

- [Eventi](#)
- [Vini Top Hundred 2024](#)
- [Wine Tour](#)
- [Ricette](#)

# ilGolosario

- [oleifici](#)
- [cantine](#)
- [ristoranti](#)
- [negozi](#)
- [produttori](#)

menu

## CATEGORIE

- [Attualità](#)
- [Ricette](#)
- [Ristoranti](#)
- [Cantine](#)
- [Produttori](#)
- [Negozi](#)
- [Oleifici](#)

## QUICK LINKS

- [Il Giornale del Gusto](#)
- [La Notizia del Giorno](#)
- [Wine Tour](#)
- [Eventi e Iniziative](#)
- [Vini Top Hundred](#)
- [Osservatorio Monferrato](#)
- [MIXO](#)
- [Il Nipposario](#)

## INFO

- [Chi Siamo](#)
- [Contatti](#)
- [Info Sito](#)



ricerca

Premi invio per lanciare la ricerca

## CATEGORIE

[Attualit ](#) [Ricette Oleifici](#)  
[Cantine Ristoranti](#)  
[Negozi Produttori](#)  
[Produttori](#)

# Della carota novella di Ispica

di Giusy Messina  
• 08.04.2025



## Dai pionieri visionari al Consorzio: cresce la produzione certificata tra innovazione sostenibile, sfide di mercato e nuove strategie per valorizzare un'eccellenza siciliana

A "scoprirla", come spesso accade in Sicilia, "fu uno straniero, uno svizzero, che negli anni '60 la commercializzò oltre lo Stretto e a quel punto capì che la carota che si coltivava per uso familiare, aveva un futuro".

**Pietro Calabrese**, imprenditore, 86 anni portati con giovanile baldanza, fu uno dei primi agricoltori visionari a credere che la carota novella di Ispica, in provincia di Ragusa, avrebbe fatto da traino alle altre colture locali nei mercati.



Pietro

Oggi l'azienda di Pietro Calabrese, la **Colle verde** è una delle 18 aziende associate al **Consorzio Carota Novella di Ispica IGP** guidato da Massimo Pavan che, originario di Chioggia, 25 anni fa si è trasferito a Ispica sulle orme della carota novella a identità geografica protetta.

Dolce, croccante, dall'intenso color arancione, ma soprattutto fresca, la Carota Novella di Ispica 2023 è "contro-stagionatura". Figlia della primavera, nell'areale di produzione tra la provincia aretusea e quella di Ragusa, è coltivata a ciclo autunno-vernino- primaverile invece che, come nelle altre aree, dalla primavera all'autunno.

Il Consorzio nato nel 2010 e che raggruppa produttori e confezionatori, ne custodisce storicità e identità. *"Obiettivo del Consorzio - dice il presidente Pavan - è quello di far conoscere il prodotto e le sue caratteristiche uniche, attraverso progetti mirati e attività di promozione nei vari canali di distribuzione per poi arrivare all'utente finale, un consumatore consapevole, particolarmente attento ai prodotti di qualità".*



Massimo Pavan -

Presidente del Consorzio di Tutela IGP Carota Novella di Ispica Coltivata su una superficie attuale di circa 1.500 ettari, per una produzione complessiva che supera le 75mila tonnellate di cui il 10% certificata IGP, dal 2011 a oggi, la carota novella di Ispica IGP ha avuto continui incrementi di mercato e nel 2024 ha registrato una crescita pari al 14% con 40mila quintali di prodotto certificato IGP. *"Oggi la sfida è raggiungere quota 60.000 quintali di prodotto certificato - spiega Pavan - e il 30 per cento di quello commercializzato con il marchio IGP"*.

Preziosa alleata della salute, tra le peculiarità che concorrono alla qualità del prodotto born e made in Sicily nel gotha delle eccellenze dell'ortofrutta italiana, vi è anche la tipologia di terreno.

*"I suoli di medio impasto, tendenti all'argilloso - ha spiegato Carmelo Calabrese dell'azienda Fonteverde - conferiscono alla carota un gusto particolarmente dolce ed una consistenza ottimale"*.



Carmelo Calabrese

e Massimo Pavan La Carota novella di Ispica IGP è anche sostenibile. Rispettosa dell'ambiente, seminata a settembre, non ha bisogno di grandi quantitativi d'acqua anche se con il cambiamento climatico, il rischio siccità è un nemico da combattere con l'utilizzo di metodi di irrigazione intelligenti. E in tema di riuso, le aziende si stanno impegnando per recuperare l'acqua necessaria durante la fase di lavaggio riutilizzandola nella linea del prelavaggio. Sostenibilità e innovazione 5.0 vanno a braccetto. Come nel caso della Fonteverde che ha investito in un nuovo impianto che lavora tra le 80-85mila carote l'ora grazie all'intelligenza artificiale che seleziona e calibra le carote in ingresso.

