



LUNEDÌ SICILIANO
La carota novella di Ispica fa pesare il suo "titolo" Igp
Un gioiello agricolo ancora da scoprire

CARMEN GRECO pagina 14



CATANIA
Truffa un'anziana in trasferta: arrestato
SERVIZIO pagina II

CATANIA
«È un malato grave non può stare in cella»
LAURA DISTEFANO pagina 7

CATANIA
Scampato all'agguato arrestato per stalking
SERVIZIO pagina II

ACI CASTELLO
Spacciava nel garage 29enne ai domiciliari
SERVIZIO pagina VIII



TESTATA INDIPENDENTE CHE NON PERCEPISCE CONTRIBUTI PUBBLICI COME PREVEDE LA LEGGE N° 250/90

SPED. IN ABB. POSTALE - DL 353/2003 CONV. L. 46/2004 ART. 1, C. 1

LA SICILIA



LUNEDÌ 24 MARZO 2025 - ANNO 80 - N. 82 - € 1.50

QUOTIDIANO FONDATA NEL 1945

BENTORNATO

Papa Francesco lascia l'ospedale "Gemelli"
«Ho sperimentato la pazienza di Dio»
Una lunga convalescenza "governo" con altre modalità

BATTIFOGLIA, FABRIZI, GASPARRONI, TULLI pagine 2-3



IL COMMENTO

ASCOLTARE IL PROFETA DISARMATO

GIUSEPPE DI FAZIO

La gioia e la commozione dei fedeli radunati ieri mattina nella piazzetta dell'ospedale "Gemelli" a Roma per vedere in presenza il Papa, dopo 38 giorni di ricovero in ospedale, è stata condivisa da milioni di persone in tutto il mondo collegate tramite la diretta tv. Mostrandosi dal balcone del "Gemelli", seduto sulla sedia a rotelle, Francesco ha condiviso ancora una volta la sua "normalità" e anche la sua eccezionalità di padre.

Viene da chiedersi perché da tutte le parti del mondo così tan-

te persone, cristiane e non, in queste settimane siano state in ansia per il Pontefice. La risposta più semplice e immediata è che lo si avverte ormai come un inseparabile compagno di cammino; un "pastore che sta sempre in mezzo al gregge", compagno e guida che ci aiuta a guardare il mondo.

Abbiamo imparato, anche grazie alla comunicazione trasparente sulle sue condizioni di salute, a sentirlo ancora di più come uno di noi, fragile, malato, eppure pieno di speranza.

SEGUE pagina 2

Trump verso la tregua in cerca del Nobel «Putin non è cattivo»

Vertice Usa-Ucraina in Arabia Saudita per preparare l'incontro con la Russia

BENEDETTA GUERRERA pagina 4

LA POLEMICA

Gelo Salvini-Tajani nuove fibrillazioni per la premier Meloni

PAOLO CAPPELLERI pagina 5

SOCIAL COMIC

Guerra e pace liceali e vignettisti la vedono così

L'INSERTO pagine 11-13



IL GRANDE BOH

23 Marzo 2025 | Università degli Studi di Enna "Kore"

Grande Sicilia di Lagalla, Lombardo e Miccichè parte con un bagno di folla ma linea ancora vaga
Rifiuti, Colianni assessore al posto di Di Mauro

L'INVIATO MARIO BARRESI pagina 6

LO SPORT

Serie C: per il Catania solo pari nelle "prove" degli spareggi per la B

CATALDO E FINOCCHIARO pagine 16-17

Nations League: l'Italia rimonta da 0-3 a 3-3 ma passa la Germania

FRANCESCO GRANT pagina 15

F.1: disastro Ferrari nel dopogara arriva una doppia squalifica

SIMONE TONINATO IN ULTIMA PAGINA

OFFICIAL GOLD SPONSOR 2024/2025

PREZZO VERO IN CONTANTI
NON SCRIVIAMO 72€ VALIDO SOLO PER PERMUTA E NON PAGAMENTO CONTANTI!

