



10 aprile 2026

COMUNICATO STAMPA

Il Consorzio di Tutela IGP della Carota Novella di Ispica sarà presente, dall'11 al 14 maggio, a "TUTTO FOOD MILANO 2026". Oggi, all'Istituto Alberghiero "Karol Wojtyla" di Catania, si è svolto il primo dei quattro seminari finalizzati alla divulgazione delle proprietà, caratteristiche e qualità di questo prelibato ortaggio della tradizione culinaria siciliana

Il Consorzio di Tutela IGP che raggruppa tutti i produttori e confezionatori della Carota Novella di Ispica, sarà presente, dal 11 al 14 maggio, a "TUTTO FOOD MILANO 2026".

"La nostra presenza con uno stand alla fiera B2B di riferimento per l'intero sistema agroalimentare - evidenzia il presidente del Consorzio di Tutela IGP Massimo Pavan - assume una grande valenza per la promozione della Carota Novella di Ispica, poiché consente di valorizzare un prodotto stagionale di eccellenza in un momento in cui è disponibile fresco e al massimo delle sue caratteristiche qualitative. Inoltre, la partecipazione del Consorzio a questa grande fiera della Food Community che ha come mission la valorizzazione del prodotto di alta qualità in Italia e nel mondo - sottolinea Pavan - offre condizioni ideali per presentare le peculiarità del nostro prodotto, le garanzie legate all'Indicazione Geografica e le attività di valorizzazione in corso, raggiungendo in modo mirato operatori della filiera e potenziali partner commerciali con ricadute significative sulle prospettive di mercato nazionale e internazionale".

Intanto, si è svolto oggi, presso l'Istituto professionale di Stato per i servizi di enogastronomia e ospitalità alberghiera "Karol Wojtyla" di Catania, il primo dei quattro seminari programmati dal Consorzio della Carota Novella di Ispica IGP, al fine di favorire la divulgazione delle proprietà, caratteristiche e qualità di questo prelibato ortaggio della nostra tradizione culinaria.



I lavori sono stati aperti dalla **prof.ssa Marcella Digiovanni** che ha portato i saluti in rappresentanza dell'Istituto. Oltre al presidente del Consorzio **Pavan**, sono intervenuti: il **prof. Rosario Mauro, docente di Orticoltura e floricoltura all'Università di Catania**, il **prof. Antonio Micciulla** responsabile di plesso, il **prof. Sergio Perricelli** docente di Sala e lo **chef Peppe Giuffrè** mentre il **prof. Angelo Papotto, docente di Cucina**, ha dato il proprio contributo all'organizzazione dell'evento.

Questo ortaggio dalle caratteristiche peculiari, viene promosso dal Consorzio di Tutela IGP attraverso il progetto "La carota novella d'Ispica IGP in Ho.Re.Ca." finanziato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF). I prossimi seminari si svolgeranno a **Enna** (6 maggio), **Palermo** (8 maggio) e **Ispica** (14 maggio).

Salvo Messina

Giornalista Odg Sicilia - tessera n. 70152

Cell. 338.6113548

salvo.messina4@gmail.com

Responsabile Media Relations progetto "La carota novella d'Ispica IGP in Ho.Re.Ca."