

Virtù e proprietà degli agrumi di Sicilia freschi e trasformati

Arancia, limone e pompelmo proteggono il cuore con la naringenina, un flavonoide dalla potente azione antiossidante capace di prevenire numerose patologie del corpo umano. L'arancia rossa è

efficace sia nella prevenzione del diabete che nel controllo del peso. E recenti studi, ancora in corso, dimostrerebbero che il succo del limone, difende dagli episodi frequenti di calcoli ai reni grazie ai suoi citrati.

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 - nei laboratori di ricerca e

nelle corsie d'ospedale, teatro dei necessari esperimenti clinici - gli innumerevoli benefici sul corpo umano dei loro principi attivi. Queste e altre interessanti notizie, provenienti dal mondo scientifico e univer-

sitario italiano, sono stati al centro del workshop "I frutti della salute. Virtù e proprietà degli agrumi freschi e trasformati di Sicilia", che si è svolto a Siracusa, Camera di Commercio, e ha visto 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 è stato rivolto in particolare a medici di base, pediatri, specialisti (cardiologi, nefrologi, diabetologi, nutrizionisti) è organizzato dal Distretto Agrumi di Sicilia in collaborazione con il Mi-paaf (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) che trasformata in succhi, spremute e oli essenziali per i laboratori fitoterapici e farmaceutici.

Arance rosse di Sicilia; sopra, Maria Rosa Caruso, nefrologo dell'Ospedale Riuniti di Bergamo



Introdotti 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 prevenzione della calcolosi renale); Vincenzo Calderone (Dipartimento di Farmacia, Università di Pisa, sulle proprietà della naringenina come cardioprotettore); Fabio Galvano (Dipartimento di Scienze Biomediche e Biotecnologie, Università di Catania, sui benefici dell'arancia rossa nella prevenzione del diabete e dell'obesità); Salvatore Iorisi, amministratore unico AAT (Agroindustry Advanced Technologies) azienda che realizza macchinari per la spremitura "espresso" di arance, 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 buon succo di frutta, assolutamente naturale e soprattutto fresco. Dopo i saluti di Roberto Cappellani, segretario della Camera di commercio aretusea, il seminario è stato moderato da Fabio Moschella, presidente del Consorzio di tutela del Limone di Siracusa Igp e figura di riferimento del comparto agrumicolo nel territorio aretuseo. Nel corso del workshop sono stati proiettati due video: il primo "Un giorno

nel-



Istituto Ricerche Farmacologiche Mario Negri di Bergamo; sopra, Ilimoni di Siracusa IGF

l'isola del sale" è quello istituzionale del Distretto Agrumi di Sicilia, organismo che riunisce quattro consorzi di tutela (Arancia Rossa di Sicilia Igp, Arancia di Ribera Dop, Limone di Siracusa Igp e Limone Interdonato di Messina Igp), altri in via di accreditamento (Mandarino di Ciaculli e limone dell'Etna) e oltre un centinaio fra aziende, cooperative, istituzioni e associazioni dottrali e di categoria della

filiera agrumicola siciliana. Il secondo video è quello prodotto dal Consorzio Limone di Siracusa ed è dedicato alle virtù salutistiche del limone nella prevenzione dei calcoli renali. Il seminario di Siracusa ha consentito ai dottori agronomi e forestali di acquisire crediti di aggiornamento professionale.