

MicroLife

A better life.®

MICROLIFE
NUTRITION

MICROLIFE
COSMETICS

“ALGHE, IL NUOVO SUSHI”
da elemento di nicchia a fenomeno di massa

Andrea Moro
Microlife Srl

AQUAFARM - PORDENONE
27 GENNAIO 2017

MicroLife

A better life.®

MICROLIFE

COSMETICS



MicroLife

A better life.®
For Africa



MICROLIFE

NUTRITION



ALGHE, IL NUOVO SUSHI ?



Il consumo di SUSHI in ITALIA ed EUROPA è in continuo aumento. Si tratta di un alimento che negli anni '90 era interesse di pochi diventando, dopo il 2010, uno dei cibi più consumati, soprattutto a pranzo.

A contribuire a questa crescita sono stati diversi fattori, primo tra tutto un effetto «moda/fashion»



I SUSHI BAR e i ristoranti giapponesi hanno sdoganato per primi le ALGHE.

Si tratta di **MACRO-ALGHE**, con forme e colori simili a quelle che siamo abituati a vedere nei nostri mari

KELP



KOMBU



NORI



WAKAME



ALGHE, IL NUOVO SUSHI ?



Ma il consumo di ALGHE e MICRO-ALGHE in ITALIA ed EUROPA sta aumentando **SINO A DIVENTARE UN FENOMENO DI MASSA** non per un fattore moda/fashion, bensì per un cambiamento culturale del consumatore:

Il desiderio/bisogno di cibi naturali che siano nel contempo «salutistici», quasi «curativi» .



ALGHE, IL NUOVO SUSHI ?



Quando nel 2009 MICROLIFE inizia a coltivare e produrre microalghe, queste erano qualcosa di **magico**, di **mistico**, di **irreale**. Le microalghe sembravano forme di vita così strane che era difficile immaginare già allora uno sviluppo così veloce e così diffuso.

Il consumo di alghe e microalghe era relegato all'assunzione di pillole di integratori alimentari



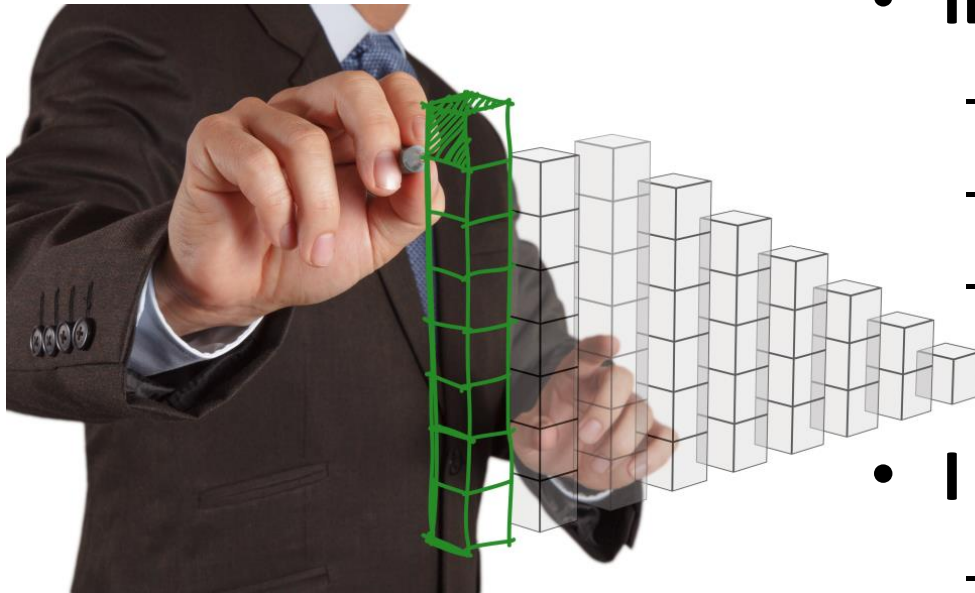
INTUIZIONE: diffondere la **conoscenza** e aumentare il **consumo**,
mediante l'inserimento delle microalghe nei **prodotti tipici della
tradizione italiana**

SPIRULINA



**PRODOTTO TIPICO
CON SPIRULINA**

ELEMENTI CHIAVE ANALIZZATI



- **IL CONSUMATORE**

- ALLERGICI
- INTOLLERANTI
- VEGETARIANI

- **I PRODOTTI**

- NUOVI O RIFORMULATI?
- ALIMENTI FUNZIONALI
- BIOLOGICI
- IL FORMATO



IL CONSUMATORE

Proprietà	Potenziale effetto	Potenziale consumatore
Antiossidante	Rallentare l'invecchiamento delle cellule	Soggetti che abitualmente contrastano l'invecchiamento
Antiallergenico	Contrastare le allergie, aiuta lo smaltimento di tossine	Soggetti allergici (celiaci, intolleranti alimentari)
Antinfiammatorio	Alleviare le infiammazioni croniche	Soggetti che soffrono di infiammazioni di qualsiasi tipo
Efficienza digestiva	Aiutare i soggetti con problemi di digestione	Soggetti affetti da problemi gastrologici
Colesterolo	Ridurre il colesterolo	Soggetti con problemi di colesterolo
Attività atletica	Ridurre gli effetti da sovrallenamento	Atleti
Vitamine A, B12 ed E	Apporto di elementi essenziali	In particolar modo, vegani e vegetariani

