Usare un alimento della tradizione africana, migliorarlo e sfruttarlo per eliminare fame e malnutrizione dal Continente. Questo l'obiettivo di una ricerca dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), diretto dalla dottoressa Marina Carcea e sostenuto da FAO ed Unione Europea.
Il lavoro, iniziato nel 2004 con la collaborazione delle autorità, ha preso in esame il dihè. Tale alimento viene ricavato dalle alghe spirulina presenti nel Lago Ciad. Essiccate e lavorate, tali alghe verdi-blu costituiscono parte importante della dieta regionale. (...)

L'articolo:
http://www.newsfood.com/q/b9465ce1/dihe-lalga-del-ciad-puo-nutrire-lafrica/

Dal sito dell'Inran:
http://www.inran.it/688/81/news/cibo_sostenibile_studio_inran_sull_alga_spirulina_del_lago_ciad_in_africa.html

http://www.inran.it/421/miglioramento_della_qualita_nutrizionale_e_igienico_sanitaria_del_dihe_alghe_verdi_blu_del_lago_ciad
_africa.html

Informazione di base:
http://en.wikipedia.org/wiki/Spirulina_%28dietary_supplement%29
http://www.inerboristeria.com/la-spirulina.html

Le alghe nell'alimentazione umana:
http://tusciaintavola.azionedigitale.it/a/237-alghe.html

Passato...prossimo:
http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=1829:le-lac-tchad-en-voie-de-disparition&catid=33:ambiente&Itemid=58