

Microalghe per mega affari

BIOPLASTICHE, INTEGRATORI, COSMETICI, ALIMENTI. NASCE NEI FIUMI E NEI LAGHI DELLA SARDEGNA IL PROGETTO COMISAR CHE PUNTA ALLO SFRUTTAMENTO COMMERCIALE. PENSANDO ANCHE A MARTE

di Rosaria Amato

SONO fonti preziose di Omega 3 e Omega 6, potrebbero persino essere coltivate su Marte per la loro capacità di resistere in condizioni estreme, e per di più hanno il marchio della Sardegna, l'isola dei centenari. Le microalghe del progetto Comisar, promosso da Sardegna Ricerche grazie ai Fondi Europei di Sviluppo Regionale (in tutto 374 mila euro), verranno utilizzate per produrre bioplastiche, cosmetici, integratori e prodotti alimentari: dalle barrette energetiche alla pasta. Infatti l'obiettivo del progetto, realizzato in collaborazione con l'Università di Cagliari e il CRS4 (Centro di Ricerche, Sviluppo e Studi Superiori in Sardegna), non era tanto quello di studiare dal punto di vista meramente scientifico le microalghe che si trovano nei fiumi e nei laghi della Sardegna, quanto quello di individuare quelle adatte alla coltivazione e allo sfruttamento commerciale.

Il Comisar ha coinvolto diciotto aziende (all'inizio erano undici, altre si sono aggiunte man mano che il progetto procedeva). Si va da imprese agricole come la Montessu di Villaperuccio (Sud Sardegna) ad aziende che producono prodotti biologici o di erboristeria come HerbSardinia e AlgaBio di Cagliari, e ci sono anche

produttori di plastica e aziende erogatrici di

servizi ambientali. Il progetto si è concluso nell'ottobre dell'anno scorso: i dati e le sperimentazioni erano accessibili, e sono stati accolti anche i suggerimenti diretti a rendere maggiormente fruibili le microalghe e le materie prime derivate.

«Le microalghe sono considerate il cibo ideale per gli astronauti che esplorano lo spazio profondo, perché sono nutrienti» spiega Giacomo Cao, docente di Ingegneria chimica all'Università di Cagliari e coordinatore del progetto. «Si possono coltivare in modo semplice e hanno la capacità di vivere persino in ambienti in presenza di anidride carbonica al cento per cento».

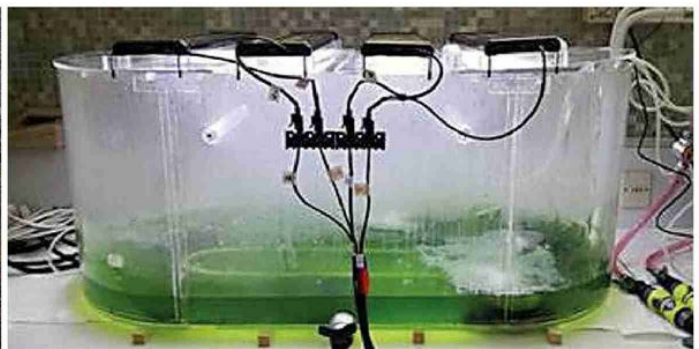
I progetti di coltivazione e sfruttamento commerciale delle microalghe in Sardegna non sono una novità, ricorda Cao: «Noi ci lavoriamo sopra dal 2006. L'isola è particolarmente adatta dal punto di vista climatico alla coltivazione su larga scala, tant'è vero che è già il più grande produttore in Italia di alga Spirulina e a breve diventerà

anche il principale produttore europeo. E poi il brand Sardegna funziona, perché evoca un'immagine di purezza e di bellezza». □

Sopra, il fiume sardo **Flumendosa** e la lavorazione delle microalghe. Sotto, **Giacomo Cao**, docente universitario e coordinatore del progetto



Questo articolo si inserisce nell'ambito del progetto Europa, Italia (grant agreement n. 2019CE16BAT189) sostenuto dall'Ue



Peso: 78%