Le categorie di prodotti che si possono sviluppare velocemente sono diverse, in particolare tre tipologie che comprendono:



1. **Microalghe PURE** (Spirulina, Chlorella),
come alimento in sé e per sé;
2. Prodotti come **paste alimentari, panificati, barrette** ed affini;
3. Alimenti specifici per **sportivi** e prodotti per **intolleranti ed allergici**

Secondo uno studio del sociologo Claude Fishler commissionato dal Barilla Center for Food and Nutrition, il **14% dei pasti sono consumati in piedi e il 15% seduti**, ma non a tavola. Questi dati delineano delle prospettive ottime per **il cibo veloce**.

Spesso infatti il pranzo è rappresentato da un pacchetto di **crackers**, qualche galletta di riso, **piccoli grissini** o altri tipi di cibo leggero.





FOTOGRAFIA DEL CONTESTO ATTUALE

TREND/SVILUPPO DELLE MICROALGHE



Microalghe

ALGHE E MICROALGHE IN CUCINA: LE RICETTE DEGLI CHEF



Tempura con pastella di Spirulina



microlife



Carpaccio di Batata con
Alga Nori e Ulva

Brownies Vegan con
Spirulina e Nocciole





Pasta Fresca con Spirulina



microlife



Biscotti Ferro di Cavallo con Spirulina e Cioccolato



microlife

ESTRATTI, ingredienti con doppia funzione: NUTRIZIONALE e COLORANTI NATURALI



www.microlife.it

Perché la Microalga Italiana?

Italia

- Norme igienico-sanitarie italiane
- Coltivata e certificata in Italia



Spaghettono

- **Versatilità** di assunzione
- Assorbimento completo



Super Food

- Conserva gli elementi nutrizionali naturalmente presenti: **Raw food**



No iodio

- Fruibile anche per consumatori con disturbi tiroidei



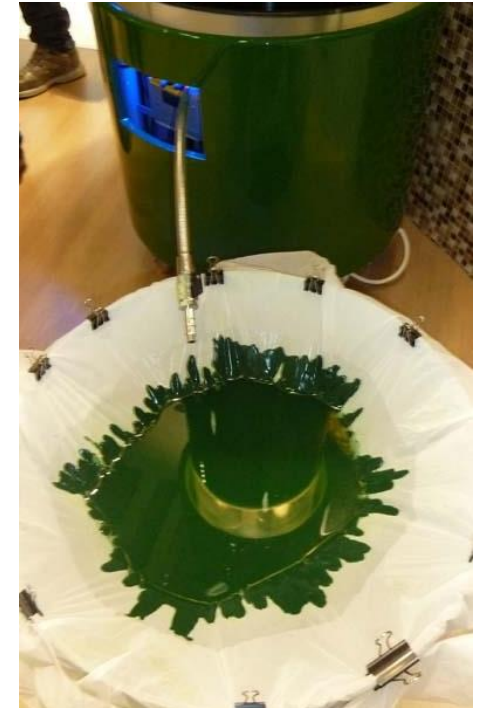
Tasteless

- **Gradevole al gusto:** Perfetto per essere utilizzato come **ingrediente in cucina**





Presso le SPA è possibile fare trattamenti con alga-fresca coltivata nei PhotoBioReactor–PBR modello TREELIFE®).



MICROLIFE
COSMETICS

- Ampliamento linea cosmetica biologica con nuove referenze
- Nuove apparecchiature per le SPA

MICROLIFE
NUTRITION

- Produzione di nuovi alimenti con microalghe
- Produzione di alimenti con la ficocianina biologica ed altri estratti da Microalghe (es. Omega3-Omega6 vegetali da microalghe)

MicroLife
A better life.®

- Produzione di massa di nuovi ceppi microalgali
- Produzione di cibi sostenibili con reflui di scarto da altri processi alimentari
- Ricerca in ambito wastewaters

MICROLIFE
NUTRITION

MicroLife
A better life.®

MICROLIFE
COSMETICS

Thank you for your attention

ANDREA MORO
Microlife S.r.l

<http://www.microlife.bio>
<http://www.microlife.biz>

Email: info@micro-life.it

