

ORIGINE

IL SAPORE DEL TERRITORIO ITALIANO

MAGGIO - GIUGNO 2007

pane con amore



e fantasia

Intervista

Carlo Petrini:
«Mangiare è un atto
agricolo»

Inchiesta

Frodi e sofisticazioni
dell'olio extravergine
di oliva

Prodotto

Pesce, vittima
di un mare
di ignoranza

Ristorazione

In Veneto
la prima osteria
con «menù a km 0»



Prodotto

SICILIA - PRECOCITÀ DI PREGIO

Ha il colore del sole di Sicilia, dove cresce nelle province di Ragusa e Siracusa, ma anche nel Catanese e nei pressi di Caltanissetta. Raccolta già i primi giorni di marzo, è in attesa del riconoscimento dell'indicazione geografica protetta

Dal cuore del Mediterraneo la Carota Novella di Ispica



PIER FRANCESCO LISI

La Sicilia, isola del sole, è terra di prodotti orticoli, frutticoli e vigne. E tra gli ortaggi, frutto dei terreni e del sole di Sicilia, la carota di Ispica è regina. Coltivata nel lembo più meridionale dell'isola incuneato nel cuore del Mediterraneo, la sua peculiarità è la precocità.

Quindi si tratta di una carota novella, la cui raccolta inizia i primi giorni di marzo, prosegue in aprile e tutto maggio e si spinge fino agli inizi di giugno. Il suo anticipo sul mercato è perciò uno degli elementi di forza e, per valorizzare questo prodotto di punta, è stato avviato il processo per il riconoscimento della indicazione geografica protetta (igp) con la denominazione «Carota Novella di Ispica».

POLPA MORBIDA E CUORE TENERO

La Carota Novella di Ispica è una produzione pregiata che viene ottenuta in una zona abbastanza limitata, che comprende la provincia di Ragusa, dove si trova il comune di Ispica, e le confinanti province di Siracusa, Catania e Caltanissetta. Qui le condizioni climatiche e ambientali sono ideali, perciò non è un caso che questa tipica produzione novella venga coltivata fin dagli anni 50. Specialmente i terreni, che sono di medio impasto, e il clima mediterraneo favoriscono il suo sviluppo e permettono di estrinsecare le eccellenti caratteristiche, polpa tenera e croccante e un cuore poco fibroso *in primis*. Il colore è arancione intenso, il profumo appare tipico e l'aroma è forte, con note di erbaceo e fruttato. In particolare la fragranza e il caratteristico profumo sembrano legati al contenuto molto elevato in antociani.

Le varietà utilizzate, secondo il disciplinare di produzione, derivano dal gruppo di varietà «carota rossa semilunga nantese». Lo stesso disciplinare prevede esplicitamente l'obbligo di applicare una rotazione triennale, di tipo aperto, in alternanza con cereali, leguminose e orticole da pieno campo; l'obiettivo è quello di ridurre i problemi fitosanitari e la comparsa di fenomeni di stanchezza del terreno. Tra le tecniche produttive, sempre dal discipli-

nare viene richiesto il ricorso alla lotta integrata, che prevede interventi agronomici che combinano la lotta biologica a quella tradizionale.

In verità, poiché la semina avviene in autunno, quasi tutto il ciclo colturale della Carota Novella di Ispica si svolge durante il periodo di riposo invernale degli insetti, per cui gli interventi con insetticidi chimici sono molto pochi. Sempre secondo il disciplinare della futura igp, possono ottenere il riconoscimento solo le carote appartenenti alle categorie commerciali «extra» e «prima categoria».

IL PERCORSO VERSO L'IGP

Comunque il cammino della Carota Novella di Ispica verso il riconoscimento dell'igp è ancora lungo. Dopo l'audizione pubblica del novembre 2005 e l'approvazione del disciplinare di produzione da parte del Ministero delle politiche agricole, con la protezione transitoria accordata a livello nazionale, nel gennaio 2006 è stata presentata la domanda di riconoscimento a livello comunitario. Ora si deve attendere il primo riconoscimento, con la pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione Europea.

«Un cammino ancora lungo, forse troppo,

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

La carota è un ortaggio ricco di minerali e di fibre. Per questo stimola il metabolismo e sollecita positivamente la funzione epatica e intestinale, con benefici effetti sulla digestione, sul colesterolo sanguigno e sulla defecazione. Le carote proteggono la pelle dall'invecchiamento e neutralizzano l'aggressione di elementi nocivi per la cute come i raggi solari, l'inquinamento ambientale, il fumo ecc. Si possono anche sfruttare le proprietà cicatrizzanti e sedative della carota applicandola grattugiata finemente su piaghe, ferite e scottature. Carote crude grattugiate e succo fresco centrifugato sono ottimi rimedi nelle malattie respiratorie (bronchiti, asma, ecc.) e in quelle intestinali (ulcere gastriche, coliti, diarree, stitichezze, ecc.). I caroteni, sostanze abbondantemente contenute in questo ortaggio, possiedono ottime caratteristiche antiossidanti e anticancro. Varie esperienze scientifiche hanno dimostrato che il consumo di carote abbassa notevolmente il rischio di tumore al polmone, perfino nei fumatori di vecchia data.

