

# La “Carota Novella di Ispica IGP” protagonista dei piatti dello chef **Peppe Giuffrè**

**Autore:** Community Manager

**Data:** 15 Aprile 2025



Si è svolto oggi, presso l'Istituto professionale di Stato per i servizi di enogastronomia e ospitalità alberghiera “**Karol Wojtyła**” di **Catania**, il primo dei quattro seminari programmati dal **Consorzio della Carota Novella di Ispica IGP**, al fine di raggiungere al meglio e con delle sessioni dedicate più tecniche, gli operatori del settore del canale Ho.Re.Ca. nel territorio di produzione della carota, così che gli stessi possano essere i primi ambasciatori del prodotto nei confronti dei consumatori.

Lo chef **Peppe Giuffrè**, in collaborazione con gli alunni dell'Istituto Alberghiero ed il **prof. Michele Craparo**, hanno declinato la **Carota Novella di Ispica IGP** in ogni forma e piatto, dal “dolce” al “salato”, dalla cassata al tramezzino e al sempre gustosissimo pancarota.

*“Per me – sottolinea Giuffrè – è stata l’occasione per arricchire la conoscenza di questo ortaggio d’eccellenza dell’ortofrutta italiana. Il mio desiderio è di far vivere ai ragazzi una palestra gastronomica con l’augurio di formare i futuri allenatori del buon gusto”.*

La carota è stata proposta in olio evo, in sale marino, al miele di ape nera, un tour assaporando questo delizioso ortaggio naturale, come piatto unico e un delizioso dessert.

Il **Prof. Rosario Mauro**, docente di Orticoltura e floricoltura all’Università di Catania, nel corso del suo intervento, ha fatto un excursus storico sull’evoluzione della coltivazione della Carota Novella di Ispica, con particolare attenzione agli areali di produzione coinvolti e alle trasformazioni che hanno interessato alcune tecniche agronomiche nel corso del tempo. Il prof. Mauro ha ricostruito alcune tappe principali, dagli esordi della coltivazione fino al consolidamento del comparto produttivo e al riconoscimento ufficiale della Indicazione Geografica Protetta (IGP), che ha sancito il valore identitario di questo prodotto tipico. Nel corso dell’intervento ha altresì illustrato alcune caratteristiche salienti del disciplinare di produzione, con focus sugli aspetti più rilevanti in termini di sostenibilità del comparto e valorizzazione del territorio. Infine, il prof. Mauro, ha riservato uno spazio alle principali peculiarità qualitative della Carota Novella di Ispica, sia sotto il profilo organolettico, sia sotto quello nutrizionale ed igienico-sanitario, evidenziando come tali caratteristiche derivino dal profondo legame tra la coltura e il suo ambiente di coltivazione, che ne influenza in modo determinante l’unicità e il pregio.

**Massimo Pavan**, presidente del Consorzio di Tutela IGP che raggruppa tutti i produttori e confezionatori della Carota Novella di Ispica ha ricordato che “oggi è la Giornata nazionale del Made in Italy dedicata alla promozione della creatività e dell’eccellenza italiana. In quest’ottica, stiamo portando avanti anche un progetto gastronomico e culturale di valorizzazione condivisa della Carota novella di Ispica IGP. Un ortaggio d’eccellenza dal profumo particolare e deciso, dall’aroma erbaceo e dalla croccantezza speciale”.

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 Ragusa (13 maggio), Palermo (16 maggio) ed Enna (20 maggio).

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/la-carota-novella-di-ispica-igp-protagonista-dei-piatti-dello-chef-peppe-giuffre/>

Generato il 29/04/2025