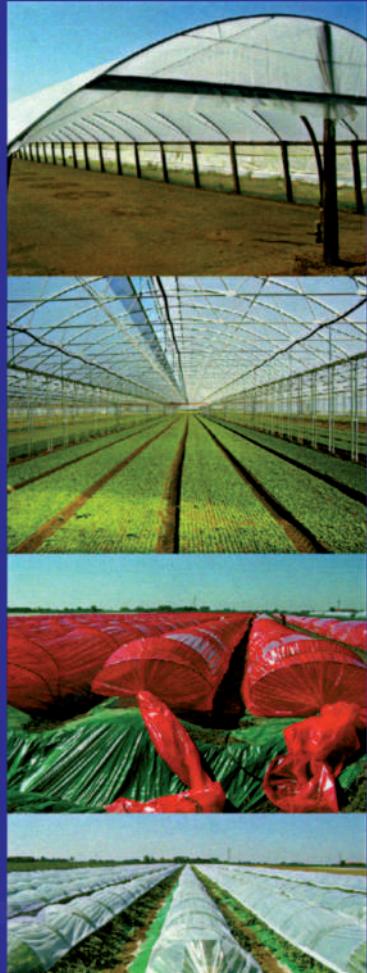
2  
SAB  
**maggio**  
DOM  
3  
2009

**CARO ISPICA**  
**MERCI E SERVIZI**





Nel futuro  
della tua serra  
c'è Agriplast



dal 1974



I.L.P.A.V. s.p.a.



trasporto, recupero e trasformazione di teli agricoli

S.P. 18 km 1,400 - 97019 Vittoria (RG)

tel. +39 0932 988344 - fax +39 0932 808390



ilpavspa@tiscali.net.it

associato POLIECO





**C**arotispica giunge quest'anno alla 4<sup>a</sup> edizione. Inserita nel mio programma elettorale con l'idea di dare il giusto risalto al prodotto principe dell'agricoltura ipsiscese, all'ortaggio che per le sue qualità organolettiche e le peculiarità del territorio in cui si coltiva, è unico, a quel frutto indiscutibile della nostra terra che sin dagli anni '50 ne ha cambiato la storia agricola, Carotispica è diventata una concreta realtà sin dal 2006 registrando di anno in anno un continuo crescendo di consensi dentro e fuori città.

Da quattro anni ormai con il primo week-end di maggio si accendono i riflettori sulla carota novella. Per due giorni essa diviene protagonista assoluta del centro storico di Ispica, meta di un viaggio entusiasmante nella tradizione agricola e nella storia popolare alle quali si lega da decenni, nelle sue caratteristiche nutritive, nelle sue prospettive di commercializzazione e promozione, tra i profumi e i sapori di innovativi piatti a base di novella, tra il divertimento, i colori e l'arte che animano per l'occasione la splendida cornice di Piazza Regina Margherita appositamente allestita per la manifestazione e centro nevralgico della stessa.

Carotispica diventa anche occasione per ammirare il liberty dei Palazzi di Ispica, il barocco delle sue Chiese, le antiche atmosfere del Parco Forza e dei siti archeologici di più recente scoperta.

Il mio invito è dunque a non mancare a questo appuntamento che ci vedrà ancora una volta insieme nel percorrere i sentieri della tradizione, della cultura e della gastronomia.

