

«Sostituto delle proteine della carne»

La Livegreen ha presentato i risultati della sperimentazione in campo alimentare

» CAGLIARI

La superalga potrebbe avere un ruolo inaspettato: sostituire la carne nell'assicurare le proteine nell'alimentazione umana. E l'obiettivo del progetto "Alghiamoci-Le alghe: energia e salute per il pianeta" della Livegreen. Da Cagliari è partito un ciclo di incontri che si terranno in diverse regioni italiane con una duplice finalità: presentare il progetto che l'azienda ha messo a punto per estrarre proteine vegetali complete dalla spirulina e coinvolgere attori del territorio per discutere di ricerca, innovazione e sostenibilità, come driver imprescindibili per lo sviluppo economico e sociale del Paese,

da un punto di vista della transizione ecologica ed energetica.

All'iniziativa dal titolo "L'innovazione fa la differenza", realizzata con il patrocinio di Sardegna Ricerche, hanno partecipato Andrea Moro, presidente Livegreen; Massimo Temussi, direttore Centro regionale di programmazione; Giuseppe Ruggiu, presidente Confindustria Sardegna centro nord; Paola Del Fabro, responsabile finanza d'Impresa del Banco di Sardegna; Roberto Madella, Amministratore Delegato di Higas e Marco Peterle, Direttore cooperativa Produttori Arborea.

Andrea Moro, presidente Livegreen, ha dichiarato: «La nostra società ha sviluppato un sistema unico per estrarre proteine vegetali complete dalla spirulina. Queste proteine sono in grado

di sostituire la soia e la carne». Non solo: la spirulina «non consuma acqua, non sottrae suolo e durante il suo ciclo di vita assorbe CO2, 15 volte più degli alberi, mentre la produzione di 1 kg di carne produce 300 kg di CO2».

Il tema dei finanziamenti è stato affrontato trasversalmente tanto da Massimo Temussi: «I fondi ci sono, e parliamo di cifre importanti - ha sottolineato - ma mancano purtroppo le competenze per poterli gestire al meglio».

«Come banca - ha aggiunto Paola Del Fabbro - gestiamo un fondo importante proprio sulla Ricerca e l'innovazione di circa 62 milioni di euro ma non è facile trovare le imprese che possano utilizzare queste risorse. I lavori sono stati conclusi da Paola Deiana, membro della Commissione ambiente della Camera:

«Livegreen riesce a far coesistere obiettivi generali, in tema di transizione ecologica, rispetto al ruolo che le alghe potranno giocare nel rendere l'alimentazione sostenibile, con quelli locali, per le sinergie economiche e sociali che Livegreen sta sviluppando sul territorio sardo».



Coltivazione di alga spirulina



Peso: 18%