

## La granja experimental d'Almenar obté les primeres produccions d'espírulina fresca

ACN Almenar.-Almenar (Segrià) va inaugurar oficialment aquest diumenge la primera granja experimental de les comarques de Lleida dedicada al cultiu d'espírulina d'alta qualitat i de forma artesana. L'ha posada en [...]

AGÈNCIES | 30/09/2019



ACN Almenar.-Almenar (Segrià) va inaugurar oficialment aquest diumenge la primera granja experimental de les comarques de Lleida dedicada al cultiu d'espírulina d'alta qualitat i de forma artesana. L'ha posada en marxa Espírulina Bio, una empresa del sector de la Biotecnologia pionera en produir espírulina fresca, la microalga més famosa del món, catalogada com un 'súper aliment'. La producció d'espírulina es planteja com una alternativa en el sector primari per tal de produir un aliment saludable per a les persones i saludable per al planeta. Es tracta d'un cianobacteri que s'utilitza en dietes per perdre pes i també per combatre la malnutrició. Des que va entrar en funcionament, ara fa dos mesos, la granja experimental d'Almenar ha produït 40 quilos d'espírulina fresca.

És tracta de la primera granja d'Espírulina fresca a Lleida, la segona de Catalunya i la quarta de l'estat espanyol, dedicada a produir d'aquesta alga microscòpica de color blau-verd que constitueix un aliment concentrat natural i que s'utilitza en dietes per perdre pes i també per combatre la malnutrició. Després d'aconseguir els permisos necessaris per poder produir aquesta alga, Espírulina Bio ja ha començat a obtenir els primers resultats. En seixanta dies la granja experimental d'Almenar ha produït 40 quilos d'espírulina fresca que s'han venut a un preu de 210 euros/quilo. L'empresa preveu produir enguany uns 200 quilos d'aquesta microalga que es comercialitzaran a Catalunya amb la marca EspírulinaBio. Joan Solé, vinculat a la producció fructícola i promotor de la única granja a Lleida dedicada a produir aquesta microalga, també ofereix formació sobre el cultiu de l'espírulina tant per a professionals com per autoconsum, així com també, organitza tallers de cuina per introduir aquesta alga en el consum de la dieta diària. En els últims dos mesos, s'han acabat les obres necessàries per tirar endavant aquest projecte i, actualment, ja estan en funcionament les quatre piscines amb què compta la granja per al cultiu d'espírulina fresca. L'empresa Espírulina-Bio està vinculada al Cei Almenar que forma part de la Xarxa CEI que dinamitza Globalleida. L'espírulina és la microalga més cultivada al món amb prop de 90.000 tones anuals. Creix a la Terra des de fa 3.500 milions d'anys però l'ONU la va catalogar a l'any 1996 com "un dels millors aliments pel futur de la humanitat" ja que contribueix a millorar la salut de les persones i el planeta.