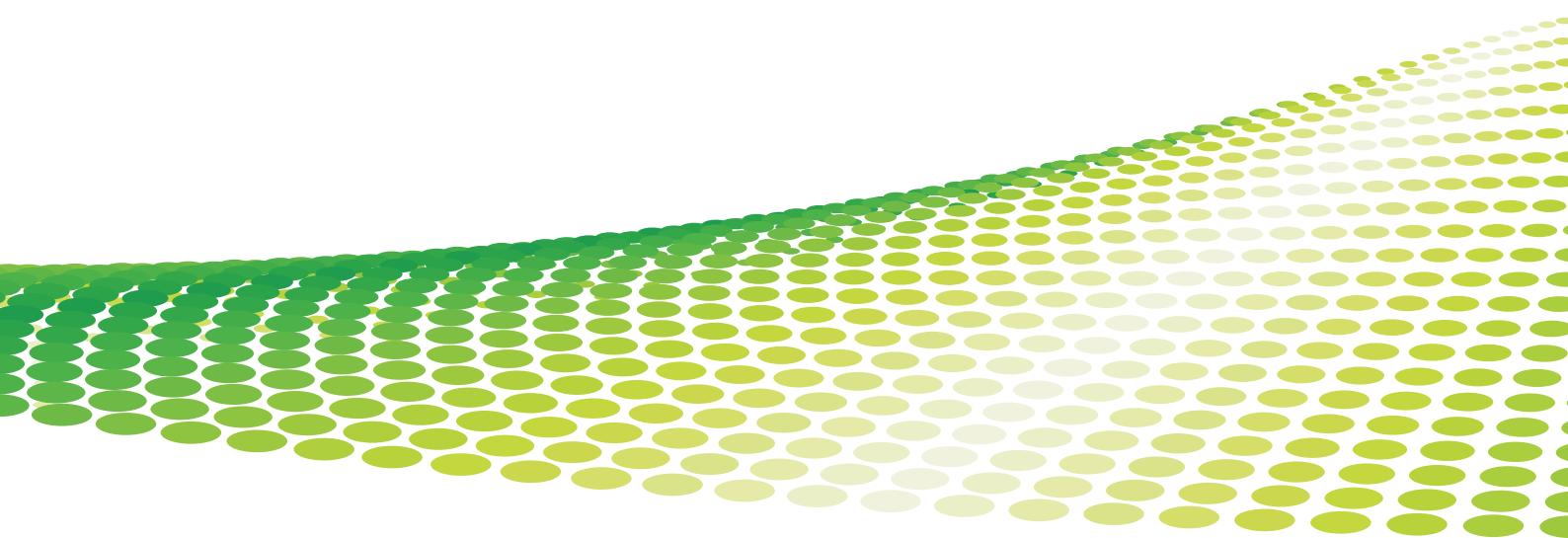
Piero Rustico  
sindaco

**Q**uest'anno, per la quarta volta, Carotispica celebra l'eccellenza della nostra produzione agricola, coniugando in essa la storia, la cultura e la tradizione di un'intera città. In un momento come quello attuale in cui l'economia presenta chiari segnali di difficoltà, continuare a credere su un'iniziativa come Carotispica è un'ulteriore prova di come questa amministrazione mantiene alta l'attenzione verso le proprie risorse e il proprio territorio.

Attorno alla carota novella ruoteranno tutti gli appuntamenti di due intense giornate con la degustazione più prelibata, con lo spettacolo più divertente, con il convegno squisitamente tecnico per chi quotidianamente con la carota lavora a diversi livelli.

Ancora una volta Piazza Regina Margherita, cuore pulsante di Ispica, sarà il palcoscenico più adatto per una manifestazione giovane, ma che si è già attestata tra gli eventi più attesi e seguiti in provincia e non solo.

Marco Genovese  
assessore allo sviluppo economico



# la “novella” e...



## origine e diffusione

**L**a 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

**R**isalgono al 1955 le prime superfici coltivate a carota nel territorio ippiese. Tuttavia è solo agli inizi degli anni '60 che la coltivazione di questa ombrellifera si intensifica grazie alla felice intuizione di alcuni imprenditori ippesi, 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, oggigiorno, inizia già alla fine di Febbraio per continuare fino a Giugno.

Si delineava 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.

Il Comitato organizzatore



# le sue caratteristiche

**L**a carota novella di Ispica ha già ricevuto il primo riconoscimento a livello nazionale e attende di concludere il suo iter a livello europeo per potersi finalmente annoverare tra i prodotti selezionati di più alto rango. Ciò che distingue questo particolare ortaggio, frutto di un territorio ben preciso, sono alcune condizioni ed alcuni requisiti che ne caratterizzano la specificità.

La «Carota Novella di Ispica» ad indicazione geografica protetta è il prodotto della coltivazione della specie *Daucus carota L. Subspecie Sativus Arcangeli*, le varietà utilizzate derivano dal gruppo di varietà carota rossa semilunga nantese e all'atto della sua immissione al consumo presenta i seguenti parametri qualitativi:



#### Morfologici

forma cilindrica-conica; assenza di radichette secondarie e radice apicale; aspetto lucido dell'epidermide; uniformità di colore; assenza di fessurazioni del fittone; calibro minimo: diametro 15 mm - peso 50 g; calibro massimo: diametro 40 mm - peso 150 g.



