

MARTEDÌ 28 APRILE 2009

LA SICILIA

.49

SVILUPPO IBLEO

SPECIALE MENSILE REGIONALE INTERAMENTE DEDICATO AL TERRITORIO IBLEO

A CURA DELLA PK



LA CITTÀ DI ISPICA SI APPRESTA AD OSPITARE UN GRANDE EVENTO PER PROMUOVERE UN PRODOTTO DOC DEL TERRITORIO: LA CAROTA NOVELLA

A Ispica un grande evento

Ispica. Due giornate ricche di avvenimenti nel centro storico della città di Ispica dove il 2 e il 3 maggio la carota novella sarà la protagonista grazie a «Carotispica», un evento attraverso il quale la città vuole legare il suo nome alla carota, vuole esaltarne le peculiarità, creare un momento di promozione dell'intero territorio e mostrare la voglia di svilupparsi e di promuovere le sue risorse migliori.

«Carotispica» si presenta ai cittadini e ai numerosi forestieri con un programma sempre ricco di novità, con contenuti a carattere scientifico di grande spessore, con il coinvolgimento di operatori del settore artistico e commerciale della città e risulta sempre crescente l'impegno da parte dell'Amministrazione comunale e degli organizzatori per realizzare una manifestazione quanto più bella ed interessante possibile che possa essere sempre più apprezzata da appassionati e visitatori.

- Sindaco Piero Rustico come è stata organizzata la manifestazione e quali saranno le peculiarità di questa quarta edizione di «Carotispica»?

«Anche per questa edizione, come è di più che in quelle passate, la carota novella di Ispica sarà al centro di un palcoscenico ideale, appositamente allestito per il nostro gustoso ortaggio nella splendida cornice di piazza Regina Margherita, dove tutto avrà il colore, il sapore, il profumo della carota».

- «Carotispica» è un evento che in poco tempo è riuscito a catalizzare su di sé l'attenzione dei media e dei visitatori. Quali sono le particolarità di questa manifestazione?

«Ritengo che l'evento Carotispica si sia attestato tra gli appuntamenti più attesi e seguiti non solo in città, ma anche in provincia e fuori, in un brevissimo lasso di tempo, in quanto siamo riusciti a trovare una formula vincente per coniugare i differenti aspetti della manifestazione attirando l'attenzione a diversi livelli. Ecco quindi il convegno che coinvolge gli addetti ai lavori, i produttori, i venditori, gli studiosi; ecco l'intrattenimento che si rivolge ai bambini, ai giovani, agli sportivi, ai turisti, alle famiglie che all'inter-

Il 2 e il 3 maggio prossimi nel centro storico la carota novella sarà la protagonista grazie a «Carotispica»

no di Carotispica trovano l'attrazione che stimola l'interesse di ciascuno».

- La tradizione agricola e la storia popolare della città sono rappresentate quasi simbolicamente dalla carota. Quanto è importante per la città riuscire a valorizzare questo prodotto?

«La carota novella ha cambiato la storia agricola di Ispica sin dagli anni '50, ha dato alla nostra comunità nuovo impulso e aperto nuovi orizzonti contribuendo grandemente a fare di Ispica quello che oggi è: una città che non rinnega le sue origini agricole, profondamente legate al lavoro della terra, ma proiettata verso un futuro sempre più in progresso, sempre più moderno».

- Le caratteristiche nutritive e organolettiche della carota di Ispica sono ormai rinomate. Quali sono le strategie per puntare alla commercializzazione e promozione del prodotto?

«Anche di questo argomento si parlerà nel convegno che ha per titolo "La carota novella di Ispica: produrre bene, mangiare me-

glio, vendere molto" per cui invito lei e i lettori alla tavola rotonda che si terrà sabato 2 maggio dedicata appunto ad approfondire aspetti tecnici, scientifici e di interesse generale riguardanti la carota novella di Ispica».

- Poi ci sono gli spettacoli, che rendono la manifestazione un momento di festa per l'intera città. Cosa è stato pensato per entusiasmare il pubblico presente nelle varie serate?

«Nell'elegante "galleria" allestita in piazza si alterneranno momenti di attrazione per i più piccoli, momenti di danza, momenti dedicati all'arte pittorica, esibizioni sportive, premiazioni, momenti di grande allegria con il cabaret di Zelig e Colorado, musica, parate di sapore storico e tante altre sorprese di cui potranno godere i miei concittadini e i nostri graditi ospiti».

