

## Virtù e proprietà degli agrumi di Sicilia freschi e trasformati

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

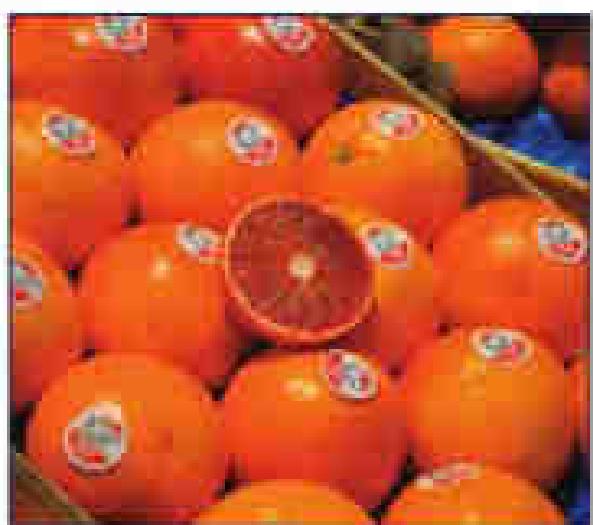
efficace sia nella prevenzione del diabete che nel controllo del peso. E recenti studi, ancora in corso, dimostrerebbero che il succo del limone, difende dagli episodi frequenti di calcoli ai reni grazie ai suoi citati.

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 casse 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 primi ospedalieri, docenti universitari e ricercatori degli atenei di Pisa e Catania e dell'Istituto di Ricerche Farmacologiche "Maria Negri" di Bergamo. Il convegno, aperto al grande pubblico e 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 Mipaaf (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali) nell'ambito delle iniziative correlate a Expo 2015 per valorizzare la migliore produzione agrumicola siciliana Dap, Igp e bio-sia nella versione fresca (ovvero il frutto intero) che trasformata in succhi spremuti 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'agronomo Federico Argentati; interverranno a Siracusa Maria Rosa Caruso (Azienda Ospedaliera Giovanni XXIII di Bergamo, sul limone nella prevenzione dei calcoli renali); 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 Torrisi, 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 di tradizionali dispensari 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: limoni di Siracusa Igp

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

Industria 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;