#### Fisici

polpa tenera, consistente e croccante; cuore poco fibroso.



#### Chimici-nutrizionali

contenuto in glucidi elevato: > 5% del peso fresco; contenuto in beta-carotene, in considerazione dell'epoca di produzione: > 4 mg/100 g di prodotto fresco.



#### Organolettici:

colore arancione, intenso e uniforme (nel cilindro centrale e corticale); profumo intenso tipico; aroma forte con note di erbaceo e fruttato; consistenza tenera croccante.

Due sono le categorie commerciali a cui appartiene la «carota novella di Ispica»

#### a) CATEGORIA EXTRA:

le carote di questa categoria devono essere di qualità superiore e obbligatoriamente lavate; le radici devono essere intere, lisce, di aspetto fresco, di forma regolare, non spaccate, senza ammaccature e screpolature, esenti da danni provocati da gelo. Esse non devono presentare la colorazione verde o rosso violacea.

#### b) CATEGORIA 1A:

le carote di questa categoria devono essere di buona qualità con le radici intere e di aspetto fresco.

**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



**C**ava Ispica ebbe origine da una frattura di origine tettonica risalente a tempi remotissimi. Si presenta con pareti a strapiombo costellate da anfratti e grotte in cui trovarono rifugio





i primi abitanti della zona. E' considerata un caso pressoché irripetibile in tutta Europa ed è stata chiamata dagli studiosi "città delle grotte" proprio per i suoi imponenti insediamenti rupestri, veri e propri villaggi trogloditici che non hanno uguali altrove.

Abitata ininterrottamente nel tempo, essa fu rifugio per i Siculi scacciati dalle coste dai coloni greci, lo fu durante le invasioni barbariche, per tutto il periodo bizantino (VI-IX secolo) e durante le incursioni saracene.

Nella parte sud della cava, scendendo da Ispica, troviamo il Parco Forza con i resti del vecchio castello, il Palazzo Marchionale, il Centoscale, i resti della vecchia Chiesa SS.Annunziata, l'Antiquarium; la Chiesa Rupestre di Santa Maria della Cava; i recenti ritrovamenti nel vignale San Giovanni.

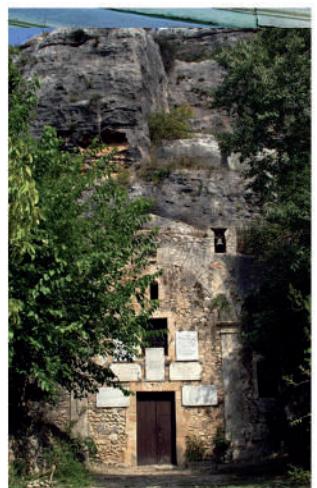
Il Parco Forza è uno sperone di roccia dove sorgeva il "fortilitium": una fortezza naturale abitata fin dai tempi più antichi per la sua strategica posizione.

Da esso si accede al Centoscale, una delle strutture più antiche e più affascinanti di tutto il complesso, un tunnel scavato nel vivo calcare che si interna nelle viscere della roccia fino ad una profondità di oltre 50 m. sotto il livello del fiume.

I duecento e più gradini sono intervallati da piazzole di sosta, che con piccoli corridoi laterali portano a delle feritoie aperte sul lato della cava, le quali servivano sia per smaltire il materiale di scavo che come prese d'aria.

La chiesa rupestre di S. Maria della Cava è costituita dalla parte absidale dell'omonima chiesa distrutta dal terremoto del 1693 e al suo interno sono ancora visibili tracce di affreschi di datazione incerta.

Nel cosiddetto vignale San Giovanni recenti scavi hanno riportato alla luce una necropoli risalente al 400 d.C. e i resti di costruzioni appartenenti ad un insediamento arabo di epoca anteriore al 900 d.C..





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](http://www.ecofaber.it)



Piante & Passione  
A ciascuno il suo orto



# PRIMA TRASPORTI

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

- Consulenza
- Verifica
- Analisi

# sata

S.r.l.

