

L'impianto

L'esperimento ha funzionato la geotermia si addice all'alga spirulina

Funziona produrre in ambiente geotermico l'alga spirulina, prelibatezza impiegata in piatti d'alta cucina, integratore con doti energizzanti e nutritive, utilizzata in cosmetica. La sperimentazione dice che coltivare l'alga al calore della terra riduce i costi del 30% e aumenta le quantità del 25%. E allora il passo successivo, che segue la sperimentazione fatta nell'impianto pilota di Chiusdino, è tentare di creare al calore geotermico una filiera di produzione di un bene di valore: il tipo di spirulina prodotta a Chiusdino, senza lavorazioni e raffinamenti, vale 80 euro al chilo, ma il prezzo di vendita all'ingrosso può arrivare a 100 euro al chilo e anche più (per impieghi farmaceutici si possono estrarre proteine che hanno un costo dell'ordine di 100 euro al grammo).

L'alga spirulina e la geotermia sono un binomio vincente, sembra dunque dire la sperimenta-

zione promossa presso la centrale di Chiusdino da Enel Green Power, Co.Svi.G. (Consorzio Sviluppo Aree Geotermiche), e Università di Firenze che attraverso lo Spin Off "Fotosintetica e Microbiologica" ha curato la realizzazione dell'impianto sperimentale (costato 100mila euro), formazione e supervisione del personale. In base all'accordo del gennaio 2017, in una innovativa serra viene coltivata alga spirulina utilizzando sia il calore geotermico che la CO2 carbon free, prodotta dal processo di produzione geotermico. L'impianto pilota, che ha una dimensione di circa 125 metri quadrati, produce piccole quantità di alga pari a circa 60 grammi al giorno. La prima parte della sperimentazione, che terminerà a giugno, si è conclusa positivamente rivelando un taglio dei costi e aumento della produzione. E così i Comuni geotermici punterebbero - sostiene Enel - al possi-

bile sviluppo di una filiera per la coltivazione delle alghe come una importante opportunità occupazionale ed economica per il territorio.

L'alga spirulina rappresenta un prodotto di eccellenza su più fronti, dal cibo alla salute fino alla cosmetica: un integratore alimentare naturale in grado di prevenire le malattie cardiovascolari, utilizzato inoltre per "arricchire" cibi come il formaggio, la pasta, il pane e il gelato oltre a rappresentare una possibile fonte di principi attivi per l'industria farmaceutica. «Si tratta - dice Enel - di una nuova frontiera della nutraceutica e della sostenibilità: la realizzazione di una filiera a livello industriale costituirebbe il primo esempio in Italia e potrebbe favorire positive integrazioni nei processi di industrie florovivaistiche e farmaceutiche già presenti nel territorio». - **ma.bo.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'alga spirulina viene coltivata in ambiente geotermico

