

RICERCA, TECNOLOGIA MADE IN ITALY CONTRO LA FAME NEL MONDO

(9Colonne) - Una via, tutta italiana, per contribuire alla risoluzione del problema della fame nel mondo in grado di estrarre per via naturale e non chimica dalle biomasse, foraggi, crusconi ed altri scarti alimentari, farine ad alto contenuto di proteine, vitamine e minerali, fieni di buona qualità e biogas. E' quanto vuole essere la tecnologia HYST (Hypercritical Separation Technology) brevettata da un ingegnere italiano, Umberto Manola (per questo candidato al Premio Nobel per la fisica) e sostenuta dalla Associazione Scienza per l'Amore, un gruppo di persone che nel corso degli anni ha investito i propri risparmi e il proprio lavoro nel finanziamento della tecnologia che riesce a "disaggregare" le strutture dei vegetali attraverso ripetuti stadi d'urto ad alta. Un procedimento semplice, a basso costo e a impatto ambientale nullo, alternativo ai comuni processi che modificano la materia per via chimica o termochimica. L'associazione Scienza per l'Amore, che sostiene il progetto umanitario "Bits of Future: Food for All", ha avviato tramite la società BioHyst, una sperimentazione in Senegal e si prepara ad aprire degli impianti in Burkina Faso, Ghana, Costa D'Avorio, Somalia, Mozambico e Puntland (Somalia), i cui rispettivi governi hanno mostrato il loro interesse. Se ne parlerà in occasione di un convegno organizzato dall' Associazione Scienza per l'Amore, in collaborazione con la società BioHyst e il Cnr, che si tiene oggi alle porte di Roma, all'Area della Ricerca RM1 di Montelibretti, in occasione del convegno: "Tecnologia HYST: dalle biomasse alimenti ed energia sostenibile" che vedrà riuniti ricercatori, realtà socio-economiche e industriali. (Big - 23 feb)

(© 9Colonne - citare la fonte)