- Ci saranno anche delle degustazioni? Piatti innovativi a base di carota novella? E quali le pietanze della tradizione?

«Ogni anno cuochi provetti e raffinati maestri pasticciere si cimentano nella prepa-

razione di elaborate e gustosissime ricette a base di "novella", dai coloratissimi cocktail, agli antipasti dove la tradizionale stimpriata di carote campeggia regalmente accompagnata ovviamente dal pane alla carota, ai primi piatti e risotti al sapore di carota, al pesce, ai dolci, ai cannoli, alle granite di carota e non solo. Quest'anno poi uno dei nostri artigiani del gusto presenterà per la prima volta al pubblico le deliziose marmellate di carota, frutto della sua attenta e laboriosa ricerca dolciaria».

- Cosa rappresenta e cosa significa per la città questa manifestazione?

«Carotispica nasce dalla volontà precisa di dar seguito a quanto inserito nel mio programma elettorale e cioè di istituire un evento importante legato alla vocazione agricola della nostra terra, per esaltare un prodotto delizioso protetto e migliorato sempre più negli anni dalla tenacia e dalla passione di chi in esso ha creduto facendo sì che di Ispica diventasse il simbolo. In un momento poi di difficoltà economica come quello che stiamo attraversando, la nostra attenzione di amministratori non si discosta certo dal cogliere ogni possibile occasione di promozione e sviluppo del nostro territorio».

ADRIANA OCCHIPINTI



«Carotispica», una manifestazione che si presenta ai cittadini e ai numerosi forestieri con un programma sempre ricco di novità, con contenuti a carattere scientifico di grande spessore, con il coinvolgimento di operatori del settore artistico e commerciale della città

PROGRAMMA SABATO 2 MAGGIO

TAVOLA ROTONDA ore 10.30

Auditorium Madre Crocifissa Curcio

"La carota novella di Ispica:

produrre bene, mangiare meglio, vendere molto"

moderatore Giampaolo Schilaci (DIA - Università di Catania)

relatori: Luciano Trentini, Pippo Quattrone

interventi: imprenditori della filiera caroticola

SPAZIO SHOP dalle 18 alle 24

ceramiche "La Bottega delle miniature"

carota novella di Ispica "Comitato Organizzatore"

cosmetici naturali "Naturissimo"

formaggi ragusani "Florida"

olio DOP Città di Buccheri

pastryceria "Denaro"

18.00 compagnia "I Fratelli La Strada"

Antonio D'Antoni (piano e chitarra) Anna Garcia Alba (voce e violino)

musiche tradizionali europee

19.00 spettacoli itineranti con artisti di strada

19.00 Piazza Regina Margherita:

inaugurazione CAROTISPICA 2009

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 Ausari

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"

DEGUSTAZIONI SPETTACOLI CONVEGNI

SAB 2 DO M 3
maggio
2009



www.
carotispica
.it

CITTA' DI
ISPICA

REGIONE
SICILIA

PROV. AGG.
MAGGIORA

CCIAA
MAGGIORA



Info 0932.701234

CITTÀ di ISPICA

AGRIPLAST
www.agriplast.com

Tuttagricoltura

SPAGNA
DE CAROTISPICA

MediaBOX

si.sac....

syngenta

SIRIAC

Life

CASPO

AGRIPLAST

IPAR

SATA

POWER

AGRIPLAST

hydro tech

5.0

ecofiber

PROGRAMMA DOMENICA 3 MAGGIO

SPAZIO SHOP ore 10/14 e 17/24

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

09.00 2° cicloraduno Carotispica in mountain-bike
Palestra "Il Tempio" - partenza e arrivo in piazza

09.30 Spinning in piazza

10.30 Campionato Provinciale Piccoli Ginnasti (a cura A.S.D. Minerva)

10.30 visita guidata al Parco Forza
escursione a cavallo nel territorio icipese
estemporanea di pittura Centro Giovanile

13.30 pranzo in galleria, sapori e profumi Carotispica

17.00 visita guidata Centro Storico

18.00 spettacoli itineranti con artisti di strada
18.00 corteo storico e i tamburi "Città di Buccheri"
19.00 performances verticali di Cristina Mazzeo
19.30 danze e musiche etniche
20.00 premiazione estemporanea di pittura

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
lenta musica con "The Music Time Band"
e l'atlegria di GIOVANNI CACIOPPO