



14 maggio 2026

COMUNICATO STAMPA

“Sapori di Sicilia”, la pizza dello chef Maucieri, a “Tutto Food Milano”, “celebra” la Carota Novella di Ispica IGP. Il presidente del Consorzio di Tutela IGP Pavan: “Le istituzioni devono supportare la presenza dei prodotti DOP e IGP affinché abbiano la loro valenza anche all’interno della grande distribuzione”

Incontri con buyer provenienti dagli Emirati Arabi Uniti, Lituania e Spagna che aprono potenziali nuove prospettive commerciali, partecipazione a una tavola rotonda sulle “Indicazione Geografiche tra identità territoriale e competitività globale” e la realizzazione di una gustosa e originale pizza “Sapori di Sicilia” con la **Carota Novella di Ispica IGP** realizzata dallo chef **Claudio Maucieri** e “celebrata” all’interno dello stand del Consorzio. Sono questi alcuni eventi salienti della prima presenza del Consorzio della Carota Novella di Ispica IGP a “Tutto Food Milano”, una delle più importanti fiere internazionali dell’agroalimentare che oggi chiude i battenti.

*“Sapori di Sicilia” - **afferma lo chef Claudio Maucieri** - nasce con l’obiettivo di valorizzare le eccellenze del nostro territorio e trasformarle in un’esperienza autentica da raccontare e condividere. Questa pizza non è solo una proposta gastronomica, ma un vero e proprio ambasciatore della nostra terra, pensato per far conoscere e riconoscere, anche a chi viene da fuori, la qualità e l’identità dei nostri prodotti. Protagonista è la carota novella di Ispica IGP, simbolo di un’agricoltura locale fatta di tradizione e cura, adagiata su una fonduta di Ragusano DOP, affiancata da pomodorini rossi semi-secchi, olive e basilico fresco. Un insieme armonico di ingredienti selezionati, che esprime equilibrio, autenticità e appartenenza. La nostra mission - **conclude Mauceri titolare di “Incavò”** dove la storia, materia e gusto si fondono nel cuore della Cava d’Ispica - è portare in tavola il territorio, valorizzarlo attraverso il gusto e renderlo riconoscibile, morso dopo morso”.*

Nel corso della tavola rotonda sulle “Indicazione Geografiche tra identità territoriale e competitività globale”, moderata dalla giornalista del Sole 24 Ore **Maria Rosaria Sica** che ha registrato la partecipazione del presidente di Edamus **Emilio Ferrara** e dell’assessore regionale all’Agricoltura della Regione Campania **Maria Carmela Serluca**, il presidente Consorzio della Carota Novella di Ispica IGP **Massimo Pavan** ha affermato: *“i piccoli consorzi hanno bisogno che la grande distribuzione creda di più in loro commercializzando maggiormente i prodotti DOP e IGP per favorirne la crescita. Specialmente i consorzi che hanno una periodo di produzione come il nostro,*

Progetto finanziato dal MASAF ai sensi del Decreto Ministeriale 6 dicembre 2024 n. 645250 - CUP J78H24000810007



dall'1 febbraio al 15 di giugno, fanno fatica a entrare in tutta la grande distribuzione perché i nostri prodotti non vogliono inserirli per tre o quattro mesi all'anno". Pavan, ringraziando la Regione siciliana e le istituzioni che a vario titolo aiutano la crescita dei consorzi, ha sottolineato che "i consorzi devono essere aiutati anche dal Ministero dell'agricoltura e della sovranità alimentare al fine di garantire una maggiore presenza dei prodotti DOP e IGP all'interno della grande distribuzione".

Intanto, si è svolto oggi, all'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "G. Curcio" di Ispica (Rg), l'ultimo dei quattro seminari programmati dal Consorzio della Carota Novella di Ispica IGP. I lavori sono stati aperti dal vice **presidente del Consorzio di Tutela IGP Carmelo Calabrese** (titolare dell'azienda "Fonteverde"). Il prof. **Rosario Mauro, docente di Orticoltura e floricoltura all'Università di Catania**, ha evidenziato le principali peculiarità qualitative della Carota Novella di Ispica IGP (organolettiche, nutrizionali e igienico-sanitarie) che emergono dal legame indissolubile tra la coltura e il suo ambiente d'origine. Mauro ha fatto un excursus storico della Carota Novella di Ispica, dalle origini della coltivazione fino al riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP), passando per le trasformazioni degli areali produttivi e delle pratiche agronomiche.

L'evento curato dallo chef **Peppe Giuffrè** ha visto la Carota Novella di Ispica IGP riscrivere le regole della cucina creando la "Nuova Grammatica del Gusto". Dopo il successo della **cassata salata** e del **pane dolce**, il 2026 segna il consolidamento di un format che inverte i paradigmi sensoriali tra dolce e sapido. Non più un semplice ingrediente da soffritto, ma il centro gravitazionale di un'esperienza gastronomica d'avanguardia. La **Carota Novella di Ispica IGP** torna a stupire, confermandosi protagonista di una sperimentazione che va ben oltre la cucina tradizionale.

L'evoluzione di un Percorso: Dal 2025 ad Oggi

Il viaggio è iniziato lo scorso anno con una sfida audace: invertire le consuetudini del palato. Il pubblico era rimasto stregato dalla **cassata siciliana salata** (un omaggio provocatorio a Palermo) e dal **pane alla carota dolce**, due pilastri di un format che ha dimostrato come la "croccantezza vitrea" e la dolcezza minerale di questa radice possano scardinare i confini tra le portate. A questi si sono aggiunti gli iconici **anelli di carota**, un piatto gourmet dal forte impatto visivo capace di trasformare l'estetica della radice in puro design gastronomico.

Le novità 2026: Completare la "Nuova Grammatica"

Pochi giorni fa, il percorso si è arricchito di due nuove creazioni che integrano e completano il manifesto della "Nuova Grammatica del Gusto": **Ispica d'Amare**: Un

Progetto finanziato dal MASAF ai sensi del Decreto Ministeriale 6 dicembre 2024 n. 645250 - CUP J78H24000810007



incontro audace tra la terra sabbiosa e il mare, dove la carota dialoga con la sapidità della sardina di conserva, vellutata di acciughe e terra di olive Nocellara del Belice. **Carota Oro:** Un'elevazione in alta pasticceria, dove la radice diventa una mousse leggera in simbiosi con la ricotta di pecora e il calore di un panmielato avvolgente.

*“Siamo sulla strada giusta per definire un nuovo linguaggio culinario” - afferma lo chef e curatore **Pepe Giuffrè** -. “Unendo le innovazioni di quest'anno ai successi precedenti, non stiamo solo cucinando un prodotto: stiamo codificando una nuova grammatica dove la Carota Novella di Ispica IGP detta i tempi, i sapori e le consistenze”.*

Eccellenza, Sostenibilità e Territorio

Il progetto continua a farsi portavoce della filosofia **Zero Spreco**. Dalle bucce sottili ai ciuffi verdi trasformati in pesti aromatici, ogni parte della Carota di Ispica viene nobilitata. Questo approccio non celebra solo il talento creativo, ma rende omaggio alla fatica dei produttori e alla particolarità di un territorio che regala una radice unica per profumo e fragranza. La Carota Novella di Ispica IGP non è più un contorno: è il futuro di una Sicilia che sa innovare partendo dalle proprie radici.

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.”