



**Apuliakundi**

**FEED YOUR FUTURE**

**NUTRIRE IN MODO SOSTENIBILE**

**Danila Chiapperini AD & Co-Founder**

**3 Dicembre 2023**

**Convegno CiBARI: il cibo della salute**

Siamo una realtà innovativa pugliese e ci occupiamo di ricerca nell'ambito delle alghe, studiamo e sviluppiamo cibi funzionali, naturali e sostenibili per il benessere delle persone;

Crediamo nella stretta interdipendenza tra l'essere umano e l'ambiente per questo lavoriamo ogni giorno per migliorare la salute dell'uomo e del pianeta.



# CHI SIAMO

Facciamo parte del gruppo Andriani S.p.A., una delle più importanti realtà nel settore dell'innovation food, per la produzione di pasta naturalmente gluten free.

Insieme abbiamo realizzato **IL PRIMO E PIU' GRANDE IMPIANTO DI PRODUZIONE DI SPIRULINA DA ECONOMIA CIRCOLARE.**



# COSA FACCIAMO



- Produciamo Spirulina 100% pura, naturale, biologica e da economia circolare
- Studiamo nuovi cibi funzionali con Spirulina
- Promuoviamo attività di disseminazione e sensibilizzazione
- Realizziamo attività di ricerca nei campi di applicazione delle micro alghe

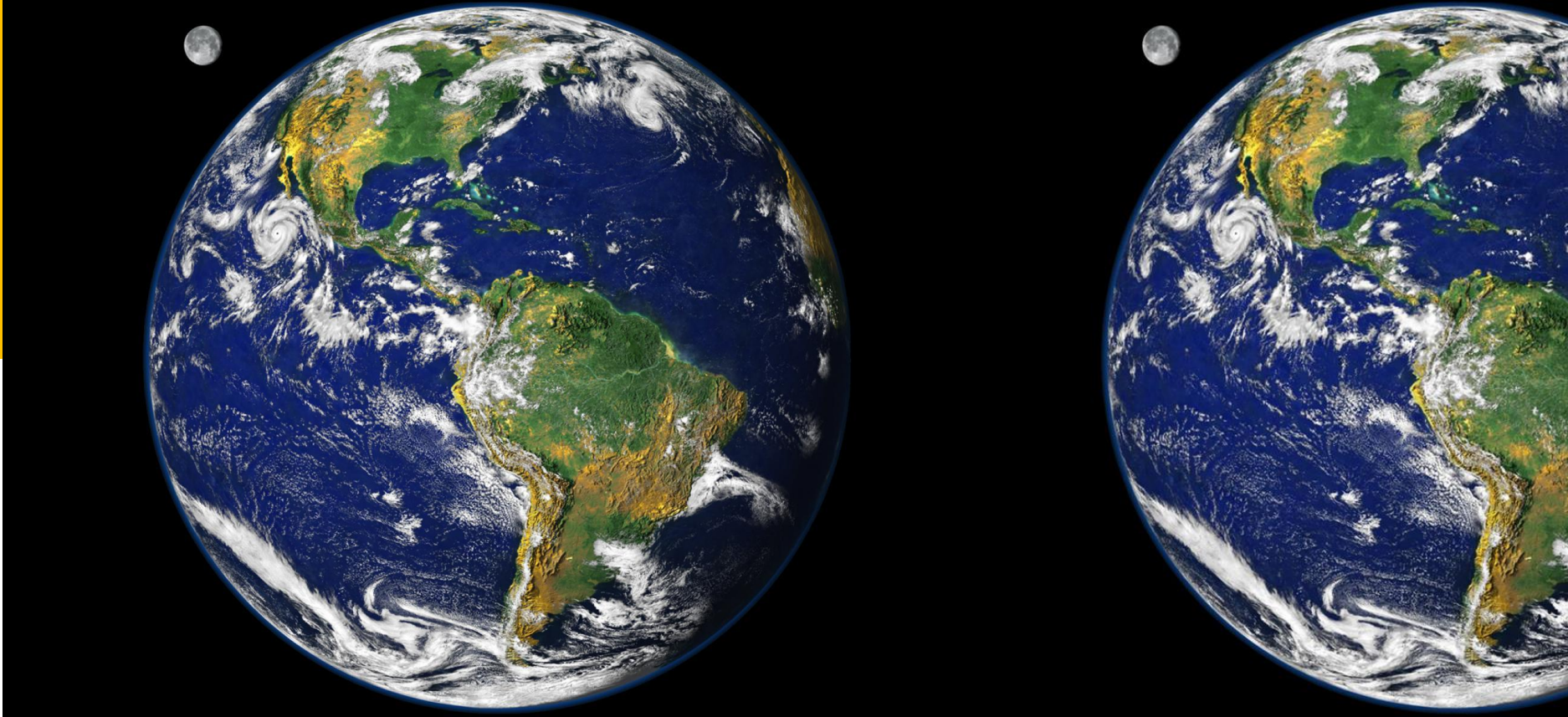
# Quale cibo nei nostri piatti?



