

# CAROTA NOVELLA DI ISPICA



## ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

La zona di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Carota Novella di Ispica" comprende i comuni delle seguenti province fino ad un'altitudine di 550 m.s.l.: - provincia di Ragusa: comuni di Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Ispica, Modica, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria; - provincia di Siracusa: comuni di Noto, Pachino, Portopalo di Capo Passero, Rosolini; - provincia di Catania: comune di Caltagirone; - provincia di Caltanissetta: comune di Niscemi.

La carota cresce allo stato spontaneo, come tubero selvatico, in tutta Europa. Fu solo nel XVI secolo - soprattutto per merito dei coltivatori tedeschi e francesi - che si riuscì ad ottenere un prodotto dalla consistenza omogenea, che aveva perduto il nucleo centrale fibroso.

La carota (*Daucus carota*) è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Apiaceae. Il 7 gennaio 2011 è entrato ufficialmente in vigore il regolamento che introduce la carota novella di Ispica nel registro ufficiale europeo dei prodotti ad Indicazione Geografica Protetta (IGP). Le origini della Carota Novella di Ispica Igp risalgono al 1950, come documentato da un articolo del 1955 dell'agronomo Giuseppe Di Pietro, pubblicato sulla rivista di storia e cultura ispicese "Hyspicae Fundus". Da quegli anni, la sua coltivazione si è progressivamente allargata dalla zona di Ispica fino a comprendere tutti gli attuali territori, Ispica, Pachino e Pozzallo.

Sono numerose le varietà di carote, a seconda del posto in cui vengono coltivate assumono diverse denominazioni. In generale le carote vengono distinte in base alla lunghezza della radice in: carote a radici lunghe (appuntite, regolari lisce, coniche, cilindriche, grossa, tardiva), a radice mezzane (ottuse ed appuntite, cilindriche, rosse, coniche-allungate,

coniche) ed a radici corte (rotonde, a trottola). Tra le varietà coltivate si ricordano: Exelso, Dordogne, Nancò, Concerto, Romance, Naval, Chambor e Selene.

## **PRODUZIONE e STAGIONALITA'**

La particolare combinazione di fattori pedoclimatici e produttivi nell'area delimitata dal disciplinare di produzione permettono al prodotto di avere una serie di caratteristiche che lo rendono unico. Le temperature invernali elevate e le ore di luce solare, in particolare, sono quelle che favoriscono una colorazione più intensa, una conformazione più regolare e un'ottimizzazione dei contenuti in zuccheri, vitamine e sali minerali. Arriva al consumatore dopo avere completato il ciclo di maturazione in campo aperto. La Carota di Ispica Igp raggiunge la maturazione commerciale già alla fine di febbraio, da cui "Novella" e rimane in commercio fino agli inizi di giugno. Si può trovare dunque sul mercato, fresca e croccante, con profumo intenso e aroma erbaceo, nel periodo invernale e primaverile.

Eccezionali le colture di carote nel territorio di Ispica, e comunque nell'immediato entroterra che va da Santa Croce Camerina a Pozzallo.

Superficie di produzione: 1.500 ettari. Quintali prodotti: 405.500.

La carota è pianta biennale, ma in coltura da radice il prodotto si raccoglie già dal primo anno. Dalla radice fittonante. Si sviluppa nel primo anno una rosetta di foglie pennatosette, a segmenti inciso-dentati. Durante il secondo anno il fusto si allunga, dà origine a rami secondari di vario ordine, che portano infiorescenze ad ombrella.

Per la coltura della carota sono adatti climi temperati e i terreni sciolti, freschi, profondi, a reazione neutra e ben lavorati. Essa si adatta anche ai suoli argillosi, purché non troppo compatti; sono invece da escludere i terreni ghiaiosi o grossolani che inducono la formazione di radici biforcute o irregolari. Per quanto riguarda la concimazione, giova far notare che la carota si avvantaggia molto di laute concimazioni letamiche, ma soprattutto richiede un notevole apporto di potassio; questo elemento ha un'importanza notevole nel metabolismo dei carboidrati di cui sono ricche le radici di questa pianta.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

La parte commestibile è rappresentata dalla radice, di forma svariata, più o meno lunga, di colore rosso o giallo-aranciato. Essa può essere impiegata per l'alimentazione umana, o come foraggio per il bestiame.

