



Workshop

**I Frutti della Salute - Virtù e proprietà degli agrumi freschi
e trasformati di Sicilia**

Siracusa - 28 Maggio 2015



ANSA > Terra&Gusto > Prodotti tipici > Agrumicoltura: Distretto Sicilia, nuova legge Dop e Igp isola

Agrumicoltura: Distretto Sicilia, nuova legge Dop e Igp isola

29 maggio, 13:08



- CATANIA - 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. È la proposta della presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, Federica Argentati, al workshop svoltosi di Siracusa organizzato in collaborazione con il ministero delle Politiche agricole. "Incoraggiato anche da questi importanti riscontri scientifici - ha annunciato la Argentati a Siracusa - il Cda del Distretto ha infatti deciso di lavorare di concerto con il territorio perché il Parlamento vari 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 vanta quattro agrumi a marchio Igp e Dop, e altri due sono in corsa per l'ambito riconoscimento; senza contare che siamo i primi per ettari di agrumeti bio. Analoga strategia - ha concluso - con la programmazione UE 2014/20 a sostegno dell'innovazione di prodotto, per garantire ai consumatori l'autentico succo di agrumi 'made in Sicily'". (ANSA).



Venerdì 29 Maggio 2015

MERCATI & IMPRESE

Il Distretto agrumi di Sicilia vuole una nuova legge quadro

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. È la proposta della **presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, Federica Argentati**, a conclusione del

workshop svoltosi ieri 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 vari un **nuovo Piano Agrumi**, ossia una nuova legge quadro (l'ultima risale al '98) 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 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 con la naringenina (un potente flavonoide presente in tutti gli agrumi) sulle cavie di laboratorio. "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, parrebbero contrastare la formazione dei calcoli renali. Condizionale d'obbligo per ricerche ancora in corso. Spiega 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 calcolosi renale 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. Mentre **Salvatore Torrisi, 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.

L'agrumicoltura in Sicilia, dati

Il Distretto Agrumi di Sicilia rappresenta oltre 2 mila addetti della filiera, oltre 21 mila 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 52%).

Fonte: Annuario dell'Agricoltura Italiana (Inea 2013)

Fonte: Ufficio Stampa del Distretto Agrumi di Sicilia

CorriereOrtofrutticolo.it

L DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA PROPONE LEGGE QUADRO PER IL COMPARTO

 Inserito Venerdì, 29 maggio, 2015 - 10:42



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.

È la proposta della presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, Federica Argentati (nella foto a fianco), a conclusione del workshop svoltosi ieri 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 vari un nuovo Piano Agrumi, ossia una nuova legge quadro (l'ultima risale al '98) 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 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 con la naringenina (un potente flavonoide presente in tutti gli agrumi) sulle cavie di laboratorio.



"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, parrebbero contrastare la formazione dei calcoli renali. Condizionale d'obbligo per ricerche ancora in corso.

Spiega 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 calcolosi renale 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. Mentre Salvatore Torrisi, 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.



Un convegno su quanto facciamo bene...

A Siracusa per scoprire tutta la salute negli agrumi

Inviato da amministratore Il 27 Maggio, 2015 - 15:35



Arance, limoni, pompelmi, mandarini. La natura in Sicilia è stata generosa di frutti come gli agrumi che, consumati freschi o in forma di spremute e succhi, confermano ogni giorno - dai laboratori di ricerca alle corsie d'ospedale, teatro dei necessari esperimenti clinici - gli innumerevoli benefici sul corpo umano dei propri principi attivi.

Queste e altre interessanti notizie provenienti dal mondo scientifico e universitario italiano saranno al centro del workshop "I frutti della salute. Virtù e proprietà degli agrumi freschi e trasformati di Sicilia"

[Siracusa, Camera di Commercio, giovedì 28 maggio, ore 17] che vedrà a confronto autorevoli primari ospedalieri, docenti universitari e ricercatori degli atenei di Pisa e Catania e dell'Istituto di Ricerche Farmacologiche "Mario Negri" di Bergamo.

Il convegno, aperto al grande pubblico e rivolto in particolare a medici di base, pediatri, specialisti (cardiologi, nefrologi, diabetologi, nutrizionisti) è organizzato dal Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia in collaborazione con il Mipaaf (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali) nell'ambito delle iniziative correlate a Expo 2015 per valorizzare la migliore produzione agrumicola siciliana Dop, Igp e bio, sia nella versione fresca (ovvero il frutto intero consumato fresco) che trasformata in succhi, spremute e oli essenziali per i laboratori fitoterapici e farmaceutici.

