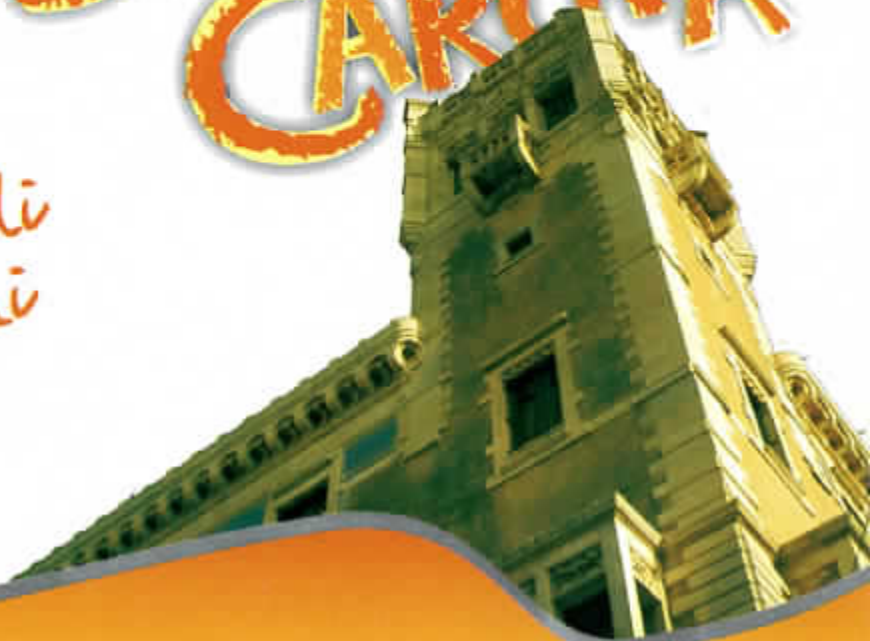




CITTÀ DI ISPICA
12/13/14
Maggio 2006

SAGRA della CAROTA

Convegni
Spettacoli
Degustazioni





SAGRA della CAROTA

Quest'anno la Città di Ispica darà vita alla prima edizione della sagra della carota, evento con il quale s'intende festeggiare una delle protagoniste principali attorno a cui ruota l'economia della città, presente nel territorio sin dagli anni '50.

La carota novella di Ispica, oltre ad essere un ortaggio a cui sono riconosciute eccezionali proprietà dietetiche e notevoli quantità di vitamina A, è famosa, in particolare, per le sue proprietà organolettiche di fragranza e di profumo oltre che per il suo sapore deciso, caratteristiche particolari dovute alla presenza in

essa di una componente elevata di antociani ed esaltate dalle peculiarità pedoclimatiche dell'area di coltivazione.

Questo luogo con i suoi terreni di medio impasto-sciolti ed il clima tipicamente mediterraneo, con estati aride ed inverni miti, favorisce il buon sviluppo della radice e contribuisce all'ottenimento di questo prodotto dalle qualità eccezionali ed irripetibili altrove, che si contraddistingue anche per il periodo di produzione. Infatti, la carota di Ispica raggiunge la maturazione commerciale, e da qui la definizione di novella, già alla fine di febbraio fino alla fine di tutto il periodo primaverile, quando questo prodotto, ad un simile livello di freschezza, risulta mancare nel mercato.

Nasce, così, quella che può definirsi

un'intima connessione tra questo prodotto, tipico siciliano, e il suo luogo di produzione.

La celebrazione della carota, quest'anno, rappresenta per Ispica un avvenimento di particolare significato, oltre a regalare alla città la sua prima vera sagra, viene a coincidere con l'attesa dell'imminente riconoscimento IGP (Indicazione Geografica Protetta) alla carota novella di Ispica, da parte dell'Unione Europea, mentre è già stato approvato il Disciplinare di produzione.





Piero Rustico
Sindaco della Città di Ispica

L'istituzione di una sagra legata alla vocazione agricola della nostra terra è uno dei punti da me indicato nel programma elettorale nell'ottica di una valida e significativa promozione e valorizzazione del nostro territorio.

Oggi Ispica festeggia la tipicità e la qualità della sua carota novella, rinomata per il suo gusto dolce ed il profumo intenso. Sarà lei la protagonista assoluta di una tre giorni destinata a diventare un appuntamento fisso nel calendario degli eventi ispicesi.

La nascita della "Sagra della carota" però non è solamente una promessa mantenuta da parte di questa Amministrazione, ma vuole essere un momento di grande condivisione con tutta la città di un sentimento di esaltazione di un prodotto che da sempre rappresenta un pilastro fondamentale per la nostra economia e alla quale tutti noi ispicesi siamo molto legati.

