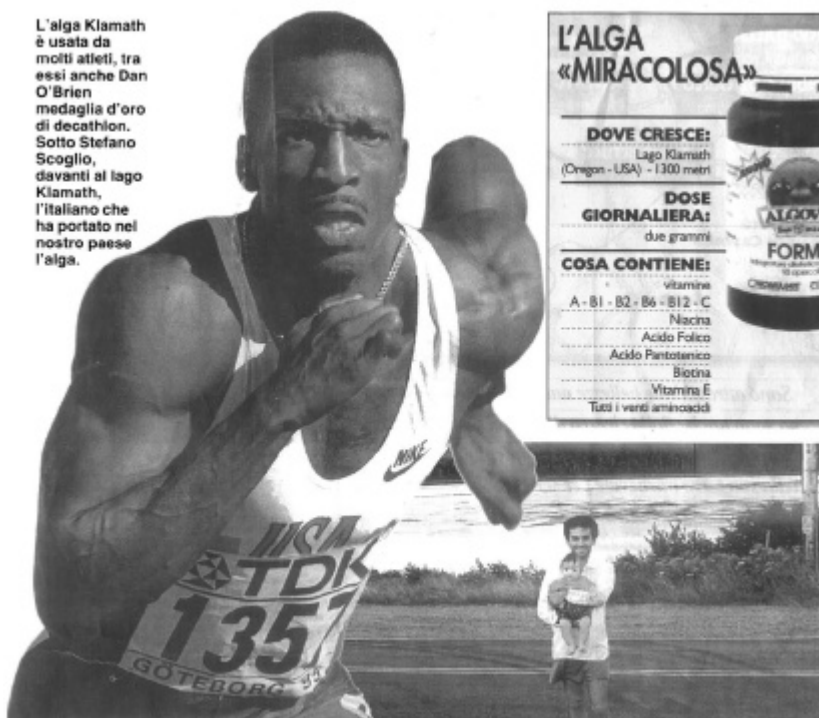


SI CHIAMA KLAMATH E PRENDE IL NOME DALL'OREGON DOVE CRESCE

Tiratevi su col supercibo

Arriva anche in Italia l'alga scoperta dalla Nasa
Raddoppia le energie e rende anche più intelligenti

L'alga Klamath è usata da molti atleti, tra essi anche Dan O'Brien medaglia d'oro di decathlon. Sotto Stefano Scoglio, davanti al lago Klamath, l'italiano che ha portato nel nostro paese l'alga.



L'ALGA «MIRACOLOSA»

DOVE CRESCE:
Lago Klamath
(Oregon - USA) - 1300 metri

DOSE GIORNALIERA:
due grammi

COSA CONTIENE:
vitamine
A - B1 - B2 - B6 - B12 - C
Niacina
Acido Folico
Acido Pantotamico
Biotina
Vitamina E
Tutti i venti aminoacidi

Poca pubblicità e vendita diretta per corrispondenza hanno portato i consumatori italiani agli attuali 15-20mila. «Ci stiamo preparando anche ad esportare la Klamath in Austria e Germania - dice Scoglio - dato che i nostri prezzi sono più competitivi rispetto a quelli statunitensi». Il merito delle caratteristiche prodigiose dell'alga derivano dalla collocazione del lago, immerso in un parco naturale incontaminato. Grande più o meno come il nostro Garda, il Klamath è poco profondo, l'acqua supera raramente i dieci metri, sotto i quali si trovano a sua volta mediamente dieci metri di depositi minerali di origine vulcanica. L'acqua che lo alimenta proviene dal Crater Lake, un lago formatosi 7700 anni fa dopo l'esplosione del vulcano Mazama. Quanto sia profondo questo lago è difficile dirlo; la sua acqua limpida in certi giorni consente di vedere le sonde fino a 70 metri, quando di norma scompaiono dalla vista oltre gli 8-12 metri. «La vitalità delle alghe è straordinaria - afferma ancora Scoglio -. Nel periodo di riproduzione, tra maggio e ottobre, si quadruplicano ogni quarto d'ora. Dopo la raccolta le alghe vengono essiccate ed esportate. Noi le trattiamo ad Urbino».

Può un'alga come questa «cambiare» la vita?

Scoglio ne sembra convinto. «Assumendo sui due grammi al giorno di alga, si ottengono grandi risultati perché si va a coprire un ampio spettro del fabbisogno umano di vitamine ed altri elementi. A differenza degli integratori di origine sintetica, la Klamath viene riconosciuta dall'organismo come alimento e per questo è assimilata al 97%. In questi anni molti si sono meravigliati per i cambiamenti avuti dopo l'assunzione dell'alga. Senza entrare in ambiti "delicati", posso ricordare che esistono studi medici che parlano di effetti positivi della Klamath in malattie come l'Alzheimer. Ma la maggior parte della gente che ci scrive o telefona, prevalentemente dice una cosa: "Siamo ringiovaniti"». Un'ultima curiosità: anche l'Intel, colosso mondiale dei microprocessori, punta l'attenzione sul lago delle «super-alghe», per studiare, probabilmente, i meccanismi di trasmissione delle informazioni nella biologia. Sapete come hanno chiamato in codice gli uomini della Intel il progetto del processore Pentium? Klamath!

URBINO — Un conto è il cibo. Tutt'altra faccenda è il «supercibo».

