

La geotermia fa bene alle alghe La Spirulina cresce più veloce

Dal cibo alla cosmetica, la sperimentazione apre scenari

L'ALGA SPIRULINA e la geotermia diventano un binomio vincente: a dirlo è la sperimentazione sulla coltivazione di questa alga in ambiente geotermico in un impianto pilota, grazie ad un progetto promosso da Enel Green Power, Cosvig e dal dipartimento di scienze produzioni agroalimentari e dell'ambiente dell'università di Firenze che, attraverso lo spin off «fotosintetica e microbiologica», ha curato lo sviluppo degli inoculi, la realizzazione dell'impianto sperimentale e la formazione e la supervisione del personale impiegato nell'impianto. L'attività sboccia dall'accordo firmato a gennaio 2017 tra Enel Green Power e Cosvig per l'attività di sperimentazione sulla risorsa geotermica applicata alla coltivazione di alghe:



le due parti hanno stanziato 100mila euro a testa per la realizzazione dell'impianto pilota di Chiusdino, un' innovativa serra in cui viene coltivata alga spirulina utilizzando sia il calore geotermico che la CO2 carbon free, prodotta dal processo di produzione geotermico e sostitutiva di emissioni naturali, utile nel favorire l'attività di coltura delle alghe. L'impianto ha una dimensione di circa 125 mq e, attraverso vasche aperte e fotobioreattori a pannello verticale, produce piccole quantità di alga pari a circa 60 grammi al giorno utile alla sperimentazione. La prima parte della sperimentazione si è conclusa e i risultati sono stati analizzati a Larderello: i dati rivelano che, non solo vengono ridotti i costi di circa il 30% grazie al calore da fonte geotermica e alla disponibilità di CO2 carbon free, ma anche la produzione dell'alga stessa in questo ambiente fa registrare un incremento del 25% rispetto alla produzione standard in altri ambienti. I risultati sono stati accolti favorevolmente dai Comuni, che hanno indicato nel possibile sviluppo di una filiera per la coltivazione delle alghe un nuovo volano occupazionale. L'alga spirulina rappresenta un prodotto di eccellenza su più fronti, dal cibo alla salute passando per la cosmetica: si tratta di un integratore alimentare naturale, ricco di proprietà nutritive ed energizzante, in grado di prevenire le malattie cardiovascolari ed utilizzato anche per arricchire cibi come il formaggio, la pasta, il pane e il gelato.

Ilenia Pistolesi

La serra dove viene coltivata l'alga. Mentre a destra una ricercatrice e delle operaie