Oggi la qualità del cibo e il nostro stile di vita che abbiamo, non ci offrono un giusto nutrimento. Sono sempre più diffuse problematiche legate alle cattive abitudini alimentari come diabete, colesterolo, obesità, intolleranze, carenze vitaminiche e di Sali minerali etc.



# Ogni anno consumiamo l'equivalente di una terra e mezza



Per produrre cibo consumiamo le risorse della terra e in cambio emettiamo CO<sub>2</sub>

Per produrre 1 kg di carne consumiamo 15.500 litri di acqua ed emettiamo 6,18 kg di CO<sub>2</sub> nell'atmosfera

Le alghe unicellulari, come la Spirulina e la Chlorella, rappresentano veri e propri integratori alimentari naturali poiché forniscono una concentrazione di numerosi elementi nutritivi indispensabili per il nostro organismo, costituendo un alimento fra i più completi e bilanciati esistenti in natura; sono utili per colmare carenze nutrizionali e adatte a tutti.



Fa' che il cibo sia la tua medicina  
e la medicina il tuo cibo  
IPPOCRATE

“

“

La Spirulina è  
il cibo del futuro  
FAO 2017

# LA SPIRULINA CONTIENE:

- Minerali come il ferro, magnesio, potassio, calcio, fosforo, zinco e selenio;
- Vitamina A
- Vitamine del gruppo B (B1, B2, B3, B6, B12), acido folico e inositolo
- Vitamina C, E, K, H;
- Pigmenti quali ficocianina (ottimo antiossidante), zeaxantina, luteina, betacarotene e clorofilla
- Acidi grassi essenziali, omega 3, 6

# 65%

PROTEINE

La Spirulina è il vegetale con il più alto contenuto di proteine.

Proteine della carne X 3



# Benefici della Spirulina



## RICCA DI FERRO

Biodisponibile grazie  
alla presenza di  
Vitamina C

## ENERGIZZANTE

È un "Superfood", un  
energizzante naturale  
poiché è un alimento  
con un profilo  
nutrizionale completo

## DETOX

Ha un'azione chelante,  
favorisce l'azione  
depurativa di fegato e  
reni e depura  
l'organismo dai metalli  
pesanti

# Benefici della Spirulina



## RIDUCE IL SENSO DI FAME

Utile nella dieta finalizzata alla perdita di peso o nei regimi ipocalorici, poiché accelera il metabolismo e inibisce la sensazione di fame



## HA UN BASSO INDICE GLICEMICO

Mantiene il giusto livello di zuccheri nel sangue



## RIDUCE IL COLESTEROLO CATTIVO

Riduce il colesterolo cattivo LDL in favore di quello buono HDL, grazie al suo contenuto di acidi grassi Omega3 e Omega6

# Benefici della Spirulina



## ANTIOSSIDANTE

Contrasta l'azione dei radicali liberi e mantiene l'elasticità cutanea



## AUMENTA LA RESISTENZA

Grazie alla presenza delle proteine e dei sali minerali, tra cui magnesio e potassio, aumenta la resistenza fisica e lo sviluppo muscolare



## FAVORISCE LA CONCENTRAZIONE

Grazie alla presenza del fosforo favorisce memoria e concentrazione



- NATURALE e PURA AL 100%
- BIOLOGICA
- DISIDRATATA A BASSE TEMPERATURE
- SOSTENIBILE- E DA ECONOMIA CIRCOLARE
- ITALIANA, PRODOTTA IN PUGLIA





# La Spirulina è buona per l'essere umano e per l'ambiente

Per ogni Kg di  
Spirulina, fissiamo  
dall'atmosfera  
2 Kg di CO<sub>2</sub>

# 100%

PURA, NATURALE E SOSTENIBILE

La spirulina ApuliaKundi viene coltivata naturalmente seguendo la stagionalità.

Scegliamo di non produrre nei mesi invernali, non illuminiamo e non riscaldiamo in modo artificiale, e questo rende la spirulina un cibo sostenibile e di altissima qualità.



# Economia circolare



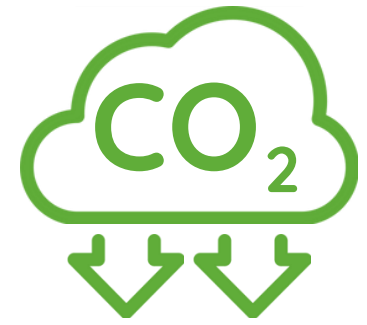
## IMPIANTO DI DEPURAZIONE

Depura l'acqua derivante dal  
processo di produzione della  
pasta



## PRODUZIONE DI SPIRULINA

L'acqua recuperata e depurata  
utilizzata come mezzo di coltura



## SPIRULINA INGREDIENTE

La spirulina prodotta viene  
essiccata e ridotta in farina



## PASTA ALLA SPIRULINA





CONTATTI

ApuliaKundi Srl

Via N. Copernico, snc Zona PIP  
70024 Gravina in Puglia (BA) Italy

Raffaele Settanni +39 349 6116639  
Danila Chiapperini +39 349 1799226

[info@apuliakundi.it](mailto:info@apuliakundi.it)

[www.apuliakundi.it](http://www.apuliakundi.it)

GRUPPO



**ANDRIANI**

*Natural innovators for conscious food*