



Frammenti di futuro, cibo per tutti

Inviato da BP

giovedì 03 marzo 2011



Presentato ieri a Roma dall'Associazione 'Scienza per l'amore' il progetto per produrre alimenti ad alto profilo nutrizionale dai sottoprodotti dell'industria alimentare 'Bits of future - food for all'.

La nuova tecnologia promette di ricavare dal farinaccio e dalla crusca la soluzione al problema della fame nel mondo.

Raccolta di firme per candidare al Nobel l'inventore, l'ingegnere italiano Umberto Manola

Affollata conferenza stampa ieri a Roma, allo Sheraton Golf, per la presentazione del progetto rivoluzionario per produrre alimenti dai sottoprodotti dell'industria alimentare. Promotori dell'iniziativa l'Associazione **'Scienza per l'amore'**, che ha finanziato il progetto *'Bits of future - food for all'*, e la società **BioHyst**, che ha seguito la sperimentazione e alla quale va il compito di commercializzare gli impianti che utilizzano la nuova tecnologia per la lavorazione delle biomasse.



L'obiettivo è di ottenere prodotti destinati ai più diversi settori industriali: da quello dell'alimentazione (umana e zootecnica) a quello chimico, dalla trasformazione dei prodotti agroalimentari fino al settore energetico, in modo da moltiplicare e migliorare le risorse, soprattutto alimentari, nei paesi in via di sviluppo. Erano infatti presenti, e attenti, i rappresentanti di paesi africani dal Senegal al Mozambico.

Inventore della tecnologia di questi impianti, il prototipo dei quali si trova a Comacchio, è l'ingegnere italiano **