

Creare super-cibi dalle alghe: una nuova scoperta può aiutare la salute e il pianeta

Meno danni all'ambiente e più benefici per noi. È questo l'obiettivo dei ricercatori del progetto Centre for Marine Bioproducts Development della Flinders University di Adelaide (Australia), i quali sono riusciti a creare dei **super-cibi dalle alghe**, per un'alimentazione sostenibile finalizzata alla popolazione mondiale in continua crescita. Prodotti alimentari a noi familiari, come carne, polpette, marmellate, creme spalmabili, caviale e gelatina, ma tutto a base di una sostanza proveniente dall'oceano, che gli scienziati hanno coltivato in laboratorio per renderla commestibile. I suoi pregi? Essere molto **nutriente** e ricca di **proteine** - in quanto l'alga può essere manipolata per diventare proteica - ma soprattutto, **ridurre l'impatto sul clima**.

Il **prodotto riduce significativamente l'impronta di carbonio**. Le alghe infatti assorbono alte quantità di CO₂. Si parla di circa 1,8 tonnellate per tonnellata di biomassa secca, l'equivalente di una foresta pluviale. Come spiegato dal responsabile del progetto Wei Zhang, il suo team può intervenire sulla consistenza e sul sapore, per rendere la sostanza il più appetibile possibile. In poche parole, le microalghe possono essere trasformate in alimenti familiari, che siano "attraenti" e invoglianti per le persone. Non solo, Wei Zhang ha dichiarato di poter programmare l'assorbimento del cibo: *«Possiamo controllare quanto a lungo o con quale rapidità vogliamo che le sostanze nutrienti siano assimilate secondo le esigenze»*