

LINK: [https://blog.giallozafferano.it/peperonciniedintorni/alghe-e-business-da-27-miliardi-dollari-vola-la-spirulina/?utm\\_source=rss&utm\\_medium=rs...](https://blog.giallozafferano.it/peperonciniedintorni/alghe-e-business-da-27-miliardi-dollari-vola-la-spirulina/?utm_source=rss&utm_medium=rs...)

BLOG **Giallozafferano** → REGALA il nuovo LIBRO! Accedi al blog Segnala abuso by Altervista Disclaimer Crea sito

HOME CHI SONO RICETTE ▾ CARTONI & FILM PEPERONCINOPEDIA VINI ALTRO ▾ SCUOLA DI CUCINA IN PILLOLE



## Alghe è business da 2,7 miliardi dollari, vola la spirulina

peperonciniedintorni / 27 Gennaio 2020

Condividi: [f](#) [p](#) [t](#) [in](#) [p](#)

## Alghe è business da 2,7 miliardi dollari, vola la spirulina



Alghe e business da 2,7 miliardi dollari, vola la spirulina

### Ad Aquafarm l'eco progetto del Padiglione Italia a Expo 2020

Vola il business delle alghe che vale 2,7 miliardi di dollari, in crescita del 4,2% l'anno fino al 2025. Un mercato dominato dai derivati delle alghe brune, sempre piu

incalzato dalle microalghe, organismi monocellulari che comprendono la spirulina e la clorella, diffuse in molti prodotti anche di largo consumo; segmento che, secondo uno studio di Htf Research, che vale oggi poco più di 600 milioni di dollari, è destinato a toccare il miliardo nel 2025.

Un mercato in grande espansione tra i protagonisti ad AquaFarm e NovelFarm a Pordenone il 19 e il 20 febbraio, dove saranno presentate le ultime novità sulla produzione e sugli utilizzi delle microalghe, dalla cosmetica alla nutraceutica, dagli ingredienti alimentari e per i mangimi alla farmaceutica, dalla chimica a varie applicazioni industriali. A partire dal progetto per il Padiglione Italia di Expo 2020 di Dubai, per il quale il gruppo 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 alle 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. Negli Stati Uniti, dove va di moda la carne a base vegetale, diverse start-up sono riuscite a produrre ingredienti come il beta-carotene e l'eme, in grado di dare ad hamburger veg aspetto e gusto di quello animale, combinando coltivazione di microalghe con processi fermentativi.

## Fonte Ansa.it

[calogero@peperonciniedintorni.it](mailto:calogero@peperonciniedintorni.it)

<https://www.facebook.com/PeperonciniEDintorni?ref=hl>

<http://peperonciniedintorni.giallozafferano.it>

<https://plus.google.com/u/0/>

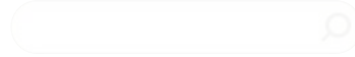
<https://twitter.com/@calorifi>

<https://www.instagram.com/calorifi/>

[https://www.linkedin.com/home?trk=nav\\_responsive\\_tab\\_home](https://www.linkedin.com/home?trk=nav_responsive_tab_home) Calogero Rifici

LINK: <http://www.ristorazioneitalianamagazine.it/alghe-business-alimenti/>

RISTORAZIONE ITALIANA  
RIVISTA DI ENOGASTRONOMIA, PIZZA E CULTURA MEDITERRANEA  
Magazine



NETWORK ITALIAN STYLE NEWSLETTER ABBONATI PARTNER CONTAT

MONDO PIZZA RISTORAZIONE RICETTE EVENTI TECNICA RIVISTA



Chi sarà il prossimo vincitore?  
Il miglior pizzaiolo d'Italia potresti essere tu.