Non credo sia stata cosa semplice per i nostri agricoltori far convivere negli anni il lavoro, la passione, la tenacia che li ha portati nel tempo a non abbandonare mai la coltivazione di questo delizioso prodotto, ma anzi a proteggerlo e migliorarlo in modo da far erigere Ispica a "Città della carota". Un grazie di cuore va dunque a chi in silenzio lavora quotidianamente per far sì che Ispica sia vanto di una Sicilia laboriosa.

Tradizione, amore e orgoglio sono certamente gli appellativi che accompagnano la nostra carota novella in questa manifestazione dove verranno evidenziate le caratteristiche organolettiche e la qualità di un prodotto che sarà ancora meglio conosciuto ed apprezzato in tutte le tavole del mondo grazie anche alla sapiente trasformazione e lavorazione dei nostri esperti cuochi e pasticciieri.

Sulla carota Ispica non solo punta per un deciso rilancio della sua economia,

ma scommette anche per promuovere il suo territorio, e la "Sagra della carota" ha proprio questo compito: legare prodotti della terra e bellezze ambientali e culturali, per un'offerta turistica sempre più varia e valida, capace di attrarre un numero crescente di visitatori che una volta rapiti dalla straordinaria bellezza del nostro territorio, ne possano diventare ambasciatori.

Alimentare un così virtuoso circolo è una scommessa che spero ogni ispicese possa raccogliere collaborando per giungere in un futuro prossimo al fiorire di un turismo sempre più allargato, sicura fonte di sviluppo economico e sociale.



Marco Genovese
Assessore Sviluppo Economico e Turismo della città di Ispica

È sempre con grande piacere, attenzione ed entusiasmo che la città di Ispica accoglie le manifestazioni di promozione agricola.

Ma la sagra della carota è una manifestazione "naturale" della nostra città, nasce quasi spontaneamente, è la gente di Ispica che la vuole e finalmente diventa realtà. I produttori, le pasticcerie e tutto l'indotto agricolo e gastronomico si trovano unanimi nel promuovere la carota novella di Ispica che, insieme agli ortaggi, è vero vanto del nostro territorio, votato alla produzione agricola di qualità.

La qualità dei nostri prodotti, la bellezza del nostro territorio, l'ospitalità della nostra gente, penso possano essere vero volano per il turismo e lo sviluppo della nostra città.

Ecco perché concorde con l'intera giunta si è voluta fortemente questa sagra, che vuole essere momento di sintesi dell'intera problematica legata alla produzione e alla promozione della carota novella e per suo tramite dell'intera città.



Palazzo Bruno - sede del Municipio

Si ringraziano per
la preziosa
collaborazione
le aziende:



La carota novella di Ispica





CAROTA village

APERTURA VILLAGGIO Sabato e Domenica

Mattina dalle 10:30 alle 13:00

Pomeriggio dalle 18:00 alle 24:00

Con la partecipazione straordinaria
dei maestri pasticcierei di Ispica

American Bar

Gelateria Pasticceria Bar
Corso Duca degli Abruzzi, 19 - Ispica
Tel. 0932 951479

Pasticceria Denaro

Via Vittorio Veneto, 76 - Ispica
Tel. 0932 959977

La Petite Pasticceria

Pasticceria Tavola calda Gelateria
C.da Garzallo - Ispica
Tel. 335.5853268

Dolci Fantasia

Pasticceria Gelateria
Via Statale, 122 - Ispica
Tel. 0932 793535

Leone D'oro

Gelateria Pasticceria Rosticceria
Via dell'Ecologia, 11/a - Ispica
Tel. 0932 704701

PROGRAMMA

VENERDÌ 12 MAGGIO

Ore 19:30 - Piazza Regina Margherita Padiglione "CAROTA FOOD SHOOV" Convegno Carota Novella

SABATO 13 MAGGIO

Ore 10:30/12:30 - Piazza Regina Margherita "CAROTALANDIA" Alunni delle scuole elementari di Ispica si cimenteranno, attraverso l'utilizzo di carote, nella creazione di composizioni ispirate alla natura.

Spettacoli e giochi di animazione con artisti di strada

Ore 19:00 - Piazza Regina Margherita:

Cerimonia di Inaugurazione della "Sagra della carota"

Ore 19:30/20:30 - padiglione CAROTA FOOD SHOW "Tentazioni alla carota"
(esibizioni artistiche di professionisti del mondo eno-gastronomico)

● CAROTA DA BERE:

A cura dell'A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori)

● DOLCI PRELIBATEZZE ALLA CAROTA

A cura dell'Associazione Pasticcierei di Ispica

● DELIZIE DEL PALATO ALLA CAROTA

A cura dei grandi maestri della ristorazione

Ore 20:00/24:00 - **Banchi degustazione aperti:**

Primi piatti, long drink e dolci tutti rigorosamente a base di carota novella di Ispica.