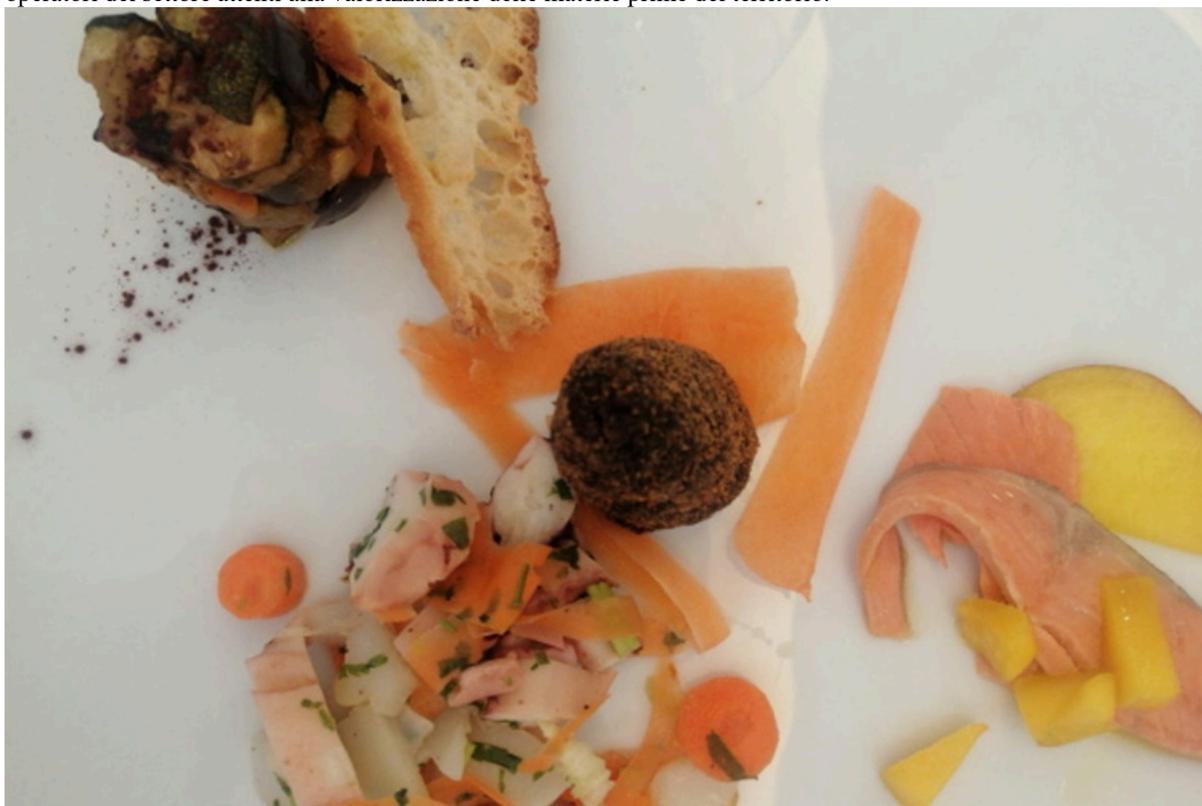
Una narrazione tra molte luci ed anche criticità da superare. Motore dell'occupazione per la cittadina di Ispica, *"occorre - dice il sindaco Innocenzo Leontini - valorizzare al meglio questa risorsa, rafforzando il posizionamento nei mercati nazionali ed internazionali, proteggendo il marchio e promuovendo la qualità distintiva"*.

Una sfida non facile perché le minacce maggiori come per tutta l'ortofrutta italiana, *"arrivano - come ha sottolineato il numero uno del Consorzio - dalla concorrenza sleale, come Portogallo, Turchia, Israele ed Egitto dove le carote arrivano in confezioni da mille chili e poi vengono camuffate e vendute come prodotto italiano, danneggiando la filiera locale ed il prestigio della Carota Novella di Ispica IGP. Occorrono - chiosa - maggiori controlli nei punti d'ingresso"*. E, tra le strategie messe in campo dai produttori, c'è anche quella di lasciare invariato il prezzo dell'IGP allo stesso livello del convenzionale.

*"Se in Italia - spiega Pavan - il cliente si è fidelizzato a un prodotto di qualità e vede l'IGP proprio come sinonimo di pregio e valore, lo stesso non si può dire nei mercati esteri e molto deve fare l'Europa per spingere l'acquisto di prodotti IGP e DOP"*.

Ambasciatrice del territorio di Ispica, nell'assolato sud est della Sicilia, splendido scenario delle vicende del commissario più noto d'Italia, Montalbano, laddove il trionfo del Barocco incontra il fascino antico dei muretti a secco nella campagna iblea e il mare, la carota novella è allo start di una nuova sfida: entrare in Ho.Re.Ca.

Dalle ricette gourmet dello chef Accursio Craparo nel suo "Radici" a Modica a quelle preparate dagli studenti dell'Istituto Alberghiero di Modica a cura dello chef Giovanni Roccasalva, dai piatti a km zero del ristorante "Al Carato" dello chef Giorgio Iaconimoto a Modica. Quindi la colomba artigianale della pasticceria Denaro di Ispica per cui si può dire che la Carota Novella di Ispica IGP conquista gli operatori del settore attenti alla valorizzazione delle materie prime del territorio.



Per accorciare il

gap tra produttori e consumatori, al via **quattro seminari d'incontri** in alcuni istituti alberghieri dell'Isola a partire da Catania (15 aprile), Ragusa (13 maggio), Palermo (16 maggio) ed Enna (20 maggio).

Il futuro, per la Carota Novella di Ispica IGP, è già qui.

## Tags

- [il giornale del gusto](#)
- [carote](#)
- [sicilia](#)