ISCRIVITI ALLE GARE  
VOTA IL TUO PREFERITO

## ALGHE: UN BUSINESS DA 2,7 MILIARDI E FONTE ALIMENTARE DEL FUTURO

27 Gennaio 2020

Il business delle **alghe** vale ben **2,7 miliardi di dollari** e si stima che annualmente crescerà del 4,2% l'anno fino al 2025. In questo mercato, a dominare, sono i derivati delle alghe, le microalghe ed organismi monocellulari, come ad esempio l'**alga spirulina** e la clorella. Sono organismi piccolissimi, ma della **proprietà stupefacenti**, come la spirulina che è un nutraceutico antichissimo e **integratore alimentare** che nulla ha che invidiare ad alimenti fisicamente più grandi, anzi, in rapporto contiene quantità di vitamine in dosi che arrivano fino a 32 volte più di altri.

Nello specifico, spirulina e clorella sono diffuse in molti prodotti di largo consumo: questo tipo di commercio vale **600 milioni di dollari** ma secondo uno studio di **Htf Research**, nel **2025**, aggiungerà il miliardo.



Su suolo nazionale, i protagonisti di prossime fiere, quali AquaFarm e NovelFarm – che si terranno a Pordenone il 19 e il 20 febbraio 2020 -, porteranno questo tipo di business: verranno presentate le **ultime novità** sulla produzione e sugli utilizzi delle microalghe: i settori sono vari e diversi, e vanno dalla cosmetica alla farmaceutica, dalla nutraceutica alla chimica per applicazioni industriali, fino agli **ingredienti alimentari** ma anche mangimi.



Le alghe sono entrate a far **lattiero caseario**, spesso industriale, le alghe sono un progetto norvegese che usa biomassa da utilizzare come viene utilizzata per produrre tradizione diversa rispetto vegetale, varie **start-up** conferiscono agli **hamburger** fatto con carne.

CHIUDI

SEI UN RISTORATORE, UN PIZZAIOLO, UNO CHEF,  
UN OPERATORE DEL SETTORE O UN FOOD LOVER?  
**ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER**  
Riceverai ogni mese notizie dal mondo della ristorazione e la versione digital del nostro magazine!

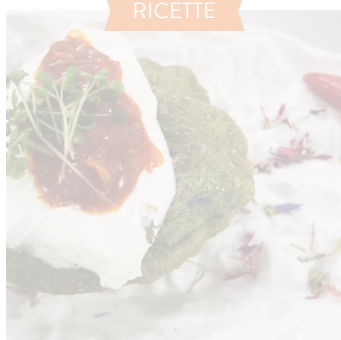
**RISTORAZIONE ITALIANA**  
magazine

A close-up shot of a chef's hands in a white uniform, carefully plating a dish. The dish consists of a piece of meat, possibly a burger patty, topped with fresh vegetables like tomatoes and leafy greens, served on a white plate. The background is blurred, focusing on the chef's hands and the food.



## POTREBBERO INTERESSARTI ANCHE

RICETTE



**L'alga spirulina e l'nduja. L'oro verde azzurro assieme ai piccanti toni calabresi**

17 Gennaio 2020

TECNICA



**Agroalimentare: traino fondamentale dell'economia italiana**

16 Gennaio 2020

EVENTI



**Gelato artigianale: un business che vale 16 miliardi**

13 Gennaio 2020

SEGUI  
RISTORAZIONE

Il più diffuso magazine  
della ristorazione  
e della pizza italiana

ABBONATI ORA

a soli € 30

## ENOGASTRONOMIA, PIZZA E CULTURA MEDITERRANEA

Edita da: Accademia Group s.r.l. – via dell'Artigianato 23, 30020 Gruaro (Ve)  
Direttore Responsabile: Enrico Famà

Tel. +39 0421 761247 | E-mail redazione@ristorazioneitalianamagazine.it  
Privacy Policy / Cookie Policy

ISCRIVITI SUBITO

SEGUICI SU



Esegui l'upgrade a un browser supportato per generare un test reCAPTCHA.

Perché sta capitando a me?

