

Resoconto del workshop su agrumi e salute organizzato dal Distretto Agrumi a Siracusa

Agrumi: verso una nuova legge quadro a favore del comparto e programmazione UE 2014/20

Una nuova legge quadro che disciplini il comparto agrumicolo e valorizzi le eccellenze Dop, Igp e bio prodotte in Sicilia e nuovi progetti a sostegno della ricerca scientifica e tecnologica inseriti nella programmazione comunitaria 2014/20. E' la proposta della presidente del **Distretto Agrumi di Sicilia, Federica Argentati**, a conclusione del workshop svoltosi ieri 28 maggio a Siracusa e organizzato in collaborazione con il Mipaaf (Ministero politiche Agricole).



Dedicato alle virtù salutari degli agrumi, ha avuto per protagonisti autorevoli esponenti del comparto ospedaliero e universitario di tutta Italia dove sono in corso importanti studi di laboratorio e clinici. "Incoraggiato anche da questi importanti riscontri scientifici - ha annunciato la Argentati a Siracusa - l'intero Cda del Distretto ha infatti deciso di lavorare di concerto con il territorio perché il Parlamento varii un nuovo Piano Agrumi, ossia una nuova legge quadro (l'ultima risale al 1998) che, frutto di una reale condivisione, disciplini il comparto e punti all'interazione con enti pubblici, università ed enti di ricerca nei temi dell'innovazione, della comunicazione e del marketing delle eccellenze agrumicole siciliane".

"Solo la nostra regione - ha continuato la Argentati (*nella foto sotto*) - vanta quattro agrumi a marchio Igp e Dop, altri due sono in corsa per l'ambito riconoscimento; senza contare che siamo i primi per ettari di agrumeti bio. Analoga strategia con la programmazione UE 2014/20 a sostegno dell'innovazione di prodotto, per garantire ai consumatori l'autentico succo di agrumi *made in Sicily*".



Proprietà che sono state messe in evidenza dai vari relatori, moderati da **Fabio Moschella**, presidente del Consorzio di tutela del Limone di Siracusa Igp e figura di riferimento del comparto agrumicolo nel territorio aretuseo.

Vincenzo Calderone (dipartimento di Farmacia, Università di Pisa) ha riferito sui più recenti esperimenti su cavie da laboratorio con la naringenina, un potente flavonoide presente in tutti gli agrumi. "A differenza di altri integratori - ha spiegato Calderone - che sugli animali anziani non danno risultati, la naringenina parrebbe avere funzioni cardioprotettive anche in età avanzata, quando gli individui sono più a rischio di ischemia".

I citrati dei limoni, invece, sembrano contrastare la formazione dei calcoli renali. Condizionale d'obbligo per ricerche ancora in corso. Come ha spiegato **Maria Rosa Caruso**, nefrologa dell'Azienda Ospedaliera Giovanni XXIII di Bergamo: "Stiamo monitorando i risultati su un campione di pazienti soggetti a frequenti episodi di calcoli renali che, oltre a seguire una dieta specifica (molta acqua, poco sodio e proteine animali), bevono ogni giorno 120 ml di spremuta di limone".

In attesa dei risultati ufficiali, intanto, qualche paziente intervistato per conto del Consorzio Limone di Siracusa Igp non nasconde personali riscontri positivi della terapia col limone. "Di fatto è il più importante studio clinico sul limone mai fatto in Italia - commenta Moschella - e siamo grati all'Istituto Farmacologico Mario Negri e all'ospedale di Bergamo per il rigore scientifico con cui lo stanno portando avanti".



Di dieta mediterranea e dei rischi connessi alla globalizzazione degli alimenti ha parlato **Francesco Leonardi**, medico nutrizionista e specialista in Scienza dell'Alimentazione nell'Azienda Ospedaliera Cannizzaro di Catania, nonché vicepresidente nazionale della Fondazione italiana per l'educazione alimentare.

Salvatore Torrì, amministratore unico di Agroindustry Advanced Technologies, l'azienda catanese che realizza macchinari per la spremitura "espresso" di arance, ha illustrato le iniziative per promuovere nelle scuole, nelle università e negli ospedali il consumo di spremute fresche. Frutto di campagne mediatiche sulle proprietà salutari degli agrumi, supportate dall'evidenza scientifica (in particolare le arance rosse di Sicilia, oggetto di strategiche campagne di educazione alimentare), cresce in Italia e in Europa la domanda di spremiagrumi automatiche da affiancare ai tradizionali dispenser per consentire al grande pubblico, sin dalla più tenera età, una scelta consapevole di frutta fresca e sana.



Il Distretto Agrumi di Sicilia

Il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia nasce nel 2011 con l'obiettivo di riunire e valorizzare con il brand Sicilia tutte le tipologie di agrumi di qualità, freschi e trasformati, prodotti nell'isola: Dop, Igp e biologici. Storicamente il Distretto è la maggiore coesione realizzata in Sicilia, nel settore dell'agrumicoltura, fra aziende private (di commercializzazione e trasformazione), enti pubblici e rappresentanze agricole. I partner includono da un lato le imprese della filiera agrumicola (104), sia singole che associate, dall'altro i Consorzi di tutela dei prodotti IGP e DOP coltivati in diversi territori dell'isola (Arancia rossa di Sicilia Igp, Arancia di Ribera Dop, Limone Interdonato Messina Igp, Limone di Siracusa Igp, Mandarino di Ciaculli, quest'ultimo in fase di riconoscimento e attualmente Presidio Slow Food) le associazioni di categoria, le amministrazioni locali insieme a enti di ricerca scientifica, turismo relazionale e cooperazione per un totale di 34 organismi.



Nel giugno 2011 i partner hanno sottoscritto un Patto di Sviluppo per individuare le azioni necessarie al reale sostegno delle imprese della filiera. Federica Argentati, agronomo, è dal 2011 Presidente del Distretto e alla guida della governance composto da imprenditori della filiera e da tutti i presidenti dei consorzi di tutela dei prodotti di qualità. Per maggiori informazioni: www.distrettoagrumidisicilia.it

L'agrumicoltura in Sicilia, dati

Il Distretto Agrumi di Sicilia rappresenta oltre 2.000 addetti della filiera, oltre 21.000 ettari coltivati e produce un fatturato annuo aggregato di oltre 400 milioni di euro.

In Sicilia le superfici agrumetate sono 93.771 ettari (circa 60% del totale di quelle italiane); la produzione dei principali agrumi (arancia, limone, mandarino e clementine) ammonta a circa 1,9 milioni di tonnellate (circa 48% della produzione italiana); il valore generato, in termini di fatturato, è di circa 677 milioni di euro, circa il 52% (Fonte: Annuario dell'Agricoltura Italiana - Inea 2013).

Data di pubblicazione: 29/05/2015

© 2015 FreshPlaza. Tutti i diritti riservati.