

AQUAFARM 2020. LO SPALLANZANI PRESENTA L'USO DELLE MICROALGHE NELL'ECONOMIA CIRCOLARE

"Anche quest'anno l'Istituto Spallanzani sarà presente a Aquafarm. L'evento rappresenta per noi una grande opportunità di confronto con gli operatori del settore, perché offre una panoramica delle più recenti tecnologie e conoscenze nell'ottica dello sviluppo di una maggiore sostenibilità del settore. Il tema che presenteremo quest'anno sarà "Colture di microalghe per il trattamento dei sottoprodotti lattiero-caseari", con il quale daremo un approfondimento e soluzioni sulla possibilità di valorizzare i sottoprodotti derivanti dai processi dell'industria lattiero-casearia, uno degli ambiti produttivi di maggiore rilevanza nel settore agro-alimentare nazionale. Con il nostro progetto del Polo delle Microalghe abbiamo infatti recentemente attivato un centro servizi per favorire lo sviluppo del settore, l'alta formazione, la cooperazione con enti esterni con la finalità di promuovere approfondimenti scientifico-culturali ed esperienze applicative. Lo studio che presenteremo e la nostra partecipazione ad Aquafarm va esattamente in questa direzione".

Con queste parole Marina Montedoro, direttore del Lazzaro Spallanzani di Rivolta d'Adda, commenta la partecipazione dell'Istituto alla quarta edizione di Aquafarm 2020, la mostra-convegno internazionale dedicata interamente all'acquacoltura, algocoltura, molluschicoltura e industria della pesca, che si svolgerà a Pordenone il 19 e il 20 febbraio 2020. L'Istituto sarà presente il 20 febbraio con lo studio "Colture di microalghe per il trattamento dei sottoprodotti lattiero-caseari", a cura di Federico Castillo Cascino, nella sezione dedicata alle applicazioni e utilizzi delle alghe nell'ambito alimentare, mangimistico e nella produzione di energia e dell'industria. Effettuato in collaborazione con il CREA-ZA di Lodi, lo studio riporta i risultati ottenuti nel Progetto del Polo delle Microalghe finanziato da Fondazione Cariplo nell'ambito degli Interventi Emblematici Maggiori della Provincia di Cremona 2015, cofinanziato da Regione Lombardia.

Il lavoro interessa il settore dell'industria lattiero-casearia, che genera ogni anno volumi di sottoprodotto, quali siero, scotta e latticello, che presentano un carico di azoto e una Domanda Chimica di Ossigeno (COD) implicanti problematiche dovute ai costi di smaltimento se non valorizzati in ottica di economia circolare. Recenti studi hanno dimostrato come i consorzi di microalghe-batteri possano rappresentare delle efficaci biotecnologie nel trattamento di diversi tipi di scarti agroindustriali: lo scopo del lavoro è stato quello di testare l'utilizzo di un consorzio costituito da *Arthrospira platensis* e batteri per il trattamento della scotta, e i risultati ottenuti hanno dimostrato che tale consorzio è in grado di abbattere la concentrazione di azoto totale fino all'84%, mentre il valore relativo all'abbattimento del carico di COD, è risultato pari al 96%, compatibile con i limiti di legge per quanto riguarda lo scarico delle acque nella rete fognaria.

Lo studio si inserisce all'interno delle attività del Polo delle Microalghe che promuove l'innovazione basata sulla ricerca nei sistemi produttivi e territoriali di suo insediamento, ma con prospettive d'azione internazionali. Il progetto del Polo coordinato dall'Istituto Spallanzani e realizzato in collaborazione con il Politecnico di Milano, l'Università degli Studi di Milano Bicocca, il CREA-ZA di Lodi, la provincia di Cremona, l'ERSAF e la CCIAA di Cremona, punta a sviluppare una filiera basata sull'utilizzo di tecnologie microalgali che parta dalla coltivazione delle microalghe su reflui e sottoprodotti e arrivi ad un prodotto finito, costituito dalla biomassa microalgale.

L'articolo **AQUAFARM 2020. LO SPALLANZANI PRESENTA L'USO DELLE MICROALGHE NELL'ECONOMIA CIRCOLARE** proviene da Agricolae .

[**AQUAFARM 2020. LO SPALLANZANI PRESENTA L'USO DELLE MICROALGHE NELL'ECONOMIA CIRCOLARE**]