

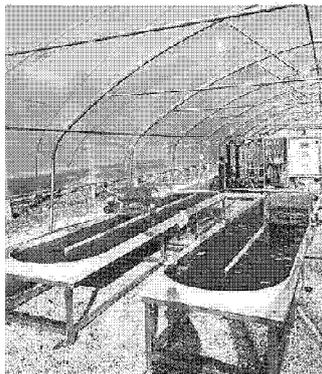
**BINOMIO VINCENTE CON LA GEOTERMIA**

# L'alga spirulina ha trovato l'habitat ideale

► LARDERELLO

L'alga spirulina e la geotermia binomio vincente: a dirlo è la sperimentazione sulla coltivazione di questa alga in ambiente geotermico, svoltasi in un impianto pilota alla centrale geotermica di Chiusdino e promossa da Enel Green Power, Co.Svi.G. (Consorzio sviluppo aree geotermiche), 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.

L'attività nasce dall'accordo firmato a gennaio 2017 tra Enel Green Power e Co.Svi.G. 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, una innovativa serra in cui viene coltivata



Una serra per l'alga spirulina

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 pilota 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 utili alla sperimentazione.

La prima parte della speri-

mentazione si è conclusa e i risultati sono stati analizzati a Larderello, nella sede del Co.Svi.G. alla presenza di rappresentanti del Co.Svi.G., di Enel Green Power, dello Spin Off e delle amministrazioni comunali di Pomarance, Santa Fiora, Chiusdino, Monteverdi e Montieri.

I risultati sono stati accolti favorevolmente dalle amministrazioni comunali che hanno indicato nel possibile sviluppo di una filiera per la coltivazione delle alghe un'opportunità occupazionale ed economica per il territorio. L'alga spirulina, infatti, rappresenta un prodotto di eccellenza su più fronti, dal cibo alla salute fino alla cosmetica: si tratta di un integratore alimentare naturale, ricco di proprietà nutritive ed energizzante, in grado di prevenire le malattie cardiovascolari, utilizzato inoltre per "arricchire" cibi come formaggio, pasta, pane e gelato oltre a rappresentare una possibile fonte di principi attivi per l'industria farmaceutica.

La sperimentazione proseguirà fino a fine giugno.

