



18 giugno 2014

## A BARI IL QUARTO ALLEVAMENTO IN ITALIA DI ALGA SPIRULINA

\*\*\*



In Africa hanno scoperto il potenziale dell'alga spirulina per combattere la malnutrizione, ma è in Puglia che hanno potuto coltivarla per valorizzare al meglio tutte le potenzialità di quello che la Fao definisce il cibo del futuro.

I membri dell'associazione 'Apulia kundi', nata grazie al bando 'Principi Attivi' con cui la Regione Puglia finanzia idee innovative, hanno presentato insieme con l'assessore alle Politiche giovanili della Regione Puglia, Guglielmo Minervini, gli obiettivi del progetto con cui hanno realizzato a Valenzano (Bari) il quarto allevamento in Italia di alga spirulina. Un alimento che contiene tra il 65-70% di proteine e vitamine, molto utile a rinforzare il sistema immunitario e che va molto bene anche per le persone che non mangiano carne e derivati animali come i vegetariani e i vegani. Ma l'intento di 'Apulia kundi' è andare oltre i meriti nutraceutici della spirulina. Infatti l'alga può essere protagonista di quello che viene chiamato 'green business' e che sfrutta tutti usi possibili della spirulina, come quelli nella cosmesi, nella produzione di energie da biomasse, nelle bioplastiche e nel biodiesel. Con l'alga è possibile realizzare, a piacimento, impasti di ogni tipo anche per taralli, pane e pasta.

Da ansa.it. 11/06/2014

