



HOME

STORIE

IDEE

NEWS

CHI SIAMO

CONTATTI

storie > la sostenibile circolarità della spirulina, l'alga degli dei che ha trovato casa in puglia

La sostenibile circolarità della spirulina, l'alga degli dei che ha trovato casa in Puglia

Andrea Begnini

16/10/2023



L'interesse per le alghe dal punto di vista anche alimentare è in crescita esponenziale, tanto che negli ultimi 15 anni i volumi sono più che quintuplicati, sfiorando i 180 milioni di tonnellate (fonte FAO). L'Asia, con il 95% della produzione, la fa da padrone ma anche l'Unione Europea sta puntando a creare una filiera strutturata di algacoltura e stima che il mercato quintuplicherà il giro d'affari, arrivando a 9 miliardi di euro, e creando 85mila nuovi posti di lavoro entro fine anno. In Italia sono poche le aziende che se ne occupano e, tra queste, c'è un'eccellenza che sta lavorando sulla Spirulina, un vero e proprio "prodigio della natura per il suo straordinario contenuto di sostanze nutritive viene definita come l'alimento più completo e nutriente esistente sul nostro pianeta".

Considerata sin dall'antichità come "Il Cibo degli dei", la Spirulina è una microalga di colore verde-blu. È caratterizzata da un elevato valore nutrizionale e un basso impatto ambientale, tanto da essere definita dalla

12/10/2023

Sea Beyond: Prada e UNESCO portano in Cina la mostra su oceani e clima

Sea Beyond, il programma educativo sviluppato dal Gruppo Prada e dalla Commissione Oceanografica Intergovernativa ...

10/10/2023

Dall'eccellenza italiana nasce il Turismo di Prodotto. La conferenza al TTG

Si parla di eccellenze italiane e turismo di prodotto alla 60ª edizione del TTG Travel Experience di ...

05/10/2023

Expo Ferroviaria 2023. Il futuro delle ferrovie italiane è sostenibile

Infrastrutture resilienti, mobilità sostenibile, logistica integrata e rigenerazione urbana sono ...



SpiraKundi è presso la sede di Andriani a Gravina in Puglia, ma l'acqua proveniente dal processo produttivo della pasta, opportunamente trattata, per alimentare le grandi vasche di coltivazione della microalga".

La Spirulina prodotta da ApuliaKundi, in collaborazione con Andriani, "è coltivata in modo totalmente naturale in un ambiente controllato, per garantire standard qualitativi elevati. Dopo essere stata raccolta dalle vasche di produzione attraverso filtri a maglie molto strette, la microalga viene pressata, estrusa ed essiccata a freddo per preservarne tutte le preziose proprietà nutrizionali. Una parte di questa materia prima viene utilizzata da Andriani come ingrediente nella produzione di pasta biologica e naturalmente priva di glutine a marchio Felicia, mentre l'altra parte viene utilizzata per diverse formulazioni ApuliaKundi, tra cui stick, compresse e prodotti funzionali disponibili sul mercato".

A febbraio di quest'anno Andriani S.p.A. e ApuliaKundi sono stati insigniti del premio "verso un'economia circolare" promosso da Fondazione **Cogeme Ets** nella categoria mondo dell'impresa con fatturato oltre i 30 milioni. Raffaele Settanni, Presidente di ApuliaKundi, ha spiegato nell'occasione: "Adottare modelli sostenibili e socialmente responsabili ci permette, come aziende, non solo di dare valore aggiunto alle filiere produttive e al territorio, ma anche di salvaguardare il benessere delle persone, sia attraverso la tutela delle risorse naturali, sia con prodotti alimentari di altissima qualità. Ci assumiamo la responsabilità di un agire virtuoso che tuteli il benessere comune".

Ricca di proteine facilmente assimilabili da parte del nostro organismo, la spirulina viene spesso impiegata come accesso vegano proprio a questa categoria di nutrienti essenziali della nostra alimentazione. È, infatti, in grado di fornire un contributo di aminoacidi paragonabile alle uova e, grazie alla presenza di vitamine importanti e di sali minerali come ferro, calcio, potassio e magnesio, viene considerata come un buon integratore alimentare e, perciò molto apprezzata anche dagli sportivi per tenersi in forma e garantire buone performance.

La spirulina viene spesso assunta in polvere, all'interno di alcune preparazioni gastronomiche, contribuendo a conferire loro quel colore verde molto caratteristico e interessante. Fanno parte di questi mix le diverse tipologie di pasta fresca alla spirulina, compresi gli gnocchi, i crackers o i taralli alla spirulina, i frullati e, tra i dolci, il gelato alla spirulina. Ma gli effetti benefici di questa alga sono riconosciuti anche fuori dall'ambito gastronomico, per esempio in cosmetica nella preparazione di trattamenti rassodanti, idratanti e anti età.

Tag: [Alghe](#) [Andriani](#) [ApuliaKundi](#) [economia circolare](#) [economia circolare del settore agroalimentare](#) [economia circolare del settore alimentare](#) [Spirulina](#)

successivo: [la sostenibilità collaborativa gretacar vince il premio giusta transizione dell'asvis](#)

[storie ^](#)

[AUTORI](#) [TAG DIRECTORY](#) [PARTNERSHIP](#) [TOP RICERCHE](#) [SITE MAP](#)

Copyright © 2019-2023 ITALIA CIRCOLARE

condividi



LA SOSTENIBILE CIRCOLARITÀ DELLA SPIRULINA, L'ALGA DEGLI DEI CHE HA TROVATO CASA IN PUGLIA



STORIE