Paolo Pigozzi

Medico nutrizionista

visto che rischiamo di non poter arrivare sul mercato con la produzione marcata igp neanche con la campagna 2008» afferma Carmelo Calabrese, agronomo e vicepresidente della Associazione per la tutela

SCHEDA

La zona di produzione della Carota Novella di Ispica



Provincia di Ragusa: comuni di Ispica, Acate, Pozzallo, Vittoria; Chiaramonte Gulfi, Comiso, Modica, Ragusa, Santa Croce Camerina, Sciacca (solo parte del territorio).

Provincia di Siracusa: comuni di Pachino, Portopalo di Capo Passero, Rosolini; comune di Noto (in parte).

Provincia di Catania: comune di Caltagirone (in parte).

Provincia di Caltanissetta: comune di Niscemi (in parte).

Associazione per la tutela e la valorizzazione della carota Novella di Ispica - c/o Studio Agriconsult - Viale dei Platani - 97100 Ragusa

Coltivazione in pieno campo di carote



Tre immagini di Ispica



Selezione manuale delle carote

DUE PASSI A ISPICA, CULLA DELLA CAROTA NOVELLA

Ispica, posta al limite orientale della provincia di Ragusa, è una graziosa cittadina di circa 14 mila abitanti, a 170 metri s.l.m. lontana dal capoluogo circa 30 chilometri. Quasi al confine con la provincia di Siracusa, dalla sua altura la città domina il mare, da cui dista circa 6 chilometri. Il centro urbano, ricostruito dopo il disastroso terremoto del 1693, è fra i più funzionali e moderni della provincia ed è caratterizzato da bei palazzi, maestose chiese e vie larghe e diritte.

Cosa possiamo vedere

Un giro turistico si snoda tra i bei monumenti della cittadina, la cava e il mare. In città sono degni di una visita la **Basilica di S. Maria Maggiore**, dove si possono ammirare affreschi di Olivio Sozzi e il loggiato semicircolare del XVIII secolo della piazza antistante, la **Basilica SS. Annunziata**, con il suo importante ciclo di stucchi in stile rococò, la **Chiesa Madre di San Bartolomeo**, il **Santuario B.V. Maria del Monte Carmelo**, patrona di Ispica, il **Palazzo Bruno** di Belmonte in stile liberty e sede del Municipio, progettato nel 1906.

Nei dintorni

La **Cava d'Ispica** si snoda lungo una vallata che corre verso il mare per 13 chilometri ed è scavata nella roccia calcarea. È un luogo molto interessante per lo studio della evoluzione dei primi insediamenti umani: ne restano preziose testimonianze nelle abitazioni del periodo neolitico, greco, bizantino, cristiano e medievale.

Nella bassa Cava d'Ispica è situato il **Parco**

archeologico della Forza. In questo sperone roccioso sorgeva un castello ai cui piedi era l'antico centro di Spaccaforno, distrutto col terremoto del 1693. Qui i primi segni della presenza dell'uomo risalgono all'Età del bronzo. Il Parco è raggiungibile con le cento scale ricavate nella roccia dove sono visibili tracce di affreschi di età bizantina e di sepolcri.

Le **Catacombe di san Marco**, a due chilometri dal centro di Ispica, costituiscono una testimonianza della presenza cristiana nel territorio in epoca tardo romana. È il secondo cimitero della Sicilia per dimensioni.

La storia e il nome

Le origini della città sono dunque molto antiche, come dimostrano le abitazioni rupestri della Cava d'Ispica che testimoniano anche quanto numerosi siano stati i popoli che vi si sono alternati: Siculi, Greci, Romani, Bizantini, Arabi, Normanni. Col tempo tali dimore sono state adattate ai nuovi usi, che spesso hanno alterato in modo irreparabile le tracce storiche; ma in alcuni casi queste antiche residenze hanno conservato segni visibilissimi di modi di vivere e dei culti passati.

Il primo documento che parla di un abitato chiamato **Isbacha** è del 1093; si tratta di una bolla che Urbano II editò subito dopo la fine dell'occupazione araba. Un'altra bolla del 1169 parla di **Hyspicae Fundus**; poi, in epoca spagnola e borbonica, la città divenne **Spaccaforno**, nome che mantenne fino al 1935, quando si decise il ritorno alle origini con l'attuale nome di Ispica.

e la valorizzazione della Carota Novella di Ispica, nonché amministratore del Consorzio Fonte Verde di Ispica (www.fonte-verde.com), azienda leader nella produzione degli ortaggi, e in particolare della Carota Novella.

Nel dicembre scorso è stato definitivamente approvato dal Ministero delle politiche agricole il piano di controllo, presentato dall'organismo designato, che è Suolo e Salute. Il piano approvato definisce i criteri e le modalità con cui dovranno essere condotti i controlli sulle produzioni di carota novella delle aziende che hanno aderito al disciplinare.

L'orientamento delle aziende, comunque, è quello di attendere il riconoscimento europeo definitivo che, nelle attese, potrebbe dare un valore aggiunto a un prodotto già di per sé molto interessante sul piano commerciale.

