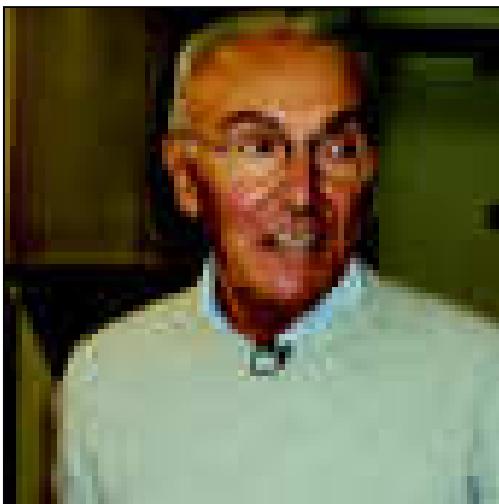


Ingénieur Umberto Manola, inventeur du système HYST.

 Vendredi, 09 Juillet 2010 10:48 | 

La révolutionnaire technologie du système BIOHYST est objet d'un projet pilote de développement au Sénégal.

Dans le cadre du projet-pilote de la société BIOHYST au Sénégal (dans la perspective de la vulgarisation dans tout le continent), la visite à Ferrara, d'une installation industrielle du système HYST (Afri-Nous: juin 2010), a été l'occasion d'un entretien avec le savant italien Ing. Umberto Manola.



Afri-Nous: M. Manola pensez-vous que la technologie HYST puisse contribuer à la résolution du problème de la faim dans le monde?

Ing. Umberto Manola: Oui, pour le pur et simple motif qu'on peut récupérer beaucoup de ressources, et cela sans utiliser nécessairement de céréales ayant un coût élevé et cela ne concerne pas seulement les peuples qui n'ont pas la possibilité de cultiver des céréales estimés mais aussi pour les pays industrialisés.

Afri-Nous: Beaucoup de technologies ont des conséquences tragiques pour le territoire et pour l'environnement. En quelle mesure la technologie HYST est-elle différente des autres?

Ing. Umberto Manola: Comme elle n'a rien de mécanique, j'oserais dire qu'actuellement c'est la seule technologie à impact zéro sur l'environnement. Ce n'est pas moi qui le dit, des savants qui ont vérifié l'utilisation du système HYST l'affirment.

Afri-Nous: Par exemple, le Sénégal est un pays avec de nombreuses côtes et donc une bonne partie de l'économie est basée sur la pêche. La technologie HYST pourrait-elle aider dans ce sens aussi?

Ing. Umberto Manola: Sans aucun doute. Dans la zone de Ravenna, nous avons utilisé les déchets du poisson traité pour en récupérer des protéines et des hydrates de carbone. Evidemment les déchets devaient être séchés mais les produits obtenus compensaient de loin les coûts du séchage.

Afri-Nous: Beaucoup de produits en Afrique ont le problème de la

conservation dans le temps. La technologie HYST peut-elle résoudre cette situation?

Ing. Umberto Manola: Nous avons effectué quelques essais au niveau industriel: la conservation d'un produit qui a d'habitude une durée de 90 jours (3 mois), arrive même à doubler, à 180 jours (6 mois). C'est évidemment un grand avantage pour l'industrie mais il y a moins de risques et plus de possibilités de récupérer le même aliment en temps opportun.

Afri-Nous: Plusieurs produits ne sont pas nutritionnellement assez riches. La technologie HYST peut apporter des avantages dans ce sens?

Ing. Umberto Manola: Nous l'avons effectivement vérifié aujourd'hui. A partir d'une matière première inutilisable, comme la paille de foin, nous avons extrait de la nourriture.

Afri-Nous: En conclusion, un vœu personnel. Je vous donnerais le Prix Nobel...

Ing. Umberto Manola: Cette même phrase m'a été dite, il y a quelques années, par le Président du TNO hollandais. Mais il a ajouté: «*Attention à ne pas le prendre en position horizontale car c'est une technologie qui peut procurer des tas de pépins*».

M. Kwami & N. F. Seck

Commentaires (0)	Ajouter un nouveau	Rechercher
-------------------------	---------------------------	-------------------

INTERVISTA ALL'ING. UMBERTO MANOLA LA RIVOLUZIONARIA TECNOLOGIA DEL SISTEMA BIOHYST È OGGETTO DI UN PROGETTO PILOTA DI SVILUPPO IN SENEGAL

Nell'ambito del Progetto Pilota della Società BioHyst in Senegal (nella prospettiva della diffusione in tutto il continente), la visita a Ferrara, di un'installazione industriale del sistema Hyst (Afri-Nous Giugno 2010) è stata l'occasione di un'intervista con lo scienziato Ing. Umberto Manola.

Dott. Kwami Milton: *Ingegnere Manola, pensa che la sua tecnologia possa riuscire a contribuire attivamente alla risoluzione della fame nel mondo?*

Ing. Umberto Manola: Sì, per il semplice motivo che si possono recuperare moltissime risorse non necessariamente da cereali pregiati. Questo non vale soltanto per i popoli che non hanno la possibilità di coltivare cereali pregiati, ma anche per i Paesi altamente industrializzati.

K. M.: *Sappiamo che molte tecnologie sono devastanti per il territorio, per l'ambiente. La sua invenzione in che misura è diversa dalle precedenti?*

U. M.: Non avendo un'incidenza meccanica oserei dire che, nel momento attuale, è l'unica tecnologia ad impatto ambientale zero. Non è una mia frase, lo affermano degli scienziati che ne hanno verificato l'uso.

K. M.: *Ad esempio, il Senegal è un Paese che ha molte coste e, quindi, una buona parte dell'economia è basata sulla pesca. La sua tecnologia potrebbe essere d'aiuto anche in questo campo?*

U. M.: Certamente, proprio nella zona di Ravenna, abbiamo utilizzato scarti della lavorazione del pesce per recuperare proteine e carboidrati. Gli scarti erano ovviamente essiccati, però i prodotti ricavati compensavano i costi dell'essiccazione e della macellazione.

K. M.: *Molti prodotti in Africa hanno il problema della conservazione, la sua tecnologia potrebbe intervenire anche in tal senso?*

U. M.: Abbiamo fatto alcune prove a livello industriale: la conservazione di un prodotto,

che di solito ha una durata di 90 giorni, arriva sino a 180. Questo ovviamente non è un vantaggio solo per l'industria, ci sono meno rischi e maggiori possibilità di recuperare in tempo utile lo stesso alimento.

K. M.: *Purtroppo molti prodotti non sono abbastanza ricchi dal punto di vista nutritivo. Penso che la sua tecnologia possa apportare grandi vantaggi a riguardo.*

U. M.: L'abbiamo visto oggi. Da una materia prima priva di utilizzo, abbiamo estratto del materiale alimentare.

K. M.: *Per concludere, un mio augurio: Le darei il premio Nobel.*

U. M.: Questa frase me la disse anni fa il Presidente del TNO olandese, però aggiunse: “attenzione a non prenderlo in posizione orizzontale, perché si tratta di una tecnologia che può dar molto fastidio”.