COMPRO ORO E ARGENTO

ORO **60€**
al grammo

ARGENTO **600€**
al kilogrammo

* valuteremo l'esatta percentuale di metallo prezioso fino contenuta nel tuo oggetto prezioso

OROFOLLIA
l'outlet del gioiello

TUTTA UN'ALTRA PIAZZA!

Numero verde servizio clienti
800 03 37 38

GIOIELLERIA OREFICERIA

COMPRO ORO E ARGENTO

LABORATORIO ORAFO

INVESTIMENTI BENI RIFUGIO

VUOI INVESTIRE IN ORO?

PAGA I TUOI REGALI IN 3/4 RATE, SENZA BUSTA PAGA E SENZA INTERESSI!

Klarna. FLOA

📍 Via V. Giuffrida, 59/a - CATANIA ☎ 095 28 67 613 APERTI ORARIO CONTINUATO LUN-SAB 9-20

📍 Corso Gelone, 110 - SIRACUSA ☎ 0931 584 024 APERTI DAL LUN AL SAB 9-13 E 16-20

Territori



Ortaggio siciliano d'eccellenza, cerca ora spazi sul mercato. Fiore all'occhiello di Ispica, il primo ad introdurre la coltivazione fu un produttore svizzero negli Anni Cinquanta



La lieta "Novella" della carota Igp

CARMEN GRECO

«**C**ome faccio ad arrivare primo se gli altri sono bravi quanto me?».

Ad illuminare Pietro Calabrese, pioniere della coltivazione delle carote in quel di Ispica sono state sempre curiosità e ambizione. Le stesse che, nel 1976 l'hanno spinto a "copiare" un produttore svizzero che già negli Anni Cinquanta aveva trovato il suo "eldorado" agricolo nel Sud Est della Sicilia. Oggi che di anni ne ha 86, racconta con un pizzico d'orgoglio quell'avventura che ha trasformato la carota, in particolare la carota novella di Ispica Igp, in uno strumento di promozione del territorio.

«Vedendo lo svizzero che coltivava questa qualità di carote buonissime e croccanti - racconta - ci siamo chiesti come mai avessero un sapore così particolare e ci siamo convinti che questo ortaggio coltivato qui potesse avere un futuro. Così abbiamo cominciato a lavorarci su. Fino a quel momento facevamo pomodori, cipolle, ortaggi in genere. Oggi possiamo dire che la scelta di coltivare carote fu una giusta intuizione, tanto da attirare i commercianti del nord che videro in questo prodotto un'opportunità per il mercato. Da allora non ci siamo più fermati».

Fra quei commercianti c'era anche il padre dell'attuale presidente del Consorzio di tutela della Carota Novella di Ispica Igp (costituito nel 2010). Massimo Pavan, venticinque anni fa si è trasferito in Sicilia, e oggi è alla testa di un piccolo esercito di soci-produttori (attualmente 18) decisi a far decollare definitivamente sui mercati questa "eccellenza" coltivata nelle province di Ragusa e Siracusa.

Una sfida non facile considerata la concorrenza di Paesi come Portogallo, Spagna, Israele, Turchia ed Egitto, principali produttori, e anche i tentativi di «spacciare prodotti d'importazione per prodotti italiani - denuncia Pavan -. Oltre che una truffa alimentare questa situazione crea un danno ai nostri produttori che nel momento della richiesta del mercato si vedono abbassare gli ordini a favore di carote prodotte in Paesi terzi. Noi ci diamo da fare tutti i



giorni per portare le carote italiane sulle tavole dei consumatori, ma chiediamo con forza maggiori controlli nei porti d'ingresso dove avviene lo sbarco di queste merci. Tracciabilità e rispetto per le regole tutelano sia i produttori che i consumatori i quali hanno la certezza di acquistare carote italiane».

