

Speciale

Ortaggi di stagione

Salutare e versatile, è la carota novella di Ispica Igp

Massimo Pavan, presidente del Consorzio: «Promozione e tutela del marchio per consumatori informati e consapevoli»

In Sicilia siamo ormai nel pieno della produzione di carote nostrane, che sono raccolte da febbraio alla metà di giugno, inserendosi così nel più ampio mercato italiano che conta altre tre aree, oltre a quella siciliana, cioè Fiumicino, Ch ioggia e Fucino che si spalmano negli altri mesi dell'anno, in modo da garantire la presenza nei mercati del prodotto italiano fresco tutto l'anno. La produzione della carota novella siciliana, in Italia, è dunque l'unica ad essere coltivata in contro stagione e possiede proprietà organolettiche straordinarie che le vengono conferite dall'ambiente in cui cresce, cioè la Sicilia sudorientale, a pochi chilometri dal mare.

Tra le diverse varietà spicca la carota novella di Ispica, semilunga nantese, che dal 2011 è entrata nel registro ufficiale europeo dei prodotti ad Indicazione geografica protetta. Si tratta di un riconoscimento su cui si fonda il lavoro del Consorzio della carota novella di Ispica Igp volto alla promozione e alla tutela del marchio del prodotto.

«Tutelare e promuovere il prodotto - spiega Massimo Pavan (nella foto), presidente del Consorzio della carota novella di Ispica Igp -vuoldire garantire il consumatore. Per questo assieme all'Università del Piemonte ormai da tre anni stiamo portando avanti test per individuare i marcatori, cioè le proprietà specifiche che garantiscono l'origine esatta del prodotto. Questo permette controlli più efficaci sulla filiera,

a garanzia della tracciabilità e quindi del rispetto del consumatore finale. Ci impegniamo cosiafornire ai consumatori tutte le informazioni necessarie per scegliere in maniera consapevole il cibo che vogliamo portare sulle tavole per mangiare sano e responsabile».

In tema di responsabilità il Consorzio della carota novella di Ispica Igp proprio la scorsa settimana ha chiesto inoltre la modifica del disciplinare affinché le carote con forme difettose, non adatte al consumo fresco possano essere utilizzate nella trasformazione.

«Dobbiamo pensare eticamente - spiega Pavan - dobbiamo produrre cercando di sprecare meno cibo possibile».

La carota novella siciliana si presenta dolce, croccante e tenera nello stesso tempo, e la sua presenza nei mercati è simbolo dell'imminente arrivo della primavera. E la prima infatti ad arrivare sui banchi e nelle tavole, perché il sole della nostra terra (le aree in cui si coltiva la carota di Ispica Igp godono della maggiore esposizione alla luce del sole) sia per la carota, che per altre culture, permette di anticipare le stagioni. La semina delle carote viene fatta a scalare dai primi di settembre fino alla fine di ottobre con le prime che appaiono sul mercato il 1 di febbraio e le ultime il 20 di giugno. Così si mantengono intatte più a lungo possibile le particolarità salutistiche che, nel caso della carota sono davvero molte.

Il sole, dunque, il terreno e le acque di

irrigazione da pozzi artesiani, ricche di sali minerali, riescono a conferire al prodotto un gusto eccezionale, superiore alle altre zone di produzione. Con il passare del tempo, l'antica zona produttiva di Ispica e Rosolini, nelle province di Ragusa e Siracusa, si è allargata ad altre aree siciliane fino alle province di Catania e Caltanissetta. Dal momento che la carotavuole sole e acqua e ama le temperature tiepide, la fascia produttiva migliore è proprio quella costiera sui terreni ben drenati, di medio impasto.

La carota di Ispica ha un colore uniforme e lucido, ed essendo novella non ha il cuore fibroso e risulta ideale da consumare cruda, anche perché ricca di proprietà benefiche e depurative. tra i diversi componenti benefici il più noto è il betacarotene, precursore della vitamina A. Si tratta quindi di un ottimo alleato della vista e nella protezione della pelle contro gli effetti negativi dei raggi del sole. Possiede inoltre un buon contenuto di fibre, che aiuta a regolamentare la funzione intestinale, ed è anche ricca di sali minerali.

Un'altra sostanza contenuta nelle carote è il falcarinolo, proprietà antitumorale che si trova anche nel ginseng. La consistenza croccante, con una struttura abbastanza asciutta e la tendenza dolce hanno già reso la carota novella siciliana ideale anche per il suo utilizzo nelle ricette dolci ed in pasticceria, arricchendo così il numero di usi che in cucina si possono realizzare con quest'ortaggio.

S. D.

A1-10 DLS1.11.PIA
.4 OVEILA DI VSPICA1GP

Dolce, croccante e
tenera, possiede
proprietà
organolettiche
straordinarie