



Un nuovo giornalismo tra pubblico & privato:
la linea editoriale di **presspubblica**, che si costruisce con il contributo di tutti



Te lo dice presspubblica
I consigli, i suggerimenti, le "dritte"



Il piacere di scrivere...
Flash, racconti, storie, novelle, poesie, romanzi, pazzie...



Come la vedo io
Il tuo commento ad articoli e notizie che hai trovato interessanti



Spazio alla replica
Con la sola regola del normale civismo, lo spazio in cui presspubblica ospita le repliche, gli sfoghi, le correzioni, le smentite



Le voci di dentro
Il "che si dice" dai posti di lavoro. Voci, illazioni, notizie boom, un po' di sale e di pepe dai nostri uffici



Recensioni
I libri, i film, i CD...



Cerco offro lavoro oltre
La casa del tuo curriculum. Attaccalo in questa bacheca con una breve presentazione



Tutti per uno... e tutti contro tutti
La politica, dalla circoscrizione al comune, dalla provincia alla regione, dall'Italia al pianeta

Dagli scarti... il pane per l'Africa

Inviato da **presspubblica**
giovedì 12 maggio 2011

La tecnologia Hyst trasforma gli scarti di lavorazione dei cereali in farine ad alto contenuto proteico: lo confermerebbero i test dell'Università di Milano.



presspubblica incontra i promotori del progetto che sarà presentato a Roma il 23 maggio

Potrebbe sembrare un racconto di fantascienza, in cui si narra di una macchina che raccoglie rifiuti e li trasforma in cibo commestibile; dove c'è un cattivo, ma anche molti buoni che lottano perché vinca l'amore. In realtà parliamo di un progetto che nasce negli anni '80 e che soltanto adesso trova la sua concreta attuazione, grazie ad un gruppo di convinti sostenitori.

La redazione di **presspubblica** li ha incontrati per capire 'faccia a faccia' quali sono gli obiettivi che si stanno prefiggendo e come pensano di affrontare il percorso che li separa dalla realizzazione di quello che a loro sembra ancora un sogno.

«Sono seduto su un progetto economico molto valido» afferma Daniele Lattanzi, responsabile Business Development Manager di BioHyst. Diretto e concreto, Lattanzi spiega che la sua posizione comincia ad essere difficile: da una parte è convinto di avere tra le mani una grossa opportunità da sfruttare, che avvantaggerebbe i paesi più poveri del globo; dall'altra, non lo nasconde, teme che possa sfuggirgli di mano.

Da anni l'associazione "Scienza per l'amore" e la società BioHyst collaborano con ingegneri, fisici e medici per promuovere, a scopo umanitario, la ricerca scientifica e tecnologica. Il progetto in questione, denominato "Frammenti di futuro: cibo per tutti" (Bits of Future: food for all), è partito negli anni '80, grazie al contributo dell'ingegnere Umberto Manola.

Lo scienziato, spiegano i promotori, applicando la tecnica denominata Hypercritical separation technology (Hyst), ha progettato un impianto capace di ottenere dagli scarti della molitura (l'operazione che trasforma il cereale in farina) un prodotto che risulta commestibile e ad alto valore proteico e vitaminico.

I risultati delle ultime ricerche (sintesi scaricabile da fondo pagina, nda) saranno presentati a **Roma il 23 maggio alle ore 14.30, presso l'Auditorium dell'Hotel Divino Amore "Casa del Pellegrino"** in Via del Santuario 4 (Ardeatina km. 12).

Le farine risultanti da queste lavorazioni, appetibili anche per i mercati dei paesi industrializzati, potrebbero soddisfare i

The screenshot shows the website layout with a header, a main content area with article thumbnails and titles, and a sidebar on the right with various navigation and utility links.



Il web segnalato
da presspubblica

Red@zione, credits,
avvertenze ed info

Login Form

Username

Password

Ricordami

Login

Hai perso la password?

Non hai ancora un account?
Creane uno

bisogni alimentari delle popolazioni più povere. Lo hanno già capito molti Paesi africani che, nel corso della conferenza stampa di presentazione che si è tenuta a Roma il 2 marzo 2011, si sono mostrati interessatissimi al progetto. In particolare il Senegal, dove potrebbe sorgere il primo impianto.

«Per noi - spiega l'ing. Pierpaolo Dell'Omo, responsabile settore Ricerca e Sviluppo BioHyst e presidente dell'associazione "Scienza per l'amore" - il Senegal è il paese pilota». Poi, orgoglioso, tira fuori gli ultimi risultati dei ricercatori dell'Università degli studi di Milano che mostrano come dalla lavorazione della paglia di mais e della crusca di frumento si ottenga un prodotto con un valore nutrizionale di molto superiore a quello di partenza.

A questo punto la domanda è inevitabile: se il progetto è così valido, come mai non ha ancora trovato i finanziamenti che merita?

Una spiegazione certa non c'è. Forse il progetto, che comunque è stato appena lanciato nella sua versione definitiva, romperebbe equilibri economici che le grandi industrie non vogliono toccare. Forse il mercato si chiude a riccio quando si tratta di innovare profondamente. Forse il progetto vive nell'ombra delle accuse infamanti rivolte a Danilo Speranza, fondatore della comunità "Re Maya", ora associazione "Scienza per l'Amore" della quale, anche se detenuto in carcere con l'accusa di violenza sessuale e truffa, secondo quanto ci riferiscono, è tuttora socio.

Ma, a parte le dietrologie, perché allora non tagliare questo cordone?

In realtà, spiegano gli intervistati, Speranza ha sostenuto per anni il progetto, lo ha visto nascere e ne detiene la paternità. Inoltre, il processo deve ancora partire e, dicono, potrebbe dimostrare la sua innocenza.

Ma anche, e chissà tra quanti anni, la sua colpevolezza. Eppure quel cordone, che zavorra pesantemente il progetto, non viene ancora reciso.

D'altra parte, se dalla paglia si ricavano prodotti per ridurre carenze alimentari nel mondo e sfruttare energie alternative, un uomo così pesantemente accusato potrebbe rivelarsi semplicemente la vittima di un sistema di interessi.

E poi lo dice anche De Andrè: dai diamanti non nasce niente ... è dal letame che nascono i fiori.

«23 maggio, l'invito»

«Relazione/sintesi dell'analisi»