Stabilite le regole, bisogna riconoscere, però, che la narrazione della carota novella di Ispica Igp è tutta da scrivere. E i produttori che ne se sono resi conto, si stanno mettendo in moto per recuperare il tempo perduto. Partendo dalle qualità organolettiche di queste carote, una vera miniera di minerali e vitamine, betacarotene in primis. Senza contare il colore arancio molto intenso, il profumo particolare, l'aroma erbaceo e la croccantezza. «Sembra una caramella», sostiene un produttore, ed è vero (le abbiamo "testate" sul campo ndr), tanto che le mense scolastiche del nord le richiedono per i menù dei bambini «per le scuole locali non c'è domanda».

Il "problema", se così lo vogliamo chiamare, è la tempistica di produzione. Le carote novelle di Ispica Igp, infatti, sono tipicamente invernali-primaverili, vengono seminate a settembre e raccolte da febbraio a giugno, il che le rende "limitate" dal punto di vista della shelf life (la durata della conservazione). Bene, si direbbe, ma non è così. «Le filiere commerciali - spiega Carmelo Calabrese, produttore - tendono ad avere una standardizzazione spalmata sui 12 mesi dell'anno e così la stagionalità diventa un elemento critico invece che essere un elemento di forza», con il rischio di ritrovarsi sulla tavola carote prodotte in Germania, Francia, Belgio, Olanda, Polonia raccolte al massimo entro il mese di dicembre e poi conservate per mesi dentro i frigoriferi. La cosa che può sembrare singolare è che questi Paesi, una volta terminate le loro scorte vengono alla ricerca delle nostre carote. «Negli ultimi due anni abbiamo avuto una forte richiesta da parte dell'export - continua Calabrese - perché a causa del cambiamento climatico e della siccità i Paesi dell'Est Europa sono rimasti presto senza carote, cosa che ha spinto gli importatori ad acquistare il nostro prodotto».

te, cosa che ha spinto gli importatori ad acquistare il nostro prodotto».

Con una superficie coltivata di circa 1.500 ettari per una produzione di 40mila tonnellate e circa 1.000 operatori impiegati a vario titolo nel settore, il valore del comparto carota Novella di Ispica Igp si aggira sui quattro milioni di euro. Un "tesoro" che deve ancora essere capitalizzato, a partire dalla possibilità di chiudere la filiera con la trasformazione in loco, un terreno sostanzialmente inesplorato in Sicilia (solo qualche artigiano l'ha fatto ndr), basti pensare a cosa possa rappresentare l'auto-produzione di succhi, marmellate o cosmetici. Un percorso sul quale si sta ragionando, se è vero che i soci del Consorzio hanno chiesto la modifica del disciplinare proprio per inserire la quarta e la quinta gamma, cioè la possibilità di trasformare la carota in un prodotto (anche cotto) pronto al consumo.

«Quest'anno il nostro obiettivo è raggiungere 60mila quintali di prodotto certificato e il 30 per cento di quello commercializzato con il marchio Igp - annuncia Pavan -. Obiettivo del Consorzio - aggiunge l'imprenditore agricolo - 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. L'esigenza principale è informare i consumatori sui caratteri distintivi rispetto ad altre carote valorizzandone le qualità organolettiche. Nel nostro Paese il cliente si è fidelizzato a un prodotto di qualità e vede l'Igp come sinonimo di pregio e valore». Pagata 70/80 centesimi al kg al produttore, il prezzo della carota Igp al mercato si aggira su 1.40 euro al kg. La raccolta 2025 si preannuncia positiva dopo i problemi di siccità iniziali (ma è ormai una condizione cronica) risolti con un febbraio di piogge abbondantissime. «Quello che al momento attuale incide di più - dicono i produttori - sono i costi di produzione, per esempio l'energia elettrica per attingere l'acqua dai pozzi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sopra il titolo, la suddivisione per calibro delle carote novelle di Ispica Igp e la coltivazione in campo. Qui sopra la raccogliatrice in azione. La carota novella di Ispica Igp viene coltivata nelle province di Ragusa e Siracusa su una superficie di circa 1.500 ettari. Il Consorzio di tutela nato nel 2010 raggruppa attualmente 18 aziende agricole. (Foto Carmen Greco)