



Città di
Ispica



Regione
Sicilia



Prov. Regionale
Ragusa



C.C.I.A.A.
Ragusa



89 maggio
sab dom 2010

CITTÀ di ISPICA



macchine agricole, ricambi e attrezzature zootecniche



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



AGRIPLAST

www.agriplast.com

Nel futuro
della tua serra
c'è Agriplast



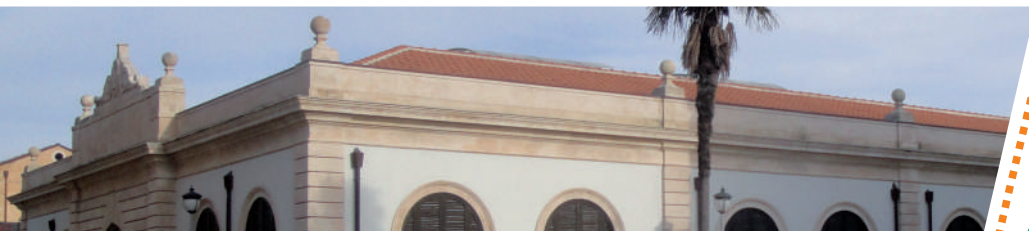
L'8 e il 9 maggio si apre il sipario su Carotispica 2010. È con grande piacere che rinnovo il mio invito a non mancare a questo appuntamento giunto ormai alla sua quinta edizione.

Carotispica è un evento nato durante la mia attività di Sindaco, evento che mi inorgoglisce perché anche per suo tramite si è riusciti a far conoscere ancor più il prodotto principe della nostra agricoltura, la carota novella di Ispica. Una vetrina di prestigio pensata non solo per dar lustro alla tradizione agricola del nostro popolo, ma anche per far sì che l'imprenditoria locale trovi in essa una valida opportunità di rilancio del proprio lavoro, della propria attività.

La linea di confetture e i diversi prodotti a marchio "Carotispica" a base di carota novella, ideati e confezionati dalla rinomata "Pasticceria Denaro" sono un chiaro esempio di successo della sinergia messa in campo dall'Amministrazione da me guidata, tra pubblico e privato per un fattivo sviluppo economico.

La location di Carotispica è quest'anno piazza Brancati, a due passi dallo splendido Palazzo Bruno appena restaurato e dall'ex mercato, edificio storico della città riportato anch'esso a nuova vita con la sua ristrutturazione. È in questa magnifica cornice che Carotispica offrirà variegati momenti di curiosità e divertimento con le degustazioni, gli spettacoli, l'arte, la storia e le tradizioni di una città che sempre più affascina e cattura l'attenzione dei visitatori.

Piero Rustico
sindaco



Compito precipuo del mio assessorato è quello di valorizzare quanto più possibile le nostre eccellenze; la carota novella di Ispica di certo è tra queste.

Legare il nome di un prodotto così importante per la nostra tradizione ed economia agricola, al nome della città e al suo territorio, è stata una scelta per premiare non solo agricoltori e imprenditori agricoli, ma anche per creare un marchio di qualità di grande richiamo per attività in altro modo collegate alla carota.

Un simbolo di assoluto prestigio quindi da associare alla cultura, all'arte, all'enogastronomia proprie del luogo: Carotispica, vetrina per iniziative economiche di successo; Carotispica sinonimo di qualità, affidabilità e sicurezza per una promozione mai fine a se stessa.

Marco Genovese
assessore allo sviluppo economico



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

Risalgono al 1955 le prime superfici coltivate a carota nel territorio ipsisce.

Tuttavia è solo agli inizi degli anni '60 che la coltivazione di questa ombrellifera si intensifica grazie alla felice intuizione di alcuni imprenditori ipsiscesi, 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

origine e diffusione

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 ipsisca

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. È 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 caratteristiche

La 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:

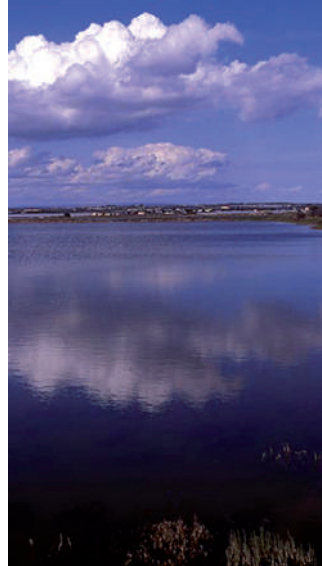
le carote di questa categoria devono essere di buona qualità con le radici intere e di aspetto fresco.



C.da San Basilio, C.P. 22 - Ispica (RG) - tel. 0932.1872871 - mediaboxsicilia@alice.it



ISPICA



L'antica Hyspicaefundus, 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 Specca (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 dritte, secondo la pianificazione urbanistica di due ingegneri venuti da Palermo al seguito di Don Blasco Maria Statella.



ISPICA



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.







Cava Ispica ebbe origine da una frattura 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. È 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.





S.r.l.

