**Microalghe: il futuro del cibo e di molto altro**

9 febbraio 2022. Pordenone Fiere apre le porte ad AlgaeFarm: dopo la digital preview dello scorso anno il mondo della ricerca, delle tecnologie e delle applicazioni delle microalghe si incontrerà in Fiera i prossimi 25 e 26 maggio. L’evento si svolgerà in contemporanea con AquaFarm e NovelFarm ed è realizzato in collaborazione con AISAM – Associazione Italiana per lo Studio e le Applicazioni delle Microalghe.

L’evento sarà l’occasione per presentare le migliori realtà professionali dedicate alla filiera dell’alghicoltura, creando un’opportunità di confronto su un settore in continua crescita, rappresentato dalla ricerca scientifica, dai produttori di apparecchiature, dai coltivatori e da coloro che utilizzano le microalghe in diversi settori, tra cui nutraceutica, alimentazione, energia e industria.

“AlgaeFarm arriva al momento giusto nell’evoluzione del mercato europeo e mondiale.” – afferma Alberto Bertucco, Presidente di AISAM. “E siamo grati a Pordenone Fiere che ormai da 5 anni offre al settore un’importante occasione di incontro.”

La recentissima ricerca della californiana StrategyR rivede al rialzo le dimensioni del mercato attuale, a un passo dal miliardo di dollari (990 milioni) già l’anno scorso, con una previsione di crescita media annuale del 5,2% da qui al 2026. Secondo StrategyR, le due specie algali più importanti in questo momento, spirulina (49%) e chlorella (29,4%), trainano la crescita per il loro utilizzo in cibi e prodotti nutraceutici che vengono acquistati per il loro valore di rafforzamento delle difese dell’organismo, un effetto comportamentale derivante dalla pandemia e che già si è fatto sentire nella seconda metà del 2020 e nel 2021.

In Italia, la domanda di microalghe essiccate si attesta su circa 200 tonnellate per utilizzi che vanno dall’alimentare e dalla nutraceutica alla cosmesi e alla farmacopea fino ai mangimi per i pesci. Meno del 13% della domanda viene oggi soddisfatta dalla produzione nazionale, per i tre quarti concentrata sulla spirulina e in capo ad una decina di aziende che puntano sulla certificazione biologica, per l’alta qualità richiesta dal nostro mercato. La concorrenza è molto forte soprattutto per via della spirulina “certificata bio” proveniente da India, Cina e Sud-Est Asiatico che vanta prezzi che sono un terzo di quella europea.

Le potenzialità di mercato rimangono comunque molto elevate e interessanti. Se si guarda oltre la biomassa essiccata, che si può definire il grado zero dell’utilizzo delle microalghe, e ci si concentra sulle altre sostanze ricavabili dalla biomassa fresca (quindi non esposta alla concorrenza asiatica) si scopre che i prezzi di mercato salgono molto rapidamente. Gli acidi grassi, tra cui gli omega-3, spuntano tra i 200 e 600 dollari al kg, mentre per la fucoxantina, un potente anti-infiammatorio, si arriva a 45.000 dollari al kg.

La ricerca si concentra oggi sul miglioramento della produttività delle microalghe coltivate. I temi caldi si riflettono nelle conferenze di AlgaeFarm. *Tecnologie e Innovazioni per la Coltivazione di Microalghe* e *Ottenere di Più dalle Microalghe* si susseguiranno il 25 maggio, mentre il 26 maggio sarà dedicato alle applicazioni: *Chimica farmaceutica e cosmetica, alimentare e nutraceutica* e *Energia e industria: produzione agricola e zootecnica.*

***AquaFarm*** *è la mostra-convegno internazionale dedicata ad* ***acquacoltura e industria della pesca*** *sostenibile.* ***NovelFarm*** *è il più importante evento italiano interamente dedicato alle* ***nuove tecniche di coltivazione,*** *fuori suolo e vertical farming.**Quest’anno affiancate da* ***AlgaeFarm,*** *appuntamento dedicato a tecnologie e applicazioni in* ***alghicoltura.***

Maggiori informazioni:
AquaFarm [**www.aquafarmexpo.it**](http://www.aquafarmexpo.it/)
NovelFarm [**www.novelfarmexpo.it**](http://www.novelfarmexpo.it/)
AlgaeFarm: **www.aquafarm.show/algaefarm-convegno-algocoltura/**

**Uffici stampa**

Aurora Marin – Studio Comelli - aurora@studiocomelli.eu + 39 347 1722820

Simona Maldarelli – Pordenone Fiere – smaldarelli@fierapordenone.it + 39 380 3133728