

Inici ▾ Comarques ▾ el Segrià ▾ S'inaugura la primera granja de cultiu d'Espirulina fresca a Lleida



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

EL SEGRiÀ MÓN AGROALIMENTARI PORTADA

S'inaugura la primera granja de cultiu d'Espirulina fresca a Lleida

Espirulina Bio empresa del sector de la Biotecnologia pionera en produir espirulina 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.

Per Totlleida — Última actualització Sep 30, 2019

La producció d'espirulina es planteja com una alternativa en el sector primari, per tal de produir un aliment saludable per 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

S'han inaugurat oficialment les instal·lacions de la primera granja de cultiu d'espirulina d'alta qualitat i de forma artesana, situada a Almenar, on hi han assistit més de 120 persones, que també han pogut degustar aquesta mico alga 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.

La granja de cultiu experimental d'Espirulina.BIO, dedicada a la producció d'alta qualitat i de forma artesana d'aquesta alga microscòpica de color blau-verd que constitueix un aliment concentrat natural, ha recollit la primera producció.

És 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 200m² de superfície productiva que se estan comercialitzaran i distribuïnt 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'espirulina 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 que s'inaugurarà oficialment el proper 29 de setembre, en un acte en el que es podran visitar les instal·lacions a més d'una degustació de la microalga en el seu estat sec i fresc, combinada amb múltiples plats per integrar-ho a la dieta mediterrània, a la que ja s'han inscrit un centenar de persones interessades en conèixer les propietats d'aquesta microalga.

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.