

Inici > Agricultura i Ramaderia > S'inaugura la primera granja de cultiu d'espírulina fresca a Lleida

Agricultura i Ramaderia Comarques Segrià

S'INAUGURA LA PRIMERA GRANJA DE CULTIU D'ESPIRULINA FRESCA A LLEIDA

Espirulina Bioempresa del sector de la Biotecnologia pionera en produir espírulina fresca, la microalga més famosa del món, catalogada com un súper aliment, i situada a Almenar, ha inaugurat oficialment les seves instal·lacions, amb una producció inicial de 40Kg en només 60 dies



Instal·lacions d'Espirulina Bio a Almenar

Aquest diumenge s'ha inaugurat oficialment les instal·lacions de **Espirulina Bio**, la primera granja de cultiu d'**espírulina d'alta qualitat** i de forma artesana, situada a **Almenar**, on hi han assistit més de 120 persones, que també han pogut degustar aquesta microalga en el seu estat sec i fresc, i combinada amb múltiples plats per integrar-la a la dieta mediterrània.

L'acte d'inauguració ha estat presidit per l'alcaldessa d'Almenar, **Teresa Malla**, que ha estat acompanyada pel Diputat de Promoció Econòmica de la Diputació de Lleida, **Carlos Gibert**, i el Director dels Serveis Territorials del Departament d'Agricultura, **Ferran de Noguera**.



Després de l'acte d'inauguració a la instal·lació d'Espirulina Bio

Es tracta de la primera granja d'Espirulina fresca a Lleida, la segona de Catalunya i la quarta a Espanya, dedicada a produir aquest cianobacteri 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, ja s'han obtingut els primers resultats. En només 60 dies la granja experimental d'Espirulina fresca ha produït 40 Kg que s'han venut a un preu de 210€/Kg, la producció estimada per aquest any és de 200kg en tan sols 200m quadrats de superfície productiva que se estan comercialitzaran i distribuint a Catalunya amb la marca EspirulinaBio.

Joan Solé, vinculat a la producció fructícola i promotor de la única granja a Lleida dedicada a produir aquesta microalga, d'alta qualitat i de forma artesana, 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. Actualment ja estan en funcionament les 4 piscines amb les que comptarà la granja per aquest cultiu.

La microalga més cultivada al món amb prop de 90.000 tones l'any. Creix a la Terra des de fa 3.500 milions d'anys. **La ONU la va catalogar a l'any 1996 com "un dels millors aliments pel futur de la humanitat", actualment contribueix a millorar la salut de les persones i el planeta.**

L'empresa Espirulina-Bio està vinculada al **Cei Almenar** que forma part de la Xarxa Cei que dinamitza GLOBALLEIDA.