



INFORMAZIONI PER LA STAMPA

Alghe in tavola, il nuovo sushi ?

Mangiare alghe non era una pratica sconosciuta in Europa, anche prima dell'arrivo del sushi e delle altre cucine orientali. Celti e abitanti dell'attuale Scozia facevano "spesa" in riva all'Atlantico un paio di millenni fa almeno. Ora però è in arrivo un'ondata di cibi ed ingredienti basati su alghe diverse, quelle invisibili a occhio nudo, le microalghe. Proprietà, benefici e tante ricette da provare nella seconda giornata di AquaFarm a Pordenone Fiere il 26 e 27 gennaio

Milano/Pordenone 19 gennaio 2017. Lo sdoganamento definitivo è arrivato nel dicembre del 2015 con la pubblicazione del regolamento europeo che disciplina i *novel food*, ossia i cibi e gli ingredienti ottenuti con nuovi processi o a partire da nuove materie prime. Tra questi ci sono quelle ricavate dalle microalghe, invisibili ad occhio nudo. Gli aztechi e le popolazioni che vivevano sulle rive del lago Chad in Africa Centrale raccoglievano le "fioriture" della spirulina, così chiamata per la forma a spirale, come integratore alimentare, in grado di conferire proteine, vitamine, sali minerali e ferro alle diete abituali. Proprio la spirulina e la clorella, le prime due specie ammesse dalla UE all'uso alimentare, sono destinate a entrare nelle cucine, se la spinta ad introdurle come ingredienti a sé o a integrazione di cibi tradizionali incontrerà il favore dei consumatori. Già adesso vengono prodotti diversi tipi di pasta secca alla spirulina, per esempio, e con la stessa alga si fa un tipo di gelato semiartigianale, lo Spiruli.

Sono molti, tra cui la FAO, a riporre molte speranze nelle alghe per fornire parte della dieta alla crescente popolazione mondiale senza estendere la superficie coltivata a scapito di altri ambienti naturali. Le microalghe cui si guarda ora sono infatti coltivate in strutture all'aperto, preferibilmente in ambienti non altrimenti valorizzabili (per esempio i deserti costieri delle Americhe, dell'Africa e dell'Australia), o direttamente ad alta densità in contenitori sigillati, i fotobioreattori, raggruppabili a centinaia o migliaia anche in verticale, nella progettazione dei quali i ricercatori italiani, come quelli dell'Università di Firenze, hanno un ruolo importante.

Le alghe come cibo non potevano non essere un argomento della seconda giornata di AquaFarm, venerdì 27 gennaio, dedicata alle alghe nella Sala "Novel Food". La seconda sessione, nella tarda mattinata, **Alghe per l'alimentazione animale e umana: necessità, moda, convenienza?** cercherà di andare oltre la semplice "moda" del consumo di alghe in cucina, molto "trendy" e genericamente "green", nonostante le alghe siano di molti colori oltre al verde. Si cercherà di capire il contributo che questi semplici organismi possono dare come componente stabile del panorama alimentare, come integratori e ingredienti per cibi sempre più nutrienti e sani, con l'aiuto dei massimi esperti italiani del settore.

Con il cordinamento del professor Mario Tredici, vicepresidente di EABA - European Algae Biomass Association, si inizierà con il keynote speech affidato al prof. Vincenzo Fogliano,



INFORMAZIONI PER LA STAMPA

un'autorità a livello europeo e mondiale nel campo delle scienze delle preparazioni alimentari, formatosi alla Federico II di Napoli e da poco chiamato a Wageningen in Olanda, santuario accademico in Europa della ricerca nel campo delle innovazioni nell'alimentazione, dai novel food, alla tecniche di conservazione e packaging, dall'idroponica alle vertical farm. Il prof. Fogliano è studioso dell'interazione dei diversi ingredienti a livello molecolare e delle trasformazioni benefiche che processi come la cottura portano negli alimenti e parlerà di *Microalghe negli alimenti: stato dell'arte e prospettive future*.

Seguirà la biologa nutrizionista Chiara Orsetti, che si concentrerà sulle *microalghe e macroalghe come fonte di integratori e di ingredienti per l'industria alimentare* (l'agar agar, che è usato estesamente come gelificante, è estratto da un'alga, per fare un solo esempio, andate a vedere sull'etichetta).

La parola poi passa a due esperti attivi anche sul fronte industriale. Thomas Caltarossa parlerà del progetto europeo *EcoLogic GreenFarm*, che mira produrre spirulina con un processo a circuito quasi chiuso. Infine, Andrea Moro, imprenditore ed esperto nella coltivazione e nell'utilizzo delle microalghe letteralmente con le "mani in pasta", perché è un anche cuoco per passione oltre ad essere un imprenditore di successo, fornirà indizi per capire se le microalghe nel piatto si avviano a diventare un fenomeno di massa. Si tratta di ripetere la parabola del sushi che vent'anni fa era solo un elemento di nicchia in Italia, e alzi la mano chi aveva previsto la situazione attuale. Andrea Moro non si limita a sperimentare le ricette che trova in giro per il mondo, ma ne crea di proprie: portatevi da prendere appunti e buon lavoro ai fornelli.

Il programma delle conferenze di AquaFarm 2017 è disponibile in costante aggiornamento nella sezione Programma del sito web www.aquafarm.show.

La partecipazione è gratuita, questo il [link](#) per il pre-accreditamento online. Sarà comunque possibile registrarsi anche i giorni dell'evento presso la sede della Fiera.

Per maggiori informazioni

Aurora Marin e Marco Comelli

Studio Comelli

Press office & Content management

press@studiocomelli.eu

02 22228345