



LA VITA
È NUTRIMENTO

A primavera arriva in commercio la novella di Ispica igp, l'unica che si può mangiare fresca e non congelata come le altre italiane

Tra colori reali (gli Orange d'Olanda) e fantasiose narrazioni, questa verdura piace agli chef anche in versione cruda. Cucinata in mille modi, c'è chi ama sposarla alle erbe, chi la combina alla carne, chi la esalta nella sua freschezza



Carota

L'arancione croccante

LA SPECIALITÀ

Secoli fa nessuno avrebbe inneggiato a Jannik Sinner e al colore dei suoi capelli sventolando immagini di carote. Erano bianche o viola, rosso vivo o scure. Divennero arancioni nel XVII secolo in onore dei reali d'Olanda (gli Orange) a seguito di incroci e manipolazioni. A dirla tutta, a proposito di fantasiose narrazioni sul food, sappiate anche che mangiarle non produce miracoli per la vista (nonostante la presenza di luteina, pigmento utile alla salute degli occhi).

«La leggenda - scrive Dario Bressanini in "La scienza delle verdure" (Gribaudo) - nasce nella Seconda guerra mondiale, quando il governo britannico, volendo spingere la popolazione a man-

giare più carote in sostituzione di alimenti che scarseggiavano, inventò la storia che il consumo di speciali carote ricche di carotene era la ragione del successo della Royal Air Force nei suoi attacchi aerei, volendo nascondere l'invenzione del radar». Agli inglesi spetta anche l'espressione sul bastone e la carota. La pronunciò Winston Churchill nel 1943 alla Camera dei Comuni per spiegare come pensava di trattare l'Italia per indurla alla resa: «with a carrot and with a stick».

LA MAPPA

Messo da parte il bastone, in molte regioni d'Italia abbiamo però buoni motivi per apprezzare le carote nostrane: nel Lazio (Fiumicino in particolare) sono raccolte da maggio a giugno e in inverno; in Veneto a Chioggia da maggio ad agosto e da novembre; nel Centro Italia, specialmente Fucino, da

giugno a gennaio. Invece in primavera (da febbraio a fine giugno) arriva in commercio la novella di Ispica igp. L'unica che si può mangiare fresca e non congelata come le altre italiane e quelle prodotte nel resto d'Europa o provenienti da Paesi ancora più lontani. «La carota igp in termini di freschezza, di dolcezza e di croccantezza non ha rivali», afferma orgoglioso Massimo Pavan, presidente del consorzio di tutela, veneto, da 25 anni trapiantato in Sicilia. Fresche non perdono il loro

valore nutrizionale e gusto. «Inoltre - aggiunge - la maggior presenza di betacarotene e un importante percentuale di falcarinolo (sostanza antitumorale), fa della carota novella di Ispica uno degli ortaggi con più alte caratteristiche salutistiche tra i cibi health-care». La sua esaltazione è cruda. Ne è convinto Accursio Craparo, pluripremiato chef siciliano formatosi tra Milano e Padova.

L'ISPIRAZIONE

«A differenza di altre carote - spiega - la novella di Ispica è un prodotto che a crudo esprime al massimo tutte le sue proprietà, i profumi, le fragranze; che mantiene il colore quasi clorofilla, con l'arancione che spicca. Da tutto è buonissima, però si perdono alcune proprietà e sensazioni di freschezza e profumi uniche nel loro genere». In questo periodo Accursio propone una pietanza che fa parte della memoria popolare del territorio, le popolarissime polpette di pane (ricetta accanto). «Prendo spunto - racconta - da un piatto delle nostre radici per raccontarlo con un nuovo linguaggio. Aggiungo le carote novelle di Ispica che, con la loro dolcezza e note erbacee, rendono le polpette più delicate, fresche ed armoniche». Cucinate in mille modi, dimentichiamo quindi le triste carote bollite dei menu ospedalieri. Purtroppo non sappiamo come le cucinasse Céline, la cuoca di Marcel Proust. «Vorrei che le mie idee fossero saporte quanto le vostre carote», le scrisse per ringraziarla.

Carlo Ottaviano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il ristorante



CONTROGUERRA (TERAMO)

Fantasie di crema con estro moderno

Manca poco alla stagione dei fiori di zucca. Mauro Scaramucci li propone con la Crema di carote in un mix di cucina tradizionale e moderna. Stesso stile nel Maialino sfilacciato, affumicato in salsa bbq sulle farinose patate di montagna del Fucino, oppure nel Risotto alla carbonara. Irrrinunciabili le olive ascolane. Il ristorante all'interno del boutique hotel abruzzese guarda le colline marchigiane. Il design è moderno ma accogliente.

