

Appuntamento il 5 febbraio nella sala consiliare di Piazza Vittorio Emanuele II di Rivolta d'Adda

AGRICOLTURA. LE MICROALGHE: PROSPETTIVE, BUSINESS E SOSTENIBILITÀ

**Convegno a cura dell'Istituto Sperimentale Lazzaro Spallanzani di Rivolta d'Adda (Cr)
che anticipa la nuova edizione della Fiera Sant'Apollonia**

Rivolta d'Adda, 29 Gennaio - "L'Istituto Spallanzani, benché sia una realtà di ricerca e di formazione di respiro nazionale, ha sempre considerato molto importante il legame con il territorio che ospita la sua sede operativa. Essere coinvolti attivamente nella Fiera di Sant'Apollonia, la manifestazione più rilevante del nostro Comune, è motivo di orgoglio per noi ed un'occasione che abbiamo voluto cogliere. Spallanzani sarà presente sia con un importante momento formativo il 5 febbraio su una tematica di grande interesse per l'agricoltura - lo sviluppo della coltivazione delle "microalghe" - sia, durante la fiera, con uno stand dedicato. Il nostro obiettivo è far conoscere la tecnologia microalgale su cui stiamo lavorando da alcuni anni e in cui riponiamo grande fiducia, ma anche coinvolgere la comunità nelle attività dell'Istituto. Una grande opportunità per far sapere al grande pubblico ciò che facciamo quotidianamente per il territorio".

Con queste parole il **Presidente Ettore Prandini commenta la partecipazione dell'Istituto Spallanzani di Rivolta d'Adda (Cr) alla Fiera dell'Agricoltura di Sant'Apollonia** - che si terrà dal 10 al 12 febbraio - e presenta l'importante **Convegno "Le microalghe in agricoltura: prospettive, business e sostenibilità"** in programma il **5 febbraio alle ore 21.00** nella sala consiliare di Piazza Vittorio Emanuele II di Rivolta d'Adda, proprio nell'ambito della rassegna di incontri organizzati dal Comune in occasione della Fiera.

"La coltivazione di microalghe rappresenta un'opportunità per il settore agricolo in termini soprattutto di bioeconomia, sostenibilità e differenziazione dei mercati di sbocco per le aziende agricole - spiega Marina Montedoro, Direttore dello Spallanzani. Scopo del convegno sarà proprio quello di mostrare come sviluppare questa tecnologia delle microalghe nel nostro territorio, così come già avvenuto all'estero, stimolando un dibattito che dia degli spunti efficaci agli operatori del settore. In Europa e, soprattutto in Italia, queste produzioni sono ancora molto limitate a fronte di una richiesta di mercato in crescita. Ci troviamo, quindi, a importare il prodotto finito dal resto del mondo. La sfida che il nostro Istituto vuole lanciare, è quella di arrivare alla produzione di microalghe 100% italiane, certificandone la qualità oltre che la provenienza, per competere sul mercato mondiale". Un mercato, quello delle microalghe, che vale a livello mondiale circa 608 milioni di dollari (dati 2015) e che è destinato a crescere, secondo l'ultimo rapporto Algae Market, fino a 1.143 milioni entro il 2024.

Rivolto a tutti gli stakeholder del settore agricolo - allevatori, gestori di impianti a biogas, imprenditori del settore mangimistico, lattiero caseario e agronomico - il convegno vedrà come relatori la **Dott.ssa Katia Parati, Responsabile del settore Acquacoltura dell'Istituto Spallanzani**, e il **Dott. Federico Castillo Cascino, ricercatore del settore Acquacoltura dell'Istituto Spallanzani**, che descriveranno le attività di ricerca sulle microalghe che l'Istituto, in collaborazione con altri centri e grazie al contributo di **Fondazione Cariplo e Regione Lombardia**, sta portando avanti in questi ultimi anni, finalizzate alla prevenzione ed alla riduzione dall'inquinamento delle acque superficiali e profonde derivante dall'attività zootecnica e agro-alimentare. Inoltre presenteranno le grandi opportunità di questa nuova tecnologia che permette di produrre anche preziosi elementi richiesti da diversi settori, alcuni dei quali particolarmente redditizi, quali omega-3, carotenoidi, proteine, sostanze antiossidanti e antibiotiche impiegabili ad esempio in nutraceutica, in farmaceutica e in cosmesi.