Ore 21:00 - Padiglione "CAROTA FOOD SHOW"

Cerimonia premiazione degli alunni delle scuole elementari di Ispica

Ore 21:30 - Piazza Regina Margherita "Musica dal Vivo"

DOMENICA 14 MAGGIO

Ore 10:30/13:00 - Piazza Regina Margherita padiglione "CAROTA FOOD SHOW"

Talk show "LA NOVELLA DI ISPICA: LUCI E OMBRE"

(Registrazione televisiva con la partecipazione dei produttori agricoli e di esperti del settore).

Ore 19:00 - **TONI HAIR CREATION: CARROT BEAUTY FASHION SHOW**

Ore 20:00/24:00 - **Banchi degustazione aperti:**

Primi piatti, long drink e dolci tutti rigorosamente a base di carota novella di Ispica

Ore 21:00 - Padiglione "CAROTA FOOD SHOW" Cerimonia premiazione dei protagonisti del Food Show 2006

Ore 21:30 - Piazza Regina Margherita: **Spettacolo di: Cabaret e Musica**

A.I.B.E.S.

Associazione Italiana Barman e Sostenitori



Associazione Maitres
Italiani Ristoranti e Alberghi





Ispica

La città di Ispica, piccolo gioiello barocco, riassume nei suoi paesaggi, nella sua storia e nei suoi monumenti il fascino singolare della Sicilia Sud-Orientale. La presenza di campagne rigogliose, agrumeti, uliveti, carrubi incastonati negli storici muretti a secco, chiese, palazzi sontuosi, già basterebbe a rendere questa città un luogo alquanto particolare.

Tuttavia la particolare collocazione su di una collina arricchisce, questa cittadina, di un panorama suggestivo attraverso cui domina il mare, dal quale dista 6 km e che risulta essere, per le larghe spiagge di finissima sabbia di Santa Maria del Focallo, gli scogli di Ciriga e le limpide e ferme acque della Baia della Marza, tra i più belli e i più invidiati della nostra penisola.

Ricca di storia, l'antica città di Spaccaforo, chiamata così fino al 1935, ha origini molto antiche.

Prima del terremoto del 1693, infatti, l'abitato era situato nella parte finale della cava, una posizione facilmente difendibile e così ricca d'acque da far crescere la sua

importanza e da far sì che moltissimi siano stati i suoi abitatori: siculi, greci, romani, bizantini, arabi e normanni. Oltre a conservare nel proprio territorio importanti testimonianze legate a quella civiltà che con le loro abitazioni rupestri, i loro modi di vivere e i loro culti si sono succedute dalla preistoria fino all'epoca medievale, Ispica custodisce nel centro storico importanti opere legate alla cultura tardobarocca e liberty tra cui le chiese di S. Maria Maggiore, dell'Annunziata e il palazzo Bruno di Belmonte. Grazie ad un territorio molto produttivo, la città basa la sua economia essenzialmente sull'agricoltura ed in particolare sulla coltivazione di primizie come il pomodoro e sulla coltivazione, a partire dalla fine degli anni '60, della carota, prodotto che, per le particolari caratteristiche dei terreni di coltivazione argilloso-calcarei e il clima particolarmente mite della zona, risulta possedere una dolcezza e una tenerezza che la distinguono ovunque





On. *Innocenzo Leontini*
Assessore Regionale Agricoltura e Foreste

L'agricoltura siciliana si avvia ad avere un'altra IGP. Alla soddisfazione come Assessore Regionale all'Agricoltura devo aggiungere quella, strettamente personale, di ispicese, cittadino di un territorio che sulla carota, in passato aveva scommesso e che adesso raccoglie i frutti della tenacia e della determinazione con le quali è stata portata questa attività. Se l'I.G.P. è sicuramente un fattore di impulso per la penetrazione nei mercati e permetterà di esportare una nuova immagine del territorio, legare questa produzione ad un appuntamento fisso e calendarizzato come quello di questi giorni, sancisce ancora di più un legame stretto e forte con il territorio.

Come Governo della Regione abbiamo lavorato, in questi anni, a dare un marchio di qualità alle nostre produzioni, a legarle strettamente al territorio come un fatto culturale, a promuoverle non da sole ma come "sistema qualità". Non è un caso se Ispica e la provincia di Ragusa possono onorarsi di ospitare sul loro territorio l'Asca, l'Agenzia per la sicurezza alimentare; non è un caso se ovunque, in Italia e nel mondo, ogni momento culturale, turistico, di promozione viene sempre associato al nostro agroalimentare, da sempre tipico ed adesso anche certificato.





