

GREEN FOOD – ENERGY FOR LIFE “NUTRIRE IL MONDO IN MANIERA SOSTENIBILE È POSSIBILE”



ApuliaKundi Srl è una start up pugliese che si occupa di ricerca sulle micro alghe, in particolare produce SpirulinaK biologica, naturale, pura al 100% e Made in Italy. Il percorso di ApuliaKundi è iniziato nel 2010 grazie ad un'idea nata in terra africana, in un villaggio in Malawi.

Nel 2012 l'azienda vince il bando "Principi attivi" della Regione Puglia e avvia un impianto pilota di ricerca sperimentale, in partenariato con l'Università degli Studi di Bari, fondando un'Associazione di ricerca e divulgazione scientifica tutt'oggi attiva.

Nel 2014 vince il bando BIO Plug In dell'Ordine Nazionale dei Biologi, partecipando a una fase di accelerazione imprenditoriale e all'esposizione Expo 2015.

Nel 2014 vince il bando Valore Assoluto 3.0, promosso dalla Camera di Commercio di Bari, trasformando quello che era un impianto pilota in una start up di ricerca nell'ambito delle micro alghe e produzione di Spirulina. La start up è nata nel 2016 dopo un lungo percorso di studio e ricerca. Nel 2017 hanno vinto il premio Non Sprecare promosso dalla LUM di Roma.

L'azienda coniuga i principi attivi di un'alimentazione sana e sicura, dell'innovazione, intesa come capacità di affrontare cambiamenti economici-sociali e culturali, e della cooperazione come filosofia e pratica per individuare e mettere in atto soluzioni alternative per uno sviluppo integrato e sostenibile.

La Spirulina è una microalga di colore verde-blu caratterizzata da un elevato valore nutrizionale e da un basso impatto ambientale, tanto da essere definita dalla FAO "il cibo del futuro". La SpirulinaK è un prodotto controllato che grazie all'innovativo sistema di essiccazione mantiene integre le sue proprietà nutraceutiche ed è in forma di stick naturale e pura al 100%. ApuliaKundi produce anche pasta bio e green beer a base di spirulina k bio. L'algalcoltura, oggi, può rappresentare una risposta sostenibile alle esigenze nutrizionali del pianeta.