Citrus consegna una borsa di studio ai Grant della Fondazione Veronesi

italiano-s-d647b6ed

C’è stata anche Citrus alla cerimonia di consegna dei Grant 2016, le borse di ricerca che ogni anno la Fondazione Umberto Veronesi assegna a medici e ricercatori d’eccellenza, grazie anche al contributo delle imprese e dei donatori privati. L’azienda romagnola, con sede a Cesena e stabilimento a Gambettola (FC), ieri mercoledì 27 aprile ha partecipato alla consegna delle borse di ricerca presieduta dal prof. Umberto Veronesi.

Citrus è titolare del brand L’Orto Italiano: frutta e ortaggi a filiera controllata e di stagione, il ricavato delle cui vendite viene in parte devoluto alla Fondazione Umberto Veronesi per la ricerca nel campo della nutrigenomica, ovvero quella scienza che studia come le molecole contenute in alcuni alimenti - specie se si tratta prodotti ortofrutticoli freschi - possano influire positivamente nella prevenzione dei tumori e di altre patologie. Sono ben 165 le borse di ricerca assegnate quest’anno ad altrettanti ricercatori, nelle aree di oncologia, cardiologia, neuroscienze e nutrigenomica.

logo-citrusCitrus consegna una borsa di ricerca del valore di un anno alla dott.ssa Elena Dogliotti, biologa e nutrizionista della Fondazione Umberto Veronesi. È proprio con la sua consulenza che un anno fa, dal lancio a marzo 2015 del brand L’Orto Italiano, sono stati selezionati i preziosi prodotti che, di stagione in stagione, arricchiscono il paniere de L’Orto Italiano.

«Sin dalla sua nascita, abbiamo sempre seguito la Fondazione Umberto Veronesi, le sue iniziative e la sua attività - esordisce **Paola Pappalardo**, responsabile commerciale di Citrus - *Nel 2015, con grande orgoglio, abbiamo devoluto la nostra prima borsa di ricerca, e contiamo di seguire questa strada di crescita per i prossimi anni. Siamo convinti che, con il nostro piccolo esempio, nella filiera ortofrutticola possiamo trasmettere importanti messaggi valoriali, dalla scelta di cibi salutari sulla nostra tavola, alle corrette abitudini di vita, al rispetto dei valori umani, che devono essere sempre alla base di ogni cambiamento sociale».*

La scienza è il futuro, nell'ottica dell'azienda romagnola. E sostenere la ricerca scientifica attraverso la vendita di prodotti ortofrutticoli di qualità e altamente selezionati è un modo per dare valore al made in Italy e per gettare le basi per un'agricoltura etica e sociale, mettendo al centro di tutto il consumatore. È infatti proprio l'utente finale, che, scegliendo di fare un acquisto etico e consapevole, può diventare protagonista in prima persona e dare il proprio contributo alla ricerca scientifica nel campo della nutrigenomica.

«Penso che la nostra realtà sia un esempio tangibile di un nuovo modo di fare economia: - conclude Paola Pappalardo - *se alla base ci sono valori da esprimere, contenuti da divulgare e passione da comunicare e trasmettere, le soddisfazioni sono molto più che una semplice remunerazione. Per noi si concretizzano nel sostenere le borse di ricerca della Fondazione Umberto Veronesi, e con esse la scienza»*.

L'Orto Italiano: i prodotti a sostegno della FUV per la ricerca nel campo della nutrigenomica
Il limone è il prodotto principe di questa linea, disponibile in tre diverse fioriture durante l'anno: il Bianchetto primaverile, il Verdello in stagione a luglio e il Primo Fiore autunno-invernale. Sono ricchi di vitamina C e di limonene nella buccia non trattata, fondamentali nella protezione del sistema cardio-circolatorio e con proprietà digestive e disintossicanti. Poi c'è il broccolo pugliese, ad esempio, ricco di polifenoli e dalle proprietà antiossidanti e anti-aging, personalizzato dall'elastico con l'etichetta 'Ama te stesso', utilizzata da Citrus per sottolineare il valore di questo prezioso articolo della tradizione italiana mandando un messaggio positivo ai consumatori. O, ancora, il pomodoro Sughello, fonte di licopene, e le insalate Gentilina Rossa con le sue antiocianine, preziosi antitumorali naturali, e Piccola Gemma, una piccola lattuga romana da mangiare con forchetta e coltello, come un secondo e non come un contorno, ricca di calcio, di ferro e di sali minerali. Completano la linea gli aromi: l'Aglio di Voghiera Dop, da seme italiano custodito gelosamente dai contadini locali, l'origano, il timo e il peperoncino rosso, preziosi sostituiti del sale in cucina.

http://www.citrusitalia.it