La particolare combinazione di fattori pedoclimatici e produttivi nell'area delimitata dal disciplinare di produzione, infatti, consente al territorio di esprimersi al meglio, permettendo al prodotto di avere una serie di caratteristiche che lo rendono unico.

Le temperature invernali elevate e le ore di luce solare, in particolare, sono quelle che favoriscono una colorazione più intensa, una conformazione più regolare e un'ottimizzazione dei contenuti in zuccheri, vitamine e sali minerali.

Arriva al consumatore dopo avere completato il ciclo di maturazione in campo aperto. È ricca di beta carotene (vitamina A) e di altre vitamine del gruppo B, PP, D ed E, preziose per la vista e per la pelle. Ha una forte azione antiossidante che contrasta i radicali liberi, aiuta nelle diete dimagranti. Regola i livelli di colesterolo.

La Carota di Ispica Igp raggiunge la maturazione commerciale già alla fine di febbraio (20 febbraio), da cui "Novella", ed è in commercio fino agli inizi di giugno. La si può trovare dunque sul mercato, fresca e croccante, con profumo intenso e aroma erbaceo, nel periodo invernale e primaverile. Un importante punto di forza del prodotto che può giungere sui mercati nazionali e internazionali con un certo anticipo rispetto ad altre produzioni, colmando con gusto e qualità il gap produttivo di alcuni Paesi.

Morfologici - forma cilindrica-conica; - assenza di radichette secondarie e radice apicale; - aspetto lucido dell'epidermide; - uniformità di colore; - assenza di fessurazioni del fittone; - calibro minimo: diametro 15 mm - peso 50 g; - calibro massimo: diametro 40 mm - peso 150 g.

## EFFETTI SALUTISTICI

È un ortaggio dalle eccezionali proprietà dietetiche. Notevoli sono le quantità di vitamina A, per merito del carotene, sostanza che il fegato trasforma appunto in questa vitamina della crescita ed adatta per chi soffre di malattie agli occhi. Ottimi i valori in sali minerali di calcio e fosforo. L'abbondante pectina che contiene la carota è quasi uno specifico per gli ulcersi dell'intestino, in quanto svolge una azione protettiva e lievemente emostatica. La carota ha proprietà antianemiche, antidiarroiche, antisettiche, cicatrizzanti, detergenti, diuretiche, emollienti, galattogoghe, lassative, sedative, stimolanti, toniche e vermifughe. La carota aumenta le difese dell'organismo, la capacità di resistere alle malattie infettive, alle affezioni polmonarie e gastro-duodenali, nell'insufficienza epato-biliare e nelle dermatosi, aiuta a regolare i livelli di colesterolo. Previene l'invecchiamento, grazie alla sua azione antiossidante, che contrasta gli effetti nocivi dei radicali liberi che il nostro organismo produce quando è sottoposto a stress fisici.

La carota, oltre a essere la fonte principale di carotenoidi è anche una risorsa non indifferente di stilbeni tra cui emergono l'astringina (1,25 ng/ul), l'acido caffeico (0,20 ng/ul) e il trans-resveratrolo (0,16 ng/ul) (grafico 20).

## L'ALIMENTO IN CUCINA

La carota viene consumata prevalentemente cruda. Fa parte di moltissimi soffritti di base, di intingoli, di salse, della caponata. Immancabile la carota per preparare lessi e bolliti. Può essere lessata e servita, ben condita, in insalata; può essere fritta; può essere preparata in agrodolce. Interessante la marmellata di carota, per via del caratteristico gusto.

