

Servizio | Ortofrutta



# Cresce sui mercati la carota novella di Ispica Igp

di Nino Amadore

22 marzo 2025



Un prodotto sempre più apprezzato sui mercati nazionali e internazionali. Di nicchia certo ma che fa da traino a tutto il resto. E' la carota

novella di Ispica (Ragusa), una Igp che piace ma che soprattutto ha un suo mercato specifico in questo periodo dell'anno: «E' fresca, croccante, ma soprattutto appena raccolta» dice Pavan Consorzio di tutela della Carota Novella di Ispica, costituito da piccole e medie imprese nel 2010, che riunisce 18 produttori delle zone comprese nell'areale del Sud-Est siciliano tra le province di Ragusa e Siracusa: una zona dalle favorevoli condizioni pedoclimatiche caratterizzate dalle temperature medie invernali elevate e da una buona quantità di luce.

Dal 2011 ad oggi, la carota novella di Ispica Igp ha avuto continui incrementi di mercato: nel 2024 ha registrato una crescita pari al 14% sull'anno precedente con 40mila quintali di prodotto certificato Igp. Attualmente la superficie coltivata a carote nell'areale siciliano è di circa 1.500 ettari ma circa il 10% dell'intera area è coltivata a carota novella di Ispica certificata Igp.

«Quest'anno il nostro obiettivo è raggiungere quota 60.000 quintali di prodotto certificato e il 30 per cento di quello commercializzato con il marchio Igp - spiega Pavan - aggiunge l'imprenditore veneto che venticinque anni fa si è trasferito in Sicilia - 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.

## Consigliati per te

L'esigenza principale del Consorzio è quella di informare il consumatore sui caratteri distintivi rispetto ad altre carote valorizzando il prodotto Igp con le sue peculiarità organolettiche. «Nel nostro Paese - conclude Pavan - il cliente si è fidelizzato a un prodotto di qualità e vede l'Igp proprio come sinonimo di pregio e valore». Questo ortaggio dalle caratteristiche peculiari, viene promosso attraverso il progetto "La carota novella di Ispica Igp in HoReCa finanziato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Proprio per raggiungere al meglio (con delle sessioni dedicate più tecniche) gli operatori del settore del canale HoReCa nel territorio di produzione della carota sono stati programmati 4 seminari che si svolgeranno a Catania (15 aprile), Ragusa (13 maggio), Palermo (16 maggio) ed Enna (20 maggio).

Riproduzione riservata ©

---

**ARGOMENTI** [prodotto](#) [Ispica Igp](#) [Ispica](#) [Catania](#) [Palermo](#)

---

P.I. 00777910159 | © Copyright Il Sole 24 Ore Tutti i diritti riservati

Il Sole **24 ORE**