

Appuntamenti

# La carota di Ispica IGP sbarca a scuola con una serie di degustazioni sensoriali

di: Redazione

14 maggio 2025



**Un laboratorio del gusto dedicato alla Carota Novella di Ispica IGP. Per gli studenti dell'Istituto di Istruzione Superiore "Galileo Ferraris" di Ragusa un'esperienza formativa unica. Analisi sensoriale sui quattro attributi fondamentali: colore, odore, aroma e croccantezza della carota**

Si è svolto presso l'Istituto di Istruzione Superiore "Galileo Ferraris" di Ragusa, il secondo dei quattro seminari organizzati 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. Gli studenti del "Ferraris" hanno fatto un'esperienza formativa unica: un laboratorio del gusto dedicato alla Carota Novella di Ispica IGP, guidati dal dott. Giovanni Marino, responsabile del laboratorio sensoriale del CoRFiLaC (Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare), panel leader ed esperto di riferimento nel settore. *"Gli studenti hanno avuto l'opportunità di avvicinarsi al mondo dell'analisi sensoriale, disciplina innovativa ed intercettiva valutando la Carota Novella di Ispica IGP attraverso i 5 sensi – sottolinea Marino – concentrandosi in particolare sui quattro attributi fondamentali della qualità sensoriale: colore, odore, aroma e croccantezza. Un'attività coinvolgente – conclude – che ha stimolato il gusto e la consapevolezza sensoriale degli studenti".*



*"Questo evento – dichiara il Dirigente Scolastico Prof. Ing. Rosario Biazzo dell'Istituto di istruzione superiore "Galileo Ferraris" di Ragusa – si inserisce a pieno titolo in un vasto programma di attività didattiche che accompagnano l'attività formativa offerta dal nostro Istituto e la completano, al fine di dare ai nostri ragazzi quelle competenze e quelle abilità oggi richieste da un mercato sempre più competitivo. Abbiamo sempre creduto in una formazione quanto più rispondente alle richieste del mercato e, per questo motivo, continuiamo ad investire in una formazione in aula e fuori aula con esperienze lavorative sempre più professionalizzanti per lo sviluppo di un tessuto relazionale con il nostro territorio e, soprattutto – conclude Bisazzo – con realtà di eccellenza quali il Consorzio di tutela della Carota Novella di Ispica IGP".*

Il Prof. Rosario Mauro, docente di Orticoltura e floricoltura all'Università di Catania, nel corso del suo intervento, 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 evidenzia che "la bontà, la croccantezza e il sapore sono alcune caratteristiche molto apprezzate della Carota Novella di Ispica IGP. Il consumatore rimane entusiasta quando l'assaggia, poiché sente veramente il profumo della terra, la fragranza erbacea della carota. Grazie a questo territorio – aggiunge Pavan – riusciamo ad ottenere un prodotto veramente buono da mangiare. Inoltre, grazie anche ai sali minerali che sono presenti nei terreni dell'areale della Carota Novella di Ispica IGP, rispetto ad altri areali, abbiamo decisamente una marcia in più e il consumatore lo riconosce perché vediamo che ogni anno il Consorzio aumenta le vendite del prodotto".*

**Lo chef *Peppe Giuffrè* ha proposto piatti prelibati dove la Carota Novella di Ispica IGP, è stata la protagonista indiscussa, passando dal “dolce” al “salato”, dalla cassata al tramezzino. *“La cucina è passione e dedizione – afferma Giuffrè – ma la cucina è anche entusiasarsi con una carota. Poi se questa carota è la novella di Ispica IGP, vi ho detto tutto. Oggi la mia grande emozione è di avere fatto qualcosa con dei grandi personaggi che sono questi ragazzi che si avvicinano a questo mondo del food”.***

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 il 16 maggio a Palermo e si concluderanno il 20 maggio a Enna.