Strada Alessandria, 13  
15044 Quarngento (AL)  
tel. 0131219925  
fax 0131219926  
[info@satasrl.it](mailto:info@satasrl.it)  
[www.satasrl.it](http://www.satasrl.it)



## INDUSTRIA RIGENERAZIONE PLASTICA



# LEONPLAST

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



S.P. Pachino-Ispica

Km 0,700

96018 Pachino (SR)

tel. 0931.597361

fax 0931.595984

[direzione@leonplast.com](mailto:direzione@leonplast.com)

[www.leonplast.com](http://www.leonplast.com)

# CAROTISPICA

## sabato 2 maggio

### tavola rotonda

ore 10.30 Auditorium Madre Crocifissa Curcio

**"La carota novella di Ispica:  
produrre bene, mangiare meglio, vendere molto"**

saluti

Piero Rustico (sindaco di Ispica)

moderatore

Giampaolo Schillaci (DIA - Università di Catania)  
relatori

interventi

Imprenditori della filiera carotica

### spazio shop

dalle 18.00 alle 24.00

ceramiche "La Bottega delle miniature"  
carota novella di Ispica "Comitato Organizzatore"  
cosmetici naturali "Naturalmente"  
formaggi ragusani "Floridia"  
olio DOP "Città di Bucceri"  
pasticceria "Denaro"

#### in piazza

18.00 compagnia "I Fratelli La Strada"  
musiche tradizionali europee  
Antonio D'Antoni e Anna Garcia Alba (chitarra, violino, voci)

19.00 spettacoli itineranti con artisti di strada

19.00 Piazza Regina Margherita:  
inaugurazione CAROTISPICA 2009

#### in galleria

19.30 presentazione della "Marmellata Carotispica"  
a cura della pasticceria Denaro

19.30 mostra di artigianato e ricamo  
a cura di Centro Incontro Anziani e Auser

#### in piazza

20.00 per tutta la serata degustazioni...  
cocktail, antipasti e pane alla carota;  
primi piatti alla Carota;  
dolci e gelati Carotispica;

21.00 concerto del gruppo musicale  
"Caruana Mundi"

**Strada Masicugno - 96019 Rosolini (SR)**  
**tel. +39 0931 502005 - fax +39 0931 502424**  
**info.it@hydrotech-com.net**  
**www.hydrotech-com.net**

# hydro tech<sup>srl</sup>

the technology of the water

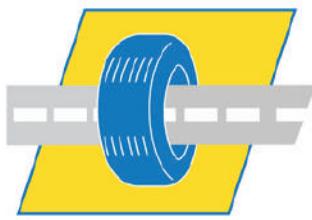


**macchine agricole, ricambi e attrezzature zootecniche**



c.da Bettafilava, S.S. 115 - 97100 Ragusa  
tel. +39 0932 252552 - fax +39 0932 641645  
[info@tuttaagricoltura.it](mailto:info@tuttaagricoltura.it) - [www.tuttaagricoltura.it](http://www.tuttaagricoltura.it)

The logo consists of the word "Mediabox" in a bold, sans-serif font. The letters are primarily red, except for the letter "b" which is white. To the right of the text is a 3D-style blue rectangular box. On the front face of the box, the word "box" is written in white, matching the style of the "b" in "Mediabox". On the top edge of the box, there are three small vertical white lines of increasing height from left to right, resembling a barcode or a stylized "S" shape.



**CAMPO  
GIOVANNI  
PNEUMATICI**

**RICOSTRUZIONE - VENDITA - ASSISTENZA**

S.P. 52 km 0,974 - C.da Monachella - 97100 Ragusa  
tel. e fax 0932.252033  
campopneumatici@virgilio.it

[www.campopneumatici.com](http://www.campopneumatici.com)



**Azienda Agricola  
NIGRO GIUSEPPA  
Vivaio Piante Orticole**

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



**PRODUZIONE IMBALLAGGI IN LEGNO**

C.da Fossati - 97011 ACATE (RG)  
Tel. 0932.989336 Fax 0932.875380  
[ortoimballaggisrl@tin.it](mailto:ortoimballaggisrl@tin.it)