Ricette a base di carota novella di Ispica

Calzoncelli al burro

"antipasto"

Ingredienti per 4 persone:

200 G - pasta sfoglia in rotolo
200 G - ricotta
300 G - carote
80 G - burro
80 G - formaggio parmigiano
grattugiato

1 Manciate prezzemolo tritato
salvia e sale

Preparazione:

Far lessare le carote o tritarle grossolanamente. Mettere la ricotta in una terrina, unire 1 manciata di prezzemolo tritato, il parmigiano e le carote. Mescolare bene gli ingredienti. Stendere la pasta sfoglia con l'aiuto di un matterello e ricavarne dei rettangoli di 3 x 6 cm. Su ognuno mettere 1 cucchiaino di ripieno, chiudere bene i bordi. Farli cuocere in acqua salata, o meglio nel brodo, scolarli e condire con burro fuso e salvia.

Bruschetta Sfiziosa

"antipasto"

Ingredienti per 4 persone:

4 Fette - pane casereccio
500 G - carote
1 Manciate - uvetta sultanina
2 Cucchiaini - miele
1 - limone (succo)
olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione:

Grattugiate le carote. In una scodella emulsionate il miele con il succo di limone, il sale, il pepe e l'olio. Condite le carote con la salsa preparata e disponete l'insalata sulle fette di pane precedentemente bruscato.

Carote allo yogurt

"contorno"

Ingredienti per 4 persone:

500 G - carote
1 Noce - burro
1 Vasetto - yogurth
1 Cucchiaino - prezzemolo
tritato finemente
2 - filetti d'acciughe dissalati
1/2 Spicchio - aglio
sale

Preparazione:

Cuocere le carote pulite in acqua calda leggermente salata per 20 minuti. Scolarle, tagliarle a rondelle e metterle in pentola con una noce di burro. Cuocere, mescolando, per 3 minuti, quindi unire lo yogurth. Coprire, abbassare il fuoco e cuocere per circa 15 minuti. Completare con il prezzemolo, le acciughe e l'aglio tritati. Mescolare e servire.

Ricette a base di carota novella di Ispica

Carote al rosmarino

"contorno"

Ingredienti per 4 persone:

750 G - carote
2 Mestoli - brodo
rosmarino tritato
1 Filo - olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione:

Tagliate le carote a bastoncini. Mettetele in un tegame con il brodo. Coprite e lasciate cuocere a fiamma media per circa 15 minuti. Quindi scoprite, regolate sale e pepe, fate restringere quanto basta il fondo di cottura e irrorate con un filo d'olio. Cospargete le carote con il rosmarino tritato, lasciate insaporire alcuni minuti. Passate sul piatto da portata caldo e servite.

Dolce Di Carote

"dessert"

Ingredienti per 4 persone:

500 G - carote
50 Cl - latte
200 G - zucchero
2 Cucchiaini - burro
150 G - farina
5 Grani - cardamomo
2 Cucchiaini - uvetta sultanina
1 Cucchiaino - mandorle tritate

Preparazione:

Grattugiare finemente 500 g di carote lavate e raschiate. Versarle in una casseruola con 50 cl di latte e far cuocere per 15 minuti. Quindi unire 200 g di zucchero e far cuocere per altri 15 minuti. Aggiungere 2 cucchiaini di burro, 150 g di farina, 5 grani di cardamomo pestati, 2 cucchiaini di uvetta sultanina e 1 cucchiaino di mandorle tritate. Far sobbollire per 2-3 minuti e versarlo in una teglia rettangolare. Far raffreddare in frigo, sfornarlo e tagliarlo a cubi prima di servire.

Dolcetti Di Carote

"dessert"

Ingredienti per 4 persone:

250 G - carote
350 G - farina
2 - uova
100 G - zucchero
60 G - burro
1 Bustina - lievito vanigliato
cannella in polvere
10 Cl - latte
sale

Preparazione:

Lavare e grattugiare molto finemente le carote. Mescolare le uova con lo zucchero, 50 g di burro fuso, il latte e la farina setacciata con il lievito, una presa di sale e le carote. Amalgamare bene e versare il composto in piccoli stampi imburrati. Infornare a 180 gradi per 25-30 minuti. Sformare i dolcetti e spolverizzarli di cannella.





COMUNE DI ISPICA
Assessorato
Sviluppo Economico e Turismo



REGIONE SICILIANA
Assessorato Agricoltura e Foreste



Sicilia
Agricoltura



PROVINCIA REGIONALE
DI RAGUSA
Assessorato Sviluppo Economico



A.A.P.L. RAGUSA



CAMERA
DI COMMERCIO
DI RAGUSA



ORGANIZZAZIONE: ART & MEDIA INIZIATIVE
Via Sacro Cuore, 4 - 97015 Modica (RG) - Tel. 0932.762084 - Fax 0932.454558
e-mail: art.media@fiscali.it - www.networkeventi.com