

ALGA SPIRULINA, IN SARDEGNA AL VIA PRODUZIONE ALIMENTO DEL FUTURO

14 Aprile 2019

di **Redazione**



ORISTANO – In Sardegna nascono due impianti per la produzione di spirulina, il superfood indicato dalla Fao alimento del futuro. I due siti di Milis e Arborea, nell’Oristanese, sono stati inaugurati dal gruppo Tolo Green, società che sviluppa e gestisce investimenti nel mercato dell’energia rinnovabile.

I siti di Milos e Arborea assieme produrranno all’anno 15 tonnellate di microalghe di qualità per fini alimentari.

“L’obiettivo è raddoppiare la produzione in due anni e farli diventare una delle più grosse

realità a livello europeo”, ha sottolineato all’Ansa **Andrea Moro**, responsabile tecnico. Il progetto seguirà processi sostenibili al 100% con impatto zero sul territorio.

“La scelta di produrre spirulina, microalga che costituisce la fonte proteica a minor consumo idrico possibile, è coerente con la nostra filosofia”, ha detto **Gilberto Gabrielli**, fondatore e amministratore unico di Tolo Green.

Oltre alle alte rese la sua coltivazione è perfino sostenibile per l’ambiente. Un chilogrammo di microalghe trasforma nella propria biomassa fino a due chili di Co2. 150 kg di microalghe producono ossigeno come se fossero quattro ettari di bosco.

La spirulina ha trovato in Sardegna la situazione ideale: il clima le permette di crescere quasi tutto l’anno. Un importante investimento per il territorio in termini di sviluppo economico e innovazione dei processi produttivi.

Tra i primi micro organismi vegetali conosciuti sul pianeta la microalga è un’ottima fonte di proteine, vitamine, sali minerali, acidi grassi insaturi. Ha notevoli proprietà: antiossidante, antinfiammatoria, disintossicante del fegato, favorisce la rigenerazione cellulare e tanto altro ancora.

“Può essere utilizzata in numerosi processi produttivi – ha spiegato **Claudio Ledda**, biotecnologo – nella nutraceutica, cosmetica, farmaceutica, zootecnia, agricoltura. Il settore di elezione però è quello dell’alimentazione umana”.

Così la spirulina entra a pieno titolo nel menù di un ristorante in Sardegna: “Da Renzo”, a Siamaggiore, sempre nell’Oristanese: fregula e crostacei, filetto di pesce e dessert diventano tutti a base della microalga, a dimostrazione della sua versatilità in cucina. Questo superfood con caratteristiche nutritive di pregio ha già i suoi estimatori nei due Leoni del Benetton rugby, Tommaso Benvenuto e Marco Lazzaroni.

“È gustosa ma anche preziosa per chi fa sport”, hanno detto assaporando le pietanze preparate dallo chef sardo.