
Donazione sangue: Confartigianato e Fratres Firenze, presentato oggi il “gelato del Donatore”

Rosmarino, latte intero, ricotta e miele centofiori, tutti rigorosamente toscani: sono alcuni degli ingredienti del ‘Gelato del Donatore’, il gusto presentato questa mattina a Firenze per stimolare la partecipazione dei cittadini alla donazione del sangue. Il gusto del donatore, realizzato dall’associazione Gelatieri artigiani fiorentini, è un’iniziativa di Confartigianato Firenze e Fratres Firenze per promuovere la cultura del dono nell’ambito della giornata mondiale dei Donatori di sangue, il 14 giugno. Il gusto del Didonatore sarà promosso in tutte le gelaterie di Confartigianato Firenze aderenti all’iniziativa. Il "Gelato del Donatore" è stato presentato questa mattina presso la gelateria fiorentina ‘I Gelati del Bondi’, di Vetulio Bondi, presidente dei Gelatieri artigiani fiorentini. Tra i presenti Federico Gianassi, assessore al Commercio e Attività produttive del Comune di Firenze, Alessandro Sorani, presidente di Confartigianato Firenze, Jacopo Ferretti, segretario generale di Confartigianato Firenze e Lorenzo Iacopozzi, consigliere territoriale di Fratres Firenze. “Con questa iniziativa - ha spiegato Sorani - vogliamo stimolare una riflessione sulla donazione del sangue, un dono quanto mai urgente in questa fase di ripresa dopo la pandemia. Il progetto si colloca nell’ambito della giornata mondiale dei Donatori di sangue e rientra nelle iniziative del protocollo d’intesa tra Confartigianato Firenze e Fratres. “E’ proprio nel periodo estivo che aumenta la richiesta di sangue – ha detto Iacopozzi - questa iniziativa ci aiuta sia a incentivare le donazioni sia a trovare nuovi donatori”.

Daniele Rocchi