

VITAFOODS EUROPE: ALGEA PARTECIPA ALLA FIERA INTERNAZIONALE DEDICATA AI PROFESSIONISTI DELLA NUTRACEUTICA

L'azienda norvegese del Gruppo Valagro sarà presente alla manifestazione di settore di Ginevra con la sua linea di prodotti *AlgeaFood*, ingredienti estratti da un'alga artica per alimenti funzionali e integratori alimentari

Atessa (CH) 8 aprile 2014 – Algea, azienda del Gruppo Valagro, è tra gli oltre 700 espositori presenti quest'anno a *Vitafoods Europe*, la fiera internazionale dedicata alle novità in campo nutraceutico, che si tiene dal 6 all'8 maggio a Ginevra. Per l'occasione, l'azienda illustrerà le proprietà benefiche degli ingredienti della sua linea *AlgeaFood*, confermate anche dallo studio clinico pubblicato nel 2013 sulla rivista di settore *Nutrafoods*.

Situata in Norvegia, là dove l'ecosistema è ancora intatto ed incontaminato, Algea è l'unica azienda mondiale produttrice di ingredienti a base di alghe marine situata oltre il Circolo Polare Artico. Da oltre 75 anni Algea, raccoglie e trasforma l'*Ascophyllum nodosum*, un'alga bruna unica al mondo, che cresce nelle aree intertidali dei freddi mari del nord. L'impeto delle maree, l'esposizione prolungata alla luce o al buio e le rigide temperature hanno temprato quest'alga artica, che sviluppa naturalmente durante la sua crescita, componenti attivi preziosissimi.

Algea conosce l'*Ascophyllum nodosum* come nessun altro e dalla sua lavorazione ottiene prodotti di altissima qualità ricchi in componenti attivi come alginati, fucoidani, polifenoli e fluorotannini; in tutte le fasi di lavorazione, dalla raccolta in mare sino all'ottenimento del prodotto, l'azienda utilizza metodi sostenibili ed innovativi, che consentono di preservare i preziosi componenti attivi, conservando al contempo intatto l'ecosistema marino.

Grazie a questo importante know-how maturato in lunghi anni di attività, reso possibile anche dalla forte e costante spinta verso l'innovazione e la ricerca di tutto il Gruppo Valagro, Algea ha sviluppato la linea di nutraceutici *AlgeaFood*, fitocomplessi ottenuti da puro *Ascophyllum nodosum* direttamente raccolto e lavorato in Norvegia in impianti tecnologici e all'avanguardia; grazie alla ricca presenza di polifenoli, mannitolo, vitamine, minerali e alginati, i prodotti *AlgeaFood* rappresentano un contributo efficace per il benessere fisico.

Gli ingredienti nutraceutici sviluppati da Algea, *AlgeaFood Phyto* e *AlgeaFood I-Plus* costituiscono rispettivamente un prezioso aiuto per il controllo del peso, in quanto possono aiutare a ridurre il grasso bianco corporeo ed inibire l'enzima alfa-amilasi (Poggi A. et al, submitted.) - coinvolto nel metabolismo dei carboidrati complessi -, e per l'integrazione dello iodio nella dieta. Quest'ultimo, infatti, è biodisponibile per il corpo umano ed è un elemento fondamentale per gli esseri umani in moltissimi stadi della vita, utile anche per supportare le performance di atleti e appassionati di sport che cercano un energizzante naturale.

Secondo un recente studio pubblicato alla fine del 2013 sulla rivista scientifica *Nutrafoods*, l'alga *Ascophyllum nodosum*, ricca di componenti biologicamente attivi (come alginati, fucoidani, polifenoli, fluorotannini, fibre, vitamine, minerali e antiossidanti), può aiutare a ridurre l'indice di massa corporea e il peso, e l'incremento del livello di adiponectina: infatti, come dimostrano anche i trend ottenuti nello studio clinico, l'aumento di questa proteina gioca un ruolo fondamentale in quanto la sua presenza nell'organismo è inversamente proporzionale a quella del grasso corporeo. Infine, i risultati della ricerca hanno messo in evidenza che le componenti attive dell'*Ascophyllum nodosum* possono contribuire al mantenimento dei normali livelli di trigliceridi.

"La rinnovata presenza di Algea alla fiera Vitafoods Europe conferma come l'azienda sia costantemente proiettata verso il futuro alla ricerca di innovative soluzioni per l'alimentazione"



Where science serves nature

*umana, in linea con l'evoluzione delle nuove frontiere della nutraceutica, oggi al crocevia tra salute e alimentazione - ha dichiarato **Giuseppe Natale, CEO del Gruppo Valagro**. Algea, infatti, da anni crea con passione soluzioni innovative ed efficaci per la nutrizione, cura e bellezza delle persone, sempre nel massimo rispetto degli esseri viventi e dell'ambiente."*

Grazie all'alto livello della ricerca scientifica condotta da Algea, agli importanti investimenti in ricerca e sviluppo e alla stretta partnership con la rete di università e istituti di ricerca che collaborano con il Gruppo italiano a livello internazionale, Algea è alla continua ricerca di nuove applicazioni degli estratti di *Ascophyllum nodosum*. Le sostanze contenute in questa alga bruna sono già impiegate come ingredienti, nei settori della nutraceutica per la nutrizione umana, del feed, per la nutrizione animale, oltre che in agricoltura, come fertilizzante idoneo anche per le coltivazioni biologiche.

Valagro, azienda leader nella produzione e commercializzazione biostimolanti e fertilizzanti speciali, impiega complessivamente 350 persone, di cui 210 in Italia, e 140 nelle sue 12 filiali presenti in tutto il mondo. Oltre al sito produttivo di Atesa, in provincia di Chieti, l'azienda conta altri 4 stabilimenti all'estero in Norvegia e Francia. Il Gruppo, che nel 2013 ha superato un fatturato di 90 milioni di euro, investe ogni anno circa il 4% del proprio fatturato, pari a circa 4 milioni di euro, in ricerca e sviluppo per la realizzazione di prodotti altamente innovativi.

La costante crescita dell'azienda ha portato ad una diversificazione del business, che si articola oggi in quattro grandi aree: Farm per l'agricoltura, Turf and Ornamentals per i tappeti erbosi e le piante ornamentali, Garden per il giardinaggio e Industrials per Vendite Industriali alle aziende operanti nel settore dei fertilizzanti. L'azienda ha inoltre intrapreso lo sviluppo di prodotti a base di Alghe per applicazioni nell'alimentazione umana, in cosmetica e nella nutrizione animale.

Per ulteriori informazioni:

Valagro

Marco Rosso 334 6737943

m.rosso@valagro.com

Ufficio stampa MSL Italia

Alice Quitadamo 02 77336241

alice.quitadamo@mslgroup.com

David Sevalié 02 77336247 – 348 6722879

david.sevalie@mslgroup.com