C'È SPAZIO SUL MERCATO

Il mercato per la Carota Novella di Ispica dà segnali incoraggianti, soprattutto per le aziende orientate alla commercializzazione che hanno impianti di confezionamento. La carota novella, infatti, si presenta sul mercato invernale-primaverile con tutte le caratteristiche del prodotto fresco. Pur essendo commercializzata per un periodo di soli tre mesi, di fatto in questo arco di tempo si trova senza diretti concorrenti. Solo tra maggio e giugno, infatti, entrano sul mercato la produzione veneta della zona di Chioggia e Carvarzere e, successivamente, quella abruzzese del Fucino.

«Le aziende che producono la Carota Novella di Ispica – ci dice ancora Carmelo Calabrese – sono una sessantina, di cui

circa la metà sono quelle più rilevanti. La superficie coltivata oscilla di anno in anno tra i 1.500 e i 1.800 ettari. La produzione media varia dai 400 ai 450 quintali per ettaro e la produzione annuale media è stimabile quindi intorno ai 700.000 quintali. Di questi, solo una quota parte dalla Sicilia già confezionata, mentre una quantità consistente va verso altre regioni italiane, dove verrà confezionata e commercializzata.

NON SOLO IN ITALIA

La Carota di Ispica è destinata a finire su tavole anche molto lontane dalla Sicilia. Viene infatti commercializzata in Italia, soprattutto nei mercati generali del Centro nord, ma è anche esportata in altri Paesi europei.

Alcune aziende in particolare sono fortemente orientate all'esportazione: in questo caso il prodotto viene confezionato in modo ancora più accurato, tenendo conto delle richieste dei mercati finali, e i principali destinatari sono Germania, Francia, Svizzera, Austria, Nord Europa e, da qualche anno, anche alcuni Paesi dell'Europa dell'Est.

Comunque non sarà facile identificare la Carota Novella di Ispica fino a quando non giungerà il riconoscimento europeo dell'igp. L'unico metodo, nel caso di prodotto confezionato dalla stessa azienda produttrice, è quello di verificare la zona di produzione.

Se però nel periodo che va da marzo a maggio si acquistano carote che hanno tutte le caratteristiche del prodotto novello, vi sono buone possibilità che vengano da Ispica e dai comuni dell'area di produzione.

A ISPICA IL LABORATORIO DELL'ASCA, L'AGENZIA PER LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

L'Agenzia per la sicurezza e il controllo degli alimenti (Asca) ha sede a Palermo, precisamente presso l'Assessorato regionale agricoltura e foreste, ma il laboratorio centrale e operativo è a Ispica. È grazie a esso che l'Asca può attuare il controllo dei prodotti agroalimentari, oltre che operare come ente di certificazione di prodotto e di processo e come ente di ispezione e formazione permanente su tutto il territorio nazionale. Per qualche informazione in più è possibile visitare il sito della Regione Sicilia www.regione.sicilia.it/Agricolturaeforeste/Assessorato. Alla voce Sicurezza Alimentare si può consultare il regolamento definitivo dell'Asca. ■

RICETTA

Carote al Marsala

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Carote novelle di Ispica:
500 g - Olio d'oliva extravergine:
3 cucchiaini - Marsala secco:
1 bicchiere - Sale: quanto basta

PREPARAZIONE

Raschiate le carotine con un coltellino o con l'apposito attrezzo, lavatele velocemente sotto l'acqua, asciugatele e tagliatele a fettine sottili. Mettete l'olio in un tegame e fate scaldare a fuoco vivo; fatevi insaporire le rondelle di carota, aggiustate di sale e mescolate. Bagnate con il Marsala e incoperchiate il recipiente; proseguite la cottura, su fuoco basso fino a quando le carote non saranno tenere. Sistematele su un piatto da portata e servitele subito ben calde in tavola.

Con l'indicazione geografica protetta non sarà invece più un problema riconoscere la carota di Ispica: tutto il prodotto, infatti, dovrà andare sul mercato con il marchio e sarà confezionato esclusivamente in imballaggi sigillati: vassoio fino a 2 kg, sacco tra 1 e 6 kg, sacco salvafreschezza tra 6 e 12 kg. Gli imballaggi dovranno obbligatoriamente riportare in etichetta il marchio europeo, il logo della denominazione e le indicazioni dell'azienda produttrice e confezionatrice. Ben posizionata sui mercati lontani, la Carota Novella di Ispica vuole però farsi conoscere anche nella zona di produzione. A questo scopo è nata la Sagra della Carota, organizzata per la prima volta a Ispica nel maggio 2006. Una manifestazione che ha visto succedersi esibizioni enogastronomiche, convegni, talk show, banchi di degustazione e iniziative per le scuole.

L'appuntamento è quindi a Ispica, la prima settimana di maggio, quando si celebrerà la seconda edizione della sagra. Per il trionfo della carota.

Pier Francesco Lisi

Si ringraziano per la collaborazione il Sindaco di Ispica, Pieno Rustico, e il suo staff.