Il cibo sfama, al limite delizia il palato. Il «supercibo», che non è un ritrovato della tecnologia, ma un'antica invenzione della natura, fornisce anche in piccola quantità tutto quanto serve al corpo umano. Identificare, commercializzare e consumare il «supercibo» non è però semplice. Il problema se lo era posto ben trentacinque anni fa la Nasa, l'Ente spaziale americano. Durante la preparazione delle missioni Apollo per la conquista della Luna e successivamente con le missioni Shuttle e in vista della creazione della base spaziale orbitante permanente, la Nasa ha iniziato a cercare «supercibi» e a studiare le alghe. Risultato: quando le indagini si spostano in Oregon, sul lago Klamath a 1300 metri di quota, si scopre che l'alga che viveva in quello specchio d'acqua da tre miliardi e mezzo di anni corrispondeva alle caratteristiche del «supercibo». Vitamine, aminoacidi e quant'altro serve al nostro fabbisogno, si ritrovava in forma pura, abbondante e completa. Uno dei ricercatori - intuendo che si poteva trattare di un affare - abbandona la Nasa e con il fratello inizia a raccogliere e commercializzare l'alga. I fratelli Kollman - questo il loro nome - si avventurano in un affare economico di non

poco conto, dato che nel giro di qualche anno l'alga viene consumata da milioni di persone ed è tra gli integratori alimentari più venduti. Il «supercibo» da qualche anno è arrivato anche in Italia, scoperto da un assistente universitario di filosofia politica. Stefano Scoglio, urbinato di 41 anni, era al dipartimento di Scienze Politiche di Toronto, in Canada, quando provò per la prima volta l'alga del lago Klamath. Folgorato dal «supercibo» - che provoca una lucidità mentale superiore alla norma e resistenza allo stress - e seguendo un destino simile a quello dei fratelli Kollman, Scoglio ha importato l'alga in Italia (senza dimenticare fa filosofia, di recente negli Usa ha pubblicato un testo sulla privacy). «La microalga del lago Klamath - dice Scoglio - è di tipo verde-azzurra, simile alla più conosciuta Spirulina. La raccolta dal lago è iniziata circa quindici anni fa, ed ora è molto popolare negli Stati Uniti. Recentemente anche il mondo dello sport si è interessato alla Klamath: l'ultimo testimonial è la medaglia d'oro alle Olimpiadi di Atlanta nel decathlon, Dan O'Brien, preparatosi athleticamente proprio con l'alga». Nel giro di pochi anni l'impresa nata ad Urbino per il trattamento e la diffusione della Klamath, l'Algovit, si è imposta con la tecnica del «passaparola».

INTERVISTA AL PROFESSOR FULVIO PALMA DELL'UNIVERSITÀ' DI URBINO
CHE HA ESAMINATO LA PIANTA IN LABORATORIO

E anche il biologo conferma: «È un superalimento»

URBINO — L'alga del lago Klamath riserva sorprese quando entra in laboratorio. Dietro quel colorino verde si celano grandi caratteristiche. «Ho portato l'alga in laboratorio per la prima volta qualche anno fa» commenta il professor Fulvio Palma, titolare della cattedra di biologia generale al corso di laurea in Psicologia dell'università di Urbino. «Le mie considerazioni sono fatte però prevalentemente sulla base di riferimenti bibliografici: testi americani, articoli su riviste internazionali. In generale l'indagine è stata fatta su certi aspetti dell'uso dell'alga».

Perché viene definita un «superalimento»?

«Si può affermarlo perché ha una serie quasi completa di elementi inorganici essenziali, presenti in tracce negli organismi superiori. I nostri organismi

hanno macromolecole, ma anche ioni come il ferro e cobalto, rame e selenio. Questi sono in concentrazioni bassissime e svolgono un ruolo importantissimo».

Esattamente cosa contiene l'alga?

«Da analisi obiettive fatte negli Stati Uniti e ripetute anche in Italia si sono trovate come la A, B1, B2, B6, B12, C, niacina, acido folico, acido pantotenico, biotina, vitamina E. Sono presenti tutti e venti gli aminoacidi compresi quelli essenziali».

E' per questo che l'assunzione dell'alga provoca vivacità intellettuale?

«La dinamicità di chi assume l'alga deriva dalla presenza degli aminoacidi, i quali sono responsabili delle costruzioni della sintesi delle proteine. Oltre questo, alcuni sono precursori dei neurotrasmettitori, quelle sostanze deputate alla trasmissione di impulsi delle cellule del sistema nervoso centrale. Allora è chiara una cosa: dato che

il sistema nervoso centrale presiede tutto l'organismo, se funziona questo, va bene tutto il resto. Chi regolarmente prende l'alga, può anche allontanare lo spettro dell'invecchiamento».

Perché un'alga così particolare esiste solo in Oregon?

«La Klamath vive in un lago incontaminato, in un habitat particolare. Esiste, come oggi la conosciamo, da tre miliardi e mezzo di anni. L'evoluzione delle specie avviene velocemente negli ambienti terrestri, ma non nell'acqua».

Insomma, non fa male...

«Il nostro organismo è molto complesso, ma la base di funzionamento è cellulare. Se diamo alle cellule veramente quel che serve, tutto funziona meglio».

[Giovanni Lani]

Articolo di Giovanni Lani del 12.12.1998

