

## INFORMAZIONI PER LA STAMPA

### MICROALGHE PER MACROBUSINESS

*Il 20 febbraio 2020, a Pordenone si fa il punto sulla ricerca e sulla produzione di alghe per l'economia circolare, il cibo, l'industria e l'energia*

22 gennaio 2020. L'uso delle alghe e dei loro derivati continua a crescere in tutto il mondo. Una recente ricerca di Allied Market Research dimensiona a **2,7 miliardi di dollari il valore del mercato a livello globale, con una crescita prevista media del 4,2% l'anno fino al 2025**. La cifra comprende i derivati delle alghe brune, dette anche macroalghe che dominano oggi il mercato. La fetta del mercato più piccola, **con un valore di poco più di 600 milioni di dollari nel 2019 e previsto sfiorare il miliardo nel 2025** secondo una ricerca di HTF Research, è rappresentata dalle microalghe. Questi organismi monocellulari, che comprendono la spirulina e la clorella, oltre che essere diffuse in molti prodotti anche di largo consumo, sono oggetto della sperimentazione e dell'innovazione del settore.

La crescita di quest'ultimo segmento è trainata dalla cosmetica, dalla nutraceutica e dagli ingredienti alimentari e per i mangimi, dalla farmaceutica, dalla chimica e da varie applicazioni industriali. Non sembra decollare invece la produzione di biocarburanti, che ha attirato la maggior parte dei finanziamenti pubblici e di venture capital negli ultimi 15 anni. Le microalghe sono piccole ma potentissime "fabbriche" chimiche, in grado di produrre composti complessi ed efficienti a partire da luce e acqua oppure da substrati poco pregiati. Metterne però al lavoro decine di miliardi per produrre grandi quantità di precursori per biocarburanti a costi comparabili ai carburanti fossili o di sintesi chimica si è rivelato molto più difficile di quanto immaginato, soprattutto nel separare i composti voluti, oli e grassi, dal resto.

Come ogni anno, durante AquaFarm e NovelFarm, si susseguiranno tre sessioni dedicate rispettivamente alle microalghe nell'economia circolare, nella produzione di cibo, mangimi e integratori, e nelle applicazioni industriali ed energetiche. La ricerca scientifica ed industriale nel settore porta a continui risultati, spesso sorprendenti.

Durante la manifestazione, verrà presentato il Progetto del Padiglione Italia di Expo 2020 Dubai per cui TOLO Green ha sviluppato un'innovativa tecnologia di coltivazione e lavorazione di microalghe che, tra le altre cose, contribuirà a ridurre l'impronta ecologica della struttura.

Nel campo della sperimentazione industriale, le alghe sono ormai integrate nei cicli di trattamento delle acque e dei residui di diverse produzioni, da quelle lattiero casearie a quelle minerarie, spesso in combinazione con il recupero della CO2. In questo ultimo settore, in anteprima per l'Italia, i norvegesi di **AlgaePro** presenteranno un processo che combina microalghe, residui agricoli, reflui e CO2 prodotta da impianto industriale per la generazione di biomassa da utilizzare per **mangime per pesci**. In Italia, invece, la biomassa algale cresciuta sui reflui industriali viene utilizzata per produrre la **materia prima per biopolimeri** (**Progetto MEWLIFE** dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza"). Anche organismi finora poco considerati, come la *Chlamydomonas reinhardtii*, un'alga verde finora notissima solo nell'ambito della ricerca perché utilizzata come organismo da sperimentazione, stanno arrivando alla ribalta. Negli Stati Uniti, dove la moda della **"carne" a base vegetale** è in pieno boom mediatico, diverse start-up sono riuscite a produrre in quantità utilizzabili ingredienti (come il beta-carotene e l'eme) in grado di dare ad hamburger *veg* non solo l'aspetto ma che il gusto della carne animale, combinando coltivazione di microalghe con processi fermentativi. Si è da poco scoperto, con **uno studio dell'Università di Verona**, che **la stessa microalga può essere indotta a produrre astaxantina**, un antiossidante naturale molto pregiato di colore rosso.

Il 20 febbraio a Pordenone queste e altre novità sulle microalghe.

*AquaFarm e NovelFarm si svolgeranno in contemporanea i prossimi 19 e 20 febbraio 2020 a Pordenone Fiere. Maggiori dettagli e aggiornamenti sulle due manifestazioni sono disponibili sui siti [www.novelfarmexpo.it](http://www.novelfarmexpo.it) e [www.aquafarmexpo.it](http://www.aquafarmexpo.it).*

Per maggiori informazioni:

**Ufficio stampa - Studio Comelli**

[press@studiocomelli.eu](mailto:press@studiocomelli.eu) Tel +39 02 22228345

Marco Comelli

[marco@studiocomelli.eu](mailto:marco@studiocomelli.eu)

+ 39 347 8365191

Aurora Marin

[aurora@studiocomelli.eu](mailto:aurora@studiocomelli.eu)

+ 39 347 1722820

**Pordenone Fiere Media Relations**

+39 0434 232 111

Lilia Canta

[lcanta@fierapordenone.it](mailto:lcanta@fierapordenone.it)

+39 335 7024597