Idea18 - Contrada da San Fedele - Controguerra (Teramo) - 327 388 8650
Chiuso: lunedì
Costo medio: 45-50 euro



MODICA (RG)

L'anima gourmet tra i fasti barocchi

Accursio Craparo - 1 stella nel 2024 - ha appena riunito nel cuore della città barocca, le sue due anime - la trattoria siciliana e il ristorante gourmet - per offrire «un'esperienza credibile e genuina, in cui l'ingrediente è protagonista assoluto, rispettato nella sua integrità». Quindi un menù che muta ogni mese seguendo la natura. Attualmente Polpette di pane e carote novelle, la Carbonara di mare (pasta di grano duro con emulsione di interiori di seppia e asparagi selvatici), o la Seppia in umido con i piselli freschi.

Accursio Radici - Via Grimaldi 55 - Modica (Ragusa) - 331 2369404
Chiuso: lunedì - Costo medio: 40-45 euro

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA RICETTA

POLPETTE DI PANE

Per le polpette: 300 g di pane raffermo cotto a forno, 100 g di carote novelle di Ispica, 100 g di patate, 100 g di ricotta vaccina, 1 uovo, Prezzemolo e aglio tritati, sale e pepe nero, semi di finocchio. Bollire le patate, pelare e schiacciare; aggiungere le carote grattugiate, il pane raffermo macinato, e tutti gli altri ingredienti, impastare bene e lasciare riposare in frigo qualche ora. Comporre le

polpette e friggere in olio extravergine di oliva. Per sugo di pomodoro e carote: 500 cl di passata di pomodoro, 1 cipolla, 3 carote. Sale e pepe. Appassire le carote e le cipolle tritate in olio, aggiungere la passata di pomodoro, condire e cuocere 30 minuti circa; aggiungere le polpette e cuocere 15 minuti.

Accursio Craparo - 1 stella Michelin - Modica (Ragusa)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL MERCATO

a cura di
Carlo
Ottaviano

LA BILANCIA COMMERCIALE

Fragole, in primavera prezzi alti e l'export non supera la Spagna

Nonostante la disponibilità per tutto l'anno, il consumo delle fragole dopo il tradizionale picco di San Valentino, è concentrato in primavera, quando il prezzo subisce un'impennata: quest'anno è maggiore del 70% rispetto a 10 anni (+12% sul 2024). In crescita in Italia anche le superfici coltivate, +6%.

«Non mancano - afferma l'economista Roberto Della Casa, direttore di Italia Fruit News - le criticità. La bilancia commerciale continua a rimanere in rosso, con la Spagna che si conferma il primo fornitore estero». L'Italia esporta

quantitativi equivalenti a 46,9 milioni di euro, ma il saldo commerciale resta negativo per 34,8 milioni. La bilancia potrebbe leggermente riequilibrarsi perché nel paese iberico si registra un calo del 30% della produzione a causa delle avverse condizioni meteorologiche dell'inverno.

IL CLIMA

Il cambiamento climatico rappresenta una minaccia per l'intera filiera, incidendo sulla disponibilità del prodotto e obbligando i produttori a puntare sul miglioramento genetico con piante più resistenti.

Sebbene una parte del rialzo dei costi sia riconducibile all'adeguamento all'inflazione, il vero motore dell'aumento dei prezzi è stato proprio il miglioramento della qualità del frutto. «La fragola - spiega Della Casa - è un prodotto ad alto impatto emotivo per il consumatore, e l'innalzamento degli standard qualitativi ha portato a una maggiore disponibilità a pagare. Questo dimostra come il mercato abbia risposto positivamente a un'offerta sempre più selezionata e performante». Che l'innovazione generi valore, è la convinzione, per esempio, di Carmela Suriano, di-



Carmela Suriano che in Basilicata produce 11 nuove varietà di fragole

rettrice in Basilicata di Nova Siri Genetics, azienda specializzata nell'attività di ricerca, sperimentazione e moltiplicazione di nuove varietà di fragola e piccoli frutti. Tra i leader del settore nel Sud Ita-

lia, con una quota di mercato del 44%. Nsg ha già introdotto il diversivarietà di fragole.

«L'obiettivo primario della ricerca - afferma Suriano - è coltivare varietà rustiche e vigorose che necessitano di un ridotto utilizzo di agrofarmaci, al fine di ottenere produzioni di alta qualità e salubrità. Ovviamente, un programma di breeding della fragola non può prescindere dal miglioramento dei parametri qualitativi: aroma e sapore distintivi, polpa consistente, forma attraente e colore brillante». Per quanto riguarda la campagna 2025, partita in ritardo rispetto al 2024, la qualità del prodotto, salvo improvvisi sbalzi di temperatura, è eccellente. Nell'ultima stagione la Campania con 1.155 ettari dedicati è stata la prima regione produttrice, seguita dalla Basilicata (1.095). Terzo il Veneto (307).

© RIPRODUZIONE RISERVATA