

Paglia in farina per sfamare l'Africa: ecco come gli scarti diventano cibo

Lunedì 28.02.2011 12:15

Farine dalla crusca, vitamine dalla buccia della frutta, amido per alimentazione dalla paglia. Ricavare dagli scarti dei cibi nuovi alimenti altamente proteici. Questo promette di ottenere una rivoluzionaria tecnologia in sperimentazione in Italia: un processo unico al mondo in grado di frammentare le biomasse e ricavare prodotti alimentari, senza alterare le caratteristiche organolettiche. Gli impianti saranno poi costruiti nei paesi africani per contribuire a combattere la fame. **Daniele Lattanzi, responsabile per la Società BioHyst del progetto della diffusione della Tecnologia Hyst in Africa, sceglie Affaritaliani.it per presentare in anteprima l'iniziativa.**

"Frammenti di Futuro: cibo per tutti"

Presentazione ufficiale del progetto umanitario
Roma 2 marzo 2011, ore 14,30-16,30
Sheraton Golf Parco de' Medici (Building 1) - Sala Visconti - Via Salvatore Rebecchini, 39 - 00148 - Roma

Quando è stata inventata questa tecnologia?

"L'invenzione è frutto di 40 anni di ricerca da parte dell'ingegnere Umberto Manola. Ad oggi sono stati depositati sei brevetti, l'ultimo è quello per il quale la Società BioHyst ha finanziato la tecnologia. L'ingegner Manola ha sviluppato la parte più importante di questa tecnologia dalla metà di anni '90 fino ad oggi".



L'impianto Hyst

In che cosa consiste?

"Si tratta di prendere materie prime come la crusca, la farina o la paglia, e attraverso un processo di frammentazione delle strutture vegetali che utilizza correnti d'aria, ricavarne una percentuale di alimenti altamente proteici. Dalla crusca si può separare la farina, dalla farina tipo 0 si può ottenere una farina con una concentrazione più elevata di proteine, dalla paglia si può ricavare amido per alimentazione o, questo però è ancora allo studio, per energie alternative. Facciamo l'esempio della farina: se si inseriscono 100 kg di farina tipo 0 alla fine del procedimento avremo 25 kg di farina più proteica e i restanti 85 sempre di tipo 0. Farine più proteiche sono prodotte in alcuni paesi, tipo

il Canada, gli Stati Uniti o l'Australia, ma importarle costa di più che produrle con la Tecnologia Hyst".

Dove si trovano gli impianti e quanto costano?

"Gli impianti si trovano nel nord Italia: sono tre e utilizzano la tecnologia da noi finanziata. Costruirne uno costa dai 500mila euro in su".

Il vostro progetto è anche di aiutare i paesi poveri a combattere la fame...

"Sì, stiamo cercando compratori occidentali di questa tecnologia, e la presentazione ufficiale del progetto servirà anche a questo, in modo da avere le risorse per donare all'Africa gli impianti. Vogliamo rendere gli africani autonomi: faremo la sperimentazione con le loro materie e formeremo il personale".

Quando saranno operativi gli impianti in Africa?

"Entro l'anno saranno operativi i primi impianti pilota di sperimentazione: abbiamo già contatti con il Senegal, il Burkina Faso, la Costa D'Avorio, il Ghana. In Senegal, per esempio, si possono utilizzare il sorbo o il miglio per ottenere farine altamente proteiche oppure le bucce della frutta per ricavare vitamine polverizzate".