

# Le carote del Fucino cambiano colore

**Orto & benessere** Un'azienda della Marsica lancia gli ortaggi viola con proprietà antibatteriche

■ **PESCARA** Ortaggi multicolori per rinvigorire la salute: nel Fucino arrivano le carote porpora multivitaminiche con proprietà antiossidanti e antibatteriche. Gli imprenditori agricoli da qualche tempo guardano con sempre maggiore attenzione alla «nutraceutica», lo studio di alimenti che hanno una funzione benefica sulla salute umana, non solo nutrienti dunque, ma anche salutari. L'ultimo risultato di queste ricerche - informa adesso Confagricoltura - sono le carote con proprietà antiossidanti e antibatteriche.

«Non è fantascienza - spiega l'associazione di categoria - e nemmeno manipolazione genetica, ma una realtà tutta italiana. Un'impresa orticola d'avanguardia, associata a Confagricoltura, che opera nella Piana del Fucino in team con medici e biologi, ha puntato a fondo sull'orto-benessere». Come spiega Alessandro Aureli, contitolare dell'azienda agricola di famiglia, in provincia dell'Aquila, dove nascono le carote multicolori, quelle a polpa scura, conosciute anche come «purple carrot», sono «le più ricche in polifenoli, sostanze che difendono la nostra salute. Produciamo già una

nostra linea di succhi multivitaminici di verdura, tutti naturali, che commercializziamo nei negozi bio e in quelli di gastronomia». Questa varietà di carote a polpa scura, in particolare, «ha un'alta concentrazione di polifenoli, antiossidanti naturali, che proteggono le cellule dai danni causati dai radicali liberi, radiazioni, fumo, agenti inquinanti, stress, additivi chimici, attacchi virali e batterici; queste carote hanno proprietà anticancerogene e antinfiammatorie. Produ-

ciamo inoltre concentrati di carote e rape rosse che l'industria utilizza come coloranti naturali - continua

Aureli -, polpa di barbabietola per dolcificare, e la linea "naturalmente priva di glutine" per celiaci (farina di carote, di mais e di grano saraceno)». L'antidoto al cibo spazzatura, dunque è negli ortaggi freschi. Come nel caso dei pomodori neri (viola-nero all'esterno con la polpa di colore rosso), ricchi di antociani e frutto della sperimentazione italiana dell'équipe coordinata dal professor Pierdomenico Perata, ricercatore e docente presso la scuola Superiore Sant'Anna di Pisa.



**Fucino**  
Le carote porpora multivitaminiche, ricche di polifenoli e con proprietà antiossidanti prodotte nella Marsica



## Alimentazione

### I consigli degli esperti per la sicurezza a tavola



**Cerrano**  
L'incontro si terrà nell'area protetta

■ **PESCARA** La sicurezza alimentare si declina anche con i cibi conservati. Di questo si parlerà domani a partire dalle ore 17 nell'area marina protetta del Cerrano. In programma anche la tradizionale visita guidata alla Torre. La delicata tematica sarà trattata dal dottor Luigi Iannetti dell'Istituto zooprofilattico sperimentale Abruzzo e Molise «G. Caporale» di Teramo, impegnato da anni nella difesa dei prodotti agroalimentari. Ai visitatori verranno fornite notizie semplici ed utili su alcuni particolari accorgimenti che si devono seguire in casa per la corretta conservazione e preparazione degli alimenti.

## Agevolazioni

### Norma anticrack per gli agricoltori in crisi

■ **L'AQUILA** Mano tesa agli imprenditori agricoli in stato di crisi o di insolvenza, che potranno beneficiare di agevolazioni per la ristrutturazione dei debiti e la ripresa dell'attività economica. È stato infatti approvato dal Consiglio dei Ministri il decreto sulla manovra che estende per la prima volta anche al comparto agricolo la norma «anticrack», inizialmente prevista esclusivamente per le imprese commerciali. Le aziende agricole possono accedere alle procedure di cui agli articoli 182-bis e 182-ter del regio decreto 16 marzo 1942. Lo comunica la Coldiretti L'Aquila informando che «le imprese in stato di crisi, previo accordo con i creditori che rappresentino almeno il sessanta per cento dei crediti, possono proporre un piano di ristrutturazione dei debiti, che deve essere approvato dal tribunale, con abbattimento di una quota del capitale».