



NON SOLO FRESCO

Alga spirulina, progetto ambizioso in Toscana

Sentiamo spesso dire che il settore agricolo e agroalimentare catalizza l'interesse dei giovani italiani. **Tommaso Becagli**, 27 anni, ne è la prova: dopo aver creato a soli 19 anni un impianto biogas a Grosseto con la società agricola **San Lorenzo Green Power**, ora scommette sulla produzione dell'**alga spirulina** in un terreno di proprietà della famiglia, dove sta inserendo 3 vasche di raccolta con l'obiettivo di arrivare in pochi anni a quota 12.

Ogni vasca può produrre giornalmente fino a **10 chili** di spirulina, la quale si ottiene attraverso un processo di essiccamento in ambiente caldo. Il focus del suo progetto verte sulla creazione di una **filiera corta regionale** per imporsi nel commercio al dettaglio con un'alga spirulina *made in Italy* di alta qualità. "L'Italia – dichiara Becagli a *La Nazione* – è conosciuta in tutto il mondo per la qualità del suo cibo e la corretta alimentazione: per questo credo che il mercato interno possa preferire una produzione nazionale piuttosto che quella orientale".

La spirulina è oggi un prodotto molto ricercato dai produttori di barrette energetiche e integratori naturali per le sue eccelse proprietà nutrizionali e terapeutiche. Quest'alga, infatti, presenta secondo diversi studi un contenuto di proteine tre volte superiore rispetto alla carne.

Nello sviluppo del progetto il giovane imprenditore è stato supportato da docenti universitari sloveni ed esperti stranieri: un percorso di formazione che è durato più di cinque anni. "Per iniziare partiamo con l'assunzione di **4 persone**, ma quando saremo a pieno regime avremo molti più dipendenti – sottolinea Becagli – Il mercato c'è: all'inizio sarà più facile rivolgersi all'estero e poi provare a sfondare anche in Italia. Alla lunga siamo convinti di farcela".

Copyright 2016 Italiafruit News