# CAROTISPICA

## domenica 3 maggio

### spazio shop

dalle 10.00 alle 14.00 e dalle 17.00 alle 24.00

ceramiche "La Bottega delle miniature"  
carota novella di Ispica "Comitato Organizzatore"  
cosmetici naturali "Naturalmente"  
formaggi ragusani "Floridia"  
olio DOP "Città di Bucceri"  
pasticceria "Denaro"

### in piazza

9.00 2° cicloraduno Carotispica in mountain-bike  
Palestra "Il Tempio" - partenza e arrivo in piazza

9.30 Spinning in piazza

10.30 Campionato Provinciale Piccoli Ginnasti  
a cura A.S.D. Millennium

10.30 visita guidata al Parco Forza, partenza corner  
informativo Comune e Pro Loco Ispica

10.30 escursione a cavallo nel territorio ispiscese

11.00 estemporanea di pittura Centro Giovanile

13.30 pranzo in galleria, sapori e profumi Carotispica

17.00 visita guidata Centro Storico, partenza corner  
informativo Comune e Pro Loco Ispica

18.00 spettacoli itineranti con artisti di strada

18.30 corteo storico e i tamburi  
della "Città di Bucceri"



### in galleria

19.00 performances verticali di Cristina Mazzeo

19.30 danze e musiche etniche

20.00 premiazione estemporanea di pittura

### in piazza

20.00 Per tutta la serata degustazioni ...  
cocktail, stuzzichini e pane alla carota;  
pesce in color di carota;  
dolci e gelati Carotispica;

21.00 Gran finale CAROTISPICA 2009  
tanta musica con "The Music Time Band"  
e l'allegria di **Giovanni Cacioppo**



# BANCA AGRICOLA POPOLARE DI RAGUSA

GRUPPO BANCARIO BANCA AGRICOLA POPOLARE DI RAGUSA

# syngenta

Syngenta è uno dei principali attori dell'agro-industria mondiale. Il gruppo impiega più di 24.000 persone in oltre 90 paesi che operano con un unico proposito: sviluppare il potenziale delle piante al servizio della vita.

Syngenta Seeds-Vegetables è il ramo di Syngenta specializzato nella ricerca e sviluppo, produzione e commercializzazione di semi professionali ad alto valore aggiunto per il settore orticolo ed è il terzo operatore mondiale del mercato delle sementi professionali

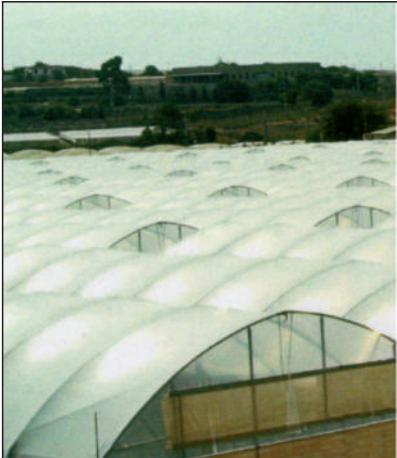
S&G è il marchio di Syngenta Seeds-Vegetables per la commercializzazione di semi di prodotti orticoli ed è presente a livello mondiale in tutti Paesi dove il settore orticolo riveste un'importanza decisiva.

[www.syngenta.it](http://www.syngenta.it)

[www.sg-vegetables.com](http://www.sg-vegetables.com)



## Passion for innovation



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



info@sisac.it [www.sisac.it](http://www.sisac.it)  
Zona Industriale I<sup>a</sup> Fase - 97100 Ragusa  
tel. +39 0932 667130 - fax +39 0932 667170



NaturAma

COMITATO ORGANIZZATORE



[www.comune.ispica.rg.it](http://www.comune.ispica.rg.it)

[www.carotispica.it](http://www.carotispica.it)

info 0932.701234

## CITTÀ di ISPICA



CITTÀ DI  
ISPICA



REGIONE  
SICILIA



PROV. REG.  
RAGUSA



C.I.I.A.A.  
RAGUSA



organizzazione



TOUCI COMMUNICATION  
Via C. Pisacane, 237 - Vittoria  
0932.866211 339.6839839  
[www.touci.com](http://www.touci.com)