

Nel cuneese c'è un'azienda che crea alimenti sostenibili a base di alghe marine

24 Giugno 2025

di **Patrizia Ferlini**



CUNEO – Le alghe stanno conquistando un ruolo da protagoniste nella gastronomia contemporanea, grazie al loro profilo nutrizionale e alla versatilità in cucina. Ricche di proteine, vitamine e sali minerali, vengono impiegate non solo nella cucina asiatica, dove l'immaginario collettivo le colloca di primo impatto, ma anche in piatti gourmet e snack innovativi fuori dai confini continentali di origine.

Startup come KelpEat stanno rivoluzionando il settore con prodotti a base di alghe coltivate in modo sostenibile, offrendo alternative salutari e a basso impatto ambientale. Dagli snacks ai condimenti, le alghe aggiungono sapidità naturale alle preparazioni, confermando il loro

potenziale come “superfood” del futuro.

“L’idea di KelpEat nasce da un momento molto personale, durante una sessione di kitesurf a Fuerteventura. Mi trovavo immerso in un paesaggio quasi marziano, dove le rocce vulcaniche incontrano l’oceano e il vento scolpisce la terra. Avevo delle alghe attaccate alla muta e ho pensato: Se crescono qui, possono crescere ovunque”, dice **Luca Cerruti**, fondatore della startup a *Virtù Quotidiane*.

“Da quella riflessione è scaturita una visione più ampia: dobbiamo ripensare il nostro sistema alimentare, riducendo la dipendenza dalla terra e dall’agricoltura tradizionale. Le mie esperienze in consulenza strategica e il desiderio di costruire qualcosa di veramente utile mi hanno portato a fondare KelpEat, con l’obiettivo di rendere le alghe protagoniste del cibo del futuro”.

Le alghe sono una delle risorse più complete e sostenibili al mondo: ricche di iodio, vitamine, minerali, antiossidanti e fibre, hanno un profilo nutrizionale straordinario. Non richiedono acqua dolce né fertilizzanti e contribuiscono alla decarbonizzazione degli oceani. Sono un alleato ideale per una dieta sana e per un pianeta in crisi.



Per mettere in atto quest'idea di rivoluzione sostenibile Luca e il suo team hanno creato una proposta innovativa per il mercato italiano. "I nostri prodotti principali sono snack premium a base di alghe rigorosamente coltivate in parchi marini europei: cracker artigianali - sia classici che gluten-free - in gusti originali come Neptune Bliss, Red Loop e Kelp Crunch - rispettivamente alla lattuga di mare, palmaria palmata e in stile wasa. Offriamo inoltre sette tipologie di alghe disidratate per uso professionale".

Ciò che rende unici i prodotti KelpEat è il profilo aromatico naturale delle alghe: la lattuga di mare, ad esempio, ha sentori che ricordano il tartufo; la gracilaria sviluppa un sapore simile alla cipolla rossa; altre varietà donano al palato un gusto umami profondo e persistente.



“Questo significa che non solo fanno benissimo al nostro corpo, grazie al loro contenuto di minerali e antiossidanti, ma sono anche intensamente buoni, capaci di valorizzare piatti e

ricette senza ricorrere ad aromi artificiali o esaltatori di sapidità”.

La forza del progetto sta nell'integrazione di qualità gastronomica, packaging curato, ingredienti tracciabili e una visione chiara: nutrire senza consumare il pianeta.

“Lavoriamo con produttori bio certificati in riserve naturali protette in Svezia e Portogallo. Abbiamo accordi di esclusiva per il Sud Europa e garantiamo tracciabilità totale, sostenibilità e trasparenza. Siamo gli unici in Europa a dichiarare apertamente provenienza e partner di filiera”.

Con propositi e azioni così ben delineati e virtuosi, manca solo il riscontro del pubblico a completare l'opera. “L'accoglienza è stata molto positiva, soprattutto da parte di consumatori attenti alla salute e all'ambiente. L'Italia si sta aprendo sempre di più al mondo dei functional food e per noi è fondamentale accompagnare questa transizione con una comunicazione chiara, degustazioni mirate e una forte presenza digitale”.



Non mancano le collaborazioni con il settore Ho.Re.Ca: “Lavoriamo con hotel, ristoranti e chef stellati che desiderano proporre esperienze originali e salutari. Offriamo formati dedicati e

condizioni personalizzate. Inoltre, proponiamo le alghe anche come ingrediente in cucina, per chi vuole sperimentare piatti nuovi e funzionali”.

Passo dopo passo, i riconoscimenti sono arrivati e hanno portato a formare un’idea di futuro ancora più virtuosa. “Il nostro obiettivo non è semplicemente quello di ampliare la gamma di prodotti, ma di evolvere in una vera e propria piattaforma nutrizionale per l’alimentazione del futuro”.

“Stiamo integrando ingredienti altamente innovativi – come Solein®, una proteina completa e sostenibile prodotta da CO? – per creare cibi nutrienti, a basso impatto ambientale e accessibili su scala globale. Vogliamo costruire una nuova categoria alimentare, fondata su trasparenza, scienza e rigenerazione del pianeta, andando oltre i limiti dell’agricoltura convenzionale”.

I prodotti sono disponibili sul sito aziendale – con spedizioni su tutto il territorio nazionale – e presso botteghe selezionate e negozi biologici.

La rivoluzione alimentare è in atto da ormai diverso tempo, ma sono realtà giovani come KelpEat a far credere nella possibilità di un futuro migliore. Sedersi a tavola sarà più di un atto di sopravvivenza, diventerà un modo per nutrire sé stessi e l’ambiente con rispetto e intelligenza.

