

**GROSSETO RIFORNISCE L'ITALIA DI SPIRULINA FRESCA, LA MICROALGA IPER PROTEICA**

di **Arquint Irene**

---

I NUOVI IMPRENDITORI Grosseto rifornisce l'Italia di spirulina fresca, la microalga iper proteica Record di Becagli, 28 anni; «Ma da Cina concorrenza a prezzi incomprensibili» I, 'a11e11 (la toscana ha appena lanciato pure pasta e pecorino blu a base del "superchio" FIRENZE. L'alga spirulina è l'ultimo ritrovato dei superfood, quegli alimenti come zenzero e semi di lino amici del nostro benessere. Ha un elevato contenuto proteico altamente assimilabile dal nostro organismo. E in più è vegetale, per cui adatto anche a diete vegane. Adiacente il Parco dell'Uccellina, all'interno dell'azienda agricola di famiglia Fattoria San Lorenzo, tre anni fa Tommaso Becagli (28 anni, studente di ingegneria) ha deciso di puntare su quest'alga perché crede in un'agricoltura innovativa. «Siamo l'unico produttore in Italia in grado di assicurare spirulina fresca bio, oltre che nelle versioni essiccata e come base di speciali granulati — spiega l'imprenditore - Definita dalla Fao come ingrediente del futuro, la spirulina è una microalga verde, ha tre volte l'apporto proteico della carne di manzo e un'elevata concentrazione di nutrienti e antiossidanti, tra cui vitamine, omega 6, omega 3, minerali. Appena 6 grammi di spirulina contengono lo stesso quantitativo di vitamina A di 20 mele, la stessa B2 di 300 acini d'uva, il ferro di 200 grammi di spinaci e il betacarotene di 135 grammi di carote fresche». Inoltre, grazie alla sua versatilità - spiega l'imprenditore - la spirulina è uno degli ingredienti «più ricercati in cucina, a partire dalla rinnovata attenzione degli chef stellati. L'alta digeribilità e la rapida assimilazione ne hanno fatto un alimento fondamentale per molte popolazioni in Africa, Medio Oriente e America fin dall'antichità. In Occidente ad aprirle la strada sul mercato è stata l'industria degli integratori». In natura è disponibile nella stagione più calda, ma grazie agli impianti riscaldati approntati in casa, Becagli cresce la microalga in vasche appositamente progettate all'interno di serre automatizzate che consentono la perfetta regolazione di temperatura, areazione ed esposizione alla luce del sole. Nonostante il prezzo non proprio da tutte le tasche, l'azienda di Grosseto - che lo scorso anno ha ottenuto 1600 chili di spirulina secca (circa 500 euro al chilo, mentre fresca ne costa 200) - continua ad investire. Anche in fiere specializzate, come Firenze Bio, Taste, lo scorso salone del Gusto a Torino. «Combattiamo contro la concorrenza di paesi come la Cina che la vende a 30 euro al chilo, prezzo inconcepibile — osserva l'imprenditore — perché a noi il solo coltivarla costa dieci volte quella cifra». Comunque sia, la risposta del mercato italiano riguardante il settore alimentare, farmaceutico e della cosmesi è stata molto positiva, per cui Tommaso ha deciso di puntare anche sulla trasformazione declinata al food. Così da pochi giorni ha iniziato a commercializzare un pecorino bio a latte crudo dal curioso colore blu dato dalla ficocianina (potente antiossidante) rilasciata dalla spirulina; una maionese senza uovo; 3 tipologie di pasta da grani antichi; una tavoletta di cioccolato bianco e persino una birra dall'originale e riconoscibile colore verde intenso, realizzata in collaborazione con un microbirrifico di San Quirico d'Orcia. Tutto suggellato dal valore aggiunto del made in Tuscany, come compare sul marchio registrato.