Invitati dalla presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, l'agronoma Federica Argentati interverranno a Siracusa Maria Rosa Caruso (Azienda Ospedaliera Giovanni XXIII di Bergamo, sul limone nella calcolosi renale); Vincenzo Calderone (Dipartimento di Farmacia, Università di Pisa, sulle proprietà della naringenina come cardioprotettore); Salvatore Torrisi, amministratore unico AAT (Agroindustry Advanced Technologies) azienda che realizza macchinari per la spremitura di arance "espresso", sempre più spesso affiancati nelle scuole, nelle università e negli ospedali ai tradizionali dispenser di bibite gassate per consentire al pubblico una scelta salutare: quella di un succo di frutta assolutamente naturale e soprattutto fresco. Introduce il convegno Roberto Cappellani, segretario della Camera di commercio aretusea; moderatore Fabio Moschella presidente del Consorzio di Tutela del Limone di Siracusa Igp e figura di riferimento del comparto agrumicolo nel territorio aretuseo.

Siracusa. Giovedì workshop su “I Frutti della Salute. Virtù degli agrumi siciliani”

SIRACUSA / GIUGNO | CATANIA / 26 MAGGIO 2015 (S.I.)



Siracusa ospita giovedì il workshop "I Frutti della Salute". L'iniziativa rientra in un più ampio progetto di promozione degli agrumi siciliani realizzato in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole. Principali attori dell'evento i Consorzi di Tutela di Limone di Siracusa IGP, Arancia Rossa di Sicilia IGP, Arancia di Ribera DOP, Limone Interdonato Messina IGP.

Primari ospedalieri, docenti universitari e ricercatori delle università di Pisa e Catania si confronteranno su "Virtù e proprietà degli agrumi freschi e trasformati di Sicilia". Il convegno, aperto al pubblico è organizzato dal Distretto Agrumi di Sicilia in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Si tratta di una iniziativa collegata ad Expo 2015 per valorizzare la migliore produzione agrumicola siciliana DOP, IGP e BIO.

Si tratta di un appuntamento importante nel calendario nazionale delle iniziative sulla "nutraceutica", che prevede fra gli altri gli interventi di Maria Rosa Caruso, nefrologo dell'Azienda Ospedaliera Giovanni XXIII di Bergamo, sul ruolo del limone nella prevenzione della calcolosi renale, e di Vincenzo Calderone, docente di farmacologia del Dipartimento di Farmacia dell'Università di Pisa, sulle proprietà della naringenina per la protezione della salute del cuore. Gli specialisti verranno introdotti da Federica Argentati, presidente del Distretto, e moderati da Fabio Moschella, presidente del Consorzio di Tutela del Limone di Siracusa IGP e figura di riferimento dell'agrumicoltura del territorio siracusano.

L'azienda Agroindustry Advanced Technologies accoglierà i partecipanti ai lavori con una degustazione di spremute di agrumi freschi DOP e IGP del Distretto, mentre in chiusura l'amministratore unico della società, Salvatore Torrisi, presenterà la produzione dei suoi macchinari per la spremitura di agrumi "espresso", sempre più spesso affiancati nelle scuole, nelle università e negli ospedali ai tradizionali dispenser di bibite gassate per consentire al pubblico una scelta più salutare.

Saranno inoltre presentati due audiovisivi: "Agrumi di Sicilia, un giorno nell'isola del sole", première del regista catanese Filippo Arlotta per il Distretto, e "Le Virtù del Limone", audiovisivo del Consorzio di Tutela del Limone di Siracusa IGP sul ruolo del limone nella prevenzione della calcolosi renale, realizzato da Valeria Rizza e Gianluca Agati.

SIRACUSANEWS

Siracusa, Agrumi: verso una nuova legge quadro a favore del comparto e programmazione europea 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.

È la proposta della presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, Federica Argentati, a conclusione del workshop svoltosi oggi a Siracusa e organizzato in collaborazione con il Mipaaf (Ministero politiche Agricole).

28 Maggio 2015

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 vari un nuovo Piano Agrumi, ossia una nuova legge quadro (l'ultima risale al '98) 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 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 con la naringenina (un potente flavonoide presente in tutti gli agrumi) sulle cavie di laboratorio. *"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, parrebbero contrastare la formazione dei calcoli renali. Condizionale d'obbligo per ricerche ancora in corso. Spiega 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 calcolosi renale 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. Mentre Salvatore Torrisi, 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.

GIORNALE DI SICILIA

NUMERO 1307 VENERDÌ 29 MAGGIO 2015

SIRACUSA - RAGUSA

PER INFORMAZIONI: 0932 4640111 (SIRACUSA) 0934 4640111 (RAGUSA)

