



Ambiente: oggi presentazione progetto Bits of Future, farina da biomasse

ultimo aggiornamento: 02 marzo, ore 11:35

Con tecnologia Hyst possibile trasformare scarti in prodotti alimentari e energia

Roma, 2 mar. (Adnkronos) - Sarà presentato oggi a Roma, presso lo Sheraton Golf, il progetto 'Bits of Future: food for all', iniziativa umanitaria rivolta ai Paesi africani, basata sull'utilizzo della tecnologia Hyst (Hypercritical Separation Technology). Grazie a questo procedimento, inventato da Umberto Manola, è possibile ricavare da biomasse agricole, anche di scarto, prodotti destinati all'alimentazione umana e zootecnica, all'industria chimica e alla produzione di energie alternative, senza alcun impatto ambientale.

Il progetto 'Bits of Future' prevede la donazione degli impianti e dei prodotti derivanti dalle lavorazioni Hyst con l'obiettivo di rafforzare sicurezza alimentare e sviluppo sostenibile della regione interessata, favorendo al contempo la partecipazione locale alle attività.

Dopo i risultati ottenuti con materie prime largamente disponibili in Europa, il progetto punta alla sperimentazione su biomasse tipiche degli Stati africani, fino a giungere all'installazione in loco dei primi impianti per la lavorazione delle stesse. All'incontro romano è prevista la partecipazione di rappresentanti di governi africani, da tempo interessati a questa tecnologia, e di organizzazioni internazionali, come Fap, Wfp e Unido.

[STAMPA](#)