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

- Consulenza
- Verifica
- Analisi






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 sementi 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 sementi di prodotti orticoli ed è presente a livello mondiale in tutti i Paesi dove il settore orticolo riveste un'importanza decisiva.

www.syngenta.it
www.sg-vegetables.com



Passion for innovation

ENZA ZADEN



ENZA ZADEN ITALIA s.r.l. a Socio unico
SS. 1 Aurelia km 96+710 (lato mare)
01016 Tarquinia (VT) ITALY
tel. +39 0766 855196 - +39 0766.855634
fax +39 0766 850107

www.enzazaden.it

sab **8** maggio

17.00 Convegno
Saletta Palazzo Mercato
Carota di Ispica...
"la buona novella"

Un incontro per conoscere meglio le caratteristiche qualitative della carota novella di Ispica. Verranno presentati i risultati di uno studio condotto dall'ASCA per determinare le qualità organolettiche e nutrizionali dell'ortaggio principe dell'agricoltura ippica

la piazza si anima

17.00 Banchetti di artigianato artistico

17.30 Intrattenimento e musica
a cura dell'Ass. Charlie Chaplin

19.00 Inaugurazione Carotispica 2010.
Presentazione dei prodotti a marchio "Carotispica" della pasticceria Denaro: marmellata, carotello e cioccolato

19.30 Giocoleria e fantasia di
Salvo Frasca

21.30 Improvvisazioni vocali e
azioni sceniche del gruppo
al femminile **Megliosole**

dalle 20.30
degustazioni Carotispica
antipasti e vino,
pane alla carota, pasta e
i croccantissimi cannoli dello chef

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@tiscalinet.it

associato  **POLIECO**



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

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





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



Soc. Agr. Natura Iblea s.r.l.
C.da Marabino - Ispica

tel. 0932.955696
www.naturaiblea.it



Ecofaber di C. Scollo & F. Ristuccia
C.da Cammaratini n° 35 - 97015 Modica (RG)
info@ecofaber.it

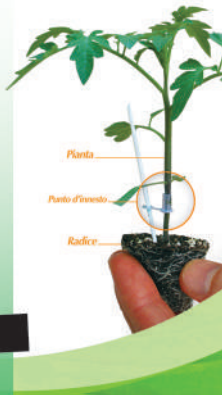
tel. +39 0932 761404 - fax +39 0932 761404

www.ecofaber.it



Piante & Passione

A ciascuno il suo orto



dom **9** maggio

- 09.30** 3° cicloraduno Carotispica
"Ass. Ispica Bike"
- 10.00** Visite guidate al Parco Forza,
chiese monumentali e
centro storico con partenza
da Piazza Brancati
- 10.30** Sport in piazza
a cura dell'Ass. Millennium
- 11.00** Intrattenimento e musica
a cura dell'Ass. Charlie Chaplin
- 12.00** Performance di musica e balli
della tradizione siciliana
con il gruppo **Mata e Grifone**
- 16.00** 1° torneo federale di Burraco
a coppie Carotispica
a cura dell'A.S.D. Amici
del Burraco di Vittoria
- tutti in piazza**
- 17.00** Melodie e virtuosismi dei
Fratelli la Strada
- 18.00** **Mata e Grifone** gruppo folk
testimonial della Sicilia
nei festival europei
- 19.00** Acrobazie, musiche e teatro
del gruppo **El Grito**
- 20.00** Premiazione 1° torneo di Burraco
- 21.30** Gran finale Carotispica 2010
musica e cabaret con
SERGIO FRISCIA

dalle 20.30

degustazioni Carotispica

antipasti e vino, pane alla carota,
pesce spada su letto di carota
e i croccantissimi cannoli dello chef



SEMINA IL TUO SUCCESSO

Sede e Uffici

S.P. 25 Ragusa/Marina di Ragusa Km 5.950 - 97100 Ragusa
tel. +39 0932 1872917 - fax +39 0932 1872916

www.medhermes.net

INDUSTRIA RIGENERAZIONE PLASTICA



LEONPLAST

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

LEONPLAST per l'Ambiente

www.leonplast.com
direzione@leonplast.com

S.P. Pachino-Ispica
Km 0,700
96018 Pachino (SR)

tel. 0931.597361

fax 0931.595984



**BANCA
AGRICOLA
POPOLARE
DI RAGUSA**

GRUPPO BANCARIO BANCA AGRICOLA POPOLARE DI RAGUSA

DUE ESSE
**Agenzia Trasporti
Nazionali ed
Internazionali**

Via Zia Lisa, 253 - Catania
tel. 095.577757 - 095.578660
fax 095.570404

tel. 0932.704118
348.7339316
335.7852017

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



COMITATO ORGANIZZATORE



www.comune.ispica.rg.it
www.carotispica.it
info 0932.701234



CITTÀ di ISPICA



REGIONE
SICILIA



PROV. REG.
RAGUSA



C.C.I.A.A.
RAGUSA

organizzazione



TOUCI COMMUNICATION
www.touci.com