GIORNALE DI SICILIA

Società 13

AGRUMI E SALUTE NUOVI STUDI FARMACOLOGICI

di Monica Di Liberti

LIMONI E ARANCE FRUTTI «SALVAVITA» AIUTANO CUORE E RENI PREVENGONO IL CANCRO



Per il cuore di ogni consumatore il limone e l'arancia, di sempre, per le loro proprietà benefiche e salutari, sono stati i protagonisti della ricerca. Merito della vitamina C che, negli anni, è stata sempre più studiata per i suoi benefici. In Italia, soprattutto, sono stati gli agrumi, ed oggi, in modo particolare, i loro derivati (oli essenziali), ad essere gli ingredienti più preziosi per la prevenzione e la cura di diverse patologie. La ricerca, condotta da un gruppo di ricercatori del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Palermo, ha dimostrato che il consumo regolare di questi frutti, o dei loro derivati, può aiutare a prevenire il cancro, a ridurre il rischio di malattie cardiovascolari e a migliorare la funzione renale. Gli studi sono stati condotti su un gruppo di 1000 persone, che hanno consumato regolarmente (almeno una volta al giorno) una quantità di agrumi equivalente a quella di un frutto intero. I risultati sono stati molto incoraggianti: il consumo regolare di agrumi ha ridotto del 20 per cento il rischio di sviluppare tumori, del 15 per cento il rischio di malattie cardiovascolari e del 10 per cento il rischio di insufficienza renale.



Francesco Sotgiu, vicepresidente dell'Associazione Agrumisti di Sicilia

Per il cuore di ogni consumatore il limone e l'arancia, di sempre, per le loro proprietà benefiche e salutari, sono stati i protagonisti della ricerca. Merito della vitamina C che, negli anni, è stata sempre più studiata per i suoi benefici. In Italia, soprattutto, sono stati gli agrumi, ed oggi, in modo particolare, i loro derivati (oli essenziali), ad essere gli ingredienti più preziosi per la prevenzione e la cura di diverse patologie. La ricerca, condotta da un gruppo di ricercatori del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Palermo, ha dimostrato che il consumo regolare di questi frutti, o dei loro derivati, può aiutare a prevenire il cancro, a ridurre il rischio di malattie cardiovascolari e a migliorare la funzione renale. Gli studi sono stati condotti su un gruppo di 1000 persone, che hanno consumato regolarmente (almeno una volta al giorno) una quantità di agrumi equivalente a quella di un frutto intero. I risultati sono stati molto incoraggianti: il consumo regolare di agrumi ha ridotto del 20 per cento il rischio di sviluppare tumori, del 15 per cento il rischio di malattie cardiovascolari e del 10 per cento il rischio di insufficienza renale.

UN SEMINARIO A SIRACUSA PER ILLUSTRARE I RISULTATI DELLE PIÙ RECENTI RICERCHE. IN SICILIA IL 60% DELLA PRODUZIONE NAZIONALE

Una serie di seminari sul tema "Agrumi, salute e benessere" si sono tenuti a Siracusa il 29 maggio, presso il centro congressi "Cassino". L'evento è stato organizzato dall'Associazione Agrumisti di Sicilia, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Palermo. Il seminario ha avuto come tema principale i risultati delle più recenti ricerche scientifiche condotte sui benefici agrumi e salute. In particolare, si è parlato di come il consumo regolare di agrumi possa aiutare a prevenire il cancro, a ridurre il rischio di malattie cardiovascolari e a migliorare la funzione renale. Il seminario è stato presieduto dal professor Francesco Sotgiu, vicepresidente dell'Associazione Agrumisti di Sicilia, che ha sottolineato l'importanza di questi frutti per la salute e il benessere. Il seminario è stato aperto dal professor Francesco Sotgiu, vicepresidente dell'Associazione Agrumisti di Sicilia, che ha sottolineato l'importanza di questi frutti per la salute e il benessere. Il seminario è stato presieduto dal professor Francesco Sotgiu, vicepresidente dell'Associazione Agrumisti di Sicilia, che ha sottolineato l'importanza di questi frutti per la salute e il benessere.

GIORNALE DI SICILIA
SIRACUSA - RAGUSA

Cerca il Risparmio
DOMANI SULLO SPECIALE «GRIDIAMO SERIE A» A PAG. 6

Ars, dopo gli arresti è resa dei conti sui posti di potere
Commissioni azerre e addio a gruppi. Per la patrona già di Dina e da cui si controlla la spesa, la M5S Forza Italia può spuntarla. L'Pd...

«Frontex» in Sicilia, base a Catania e 4 centri per i profughi
SANFELICE L'ITALIA SERVE ALTO

La Corte di Cassazione: i prefetti sospendono i politici condannati
RAMONDI: ECCO I POSSIBILI RISULTATI

Blatter resiste, difesa di Putin scoperta
Ma l'Europa voterà il rinvio

Centro storico, nuova casa a chi si tocca

AGRUMI TOCCASANA E QUELLI MADE IN SICILY LO SONO ANCORA DI PIÙ

VALUTAZIONI GRATUITE
CELL. 347 970 1034
Santino Castiglia

COMPRO CONTANTI
Antiquariato e Modernariato
Vintage e collezionismo
Qualsiasi oggetto d'arredamento

Sede unica Palermo
Via degli Ori, 26/1
santinocastiglia@virgilio.it