

EDUCATIONAL SICILY FOOD TOUR

Arricriati



22 marzo 2024 - ore 10:00
PEF srl - Contrada Garzalla snc
Ispica (RG)

Presentazione della **Carota Novella di Ispica IGP**
Show cooking a cura dell'Istituto Gaetano Curcio
indirizzo Enogastronomico di Ispica



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE
L'Europa investe nelle zone rurali

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE
DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE
E DELLA PESCA MEDITERRANEA



Misura 16.4



Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

Comunicato stampa

20 marzo 2024

Terzo appuntamento alla scoperta delle eccellenze agroalimentari siciliane

LA CAROTA NOVELLA DI ISPICA IGP SI RACCONTA ALL'INTERNO DELL'EDUCATIONAL TOUR DEL CONSORZIO DOS

***Nella bellissima Ispica un incontro dedicato al prodotto, alle sue caratteristiche ed
uno showcooking dedicato al suo utilizzo***

Un nuovo incontro dedicato all'approfondimento della conoscenza sulla Carota Novella di Ispica IGP e del suo territorio di riferimento. Dopo i primi due educational tour che hanno avuto come protagonista prima l'Olio Monti Iblei DOP ed il Latte Vaccino QS ed i suoi derivati stavolta tocca alla Carota Novella di Ispica IGP presentarsi al pubblico durante l'incontro organizzato per venerdì 22 marzo.

Location dell'incontro – che si inserisce anche in questo caso nel calendario degli eventi dedicati ai prodotti DOP, IGP e QS siciliani organizzato e coordinato da DOS Sicilia, ovvero l'Associazione di Consorzi per la Promozione e Valorizzazione di produzioni tipiche Agroalimentari Siciliane a Marchio DOP, IGP e QS – è PEF srl in Contrada Garzalla a Ispica (RG) e l'orario dell'appuntamento sono le 10:00.

“Appuntamenti come questo educational tour sono tappe fondamentali per aumentare e diffondere conoscenza sulla Carota Novella di Ispica IGP – spiega Massimo Pavan, presidente del Consorzio Tutela Carota Novella di Ispica - ci rivolgiamo in particolare ad operatori del settore, stampa e studenti. Crediamo che questi incontri siano fondamentali per far conoscere il prodotto ma anche ciò che vi è dietro, la filiera e le qualità organolettiche di questa carota che sta conquistando anche il mercato europeo dopo essersi diffusa su tutto quello italiano. La Carota Novella di Ispica IGP è la prima sul mercato essendo pronta già dal primo febbraio, ma anche le caratteristiche organolettiche sono peculiari e la rendono particolarmente apprezzata grazie alla sua croccantezza, dolcezza e freschezza, risulta perfetta per essere consumata cruda. Crediamo fortemente nelle potenzialità di questo ortaggio ed in questi incontri che ci mettono a contatto con il settore e con i futuri consumatori consapevoli”.

La Carota Novella di Ispica IGP ha forma cilindro-conica e il diametro variabile da 15 a 40 mm. Si presenta pulita, lucida in superficie; priva di radice apicale e radichette secondarie, senza fessure visibili; il colore arancione è particolarmente intenso. La polpa è tenera e croccante mentre la parte più interna è fibrosa. Il sapore è quello tipico della carota; il profumo è intenso con note di erbaceo.

DOS SICILIA – Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

Viale Regione Siciliana 2771 – 90145 PALERMO Tel. 342 1501 366 Email: consorziodos@gmail.com



Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

La zona di produzione della Carota Novella di Ispica IGP comprende alcuni comuni delle province di Ragusa, Siracusa, Catania e Caltanissetta, nella regione Sicilia.

Giungendo a maturazione già a febbraio, la Carota Novella di Ispica IGP si distingue dalle altre carote per essere un prodotto tipicamente primaverile, precoce, per questo definita “novella”, dalle eccellenti caratteristiche chimiche e organolettiche.

*“Dopo il successo dei primi due educational tour siamo molto soddisfatti della possibilità di presentare un prodotto di pregio come la Carota Novella di Ispica IGP, soprattutto perché stiamo riscontrando un grande interesse da parte dei partecipanti agli incontri, in particolar modo dai giovani che si dimostrano un pubblico assai interessato ad approfondire le conoscenze sull’agroalimentare ed i prodotti che consumano. La mission di DOS Sicilia è favorire lo sviluppo e il progresso in campo alimentare della Regione Siciliana. Questa attività di promozione è stata realizzata con il contributo concesso dalla Regione Sicilia su PSR 2014-2022 Misura 16.4 – spiega il **Presidente di DOS Sicilia Massimo Todaro** – e, grazie al supporto della Regione Siciliana, con l’Assessorato Regionale dell’Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, sarà possibile fare rete e promuovere, nei mercati nazionali ed internazionali, tali prodotti Siciliani di qualità certificata”.*

L’incontro è programmato per le ore 10:00 a PEF srl in Contrada Garzalla e prevede la presentazione del prodotto a cui seguirà uno showcooking a cura dell’Istituto Gaetano Curcio indirizzo Enogastronomia di Ispica.

I prossimi appuntamenti - In totale gli incontri dedicati alle eccellenze agroalimentari siciliane saranno 17, tutti della durata di un giorno. I primi educational tour del 2024 sono stati dedicati all’Olio Extravergine dei Monti Iblei DOP, al Latte Vaccino QS ed adesso alla Carota Novella di Ispica IGP mentre il prossimo si svolgerà il 5 maggio ed il protagonista sarà il formaggio Piacentinu Ennese DOP.

Ufficio Stampa Consorzio DOS

Marte Comunicazione snc info@martecomunicazione.it

Niccolò Tempestini & C. cell.3398655400 mail: ntempestini@gmail.com;

Marzia Morganti cell. 335 6130800 mail: marzia.morganti@gmail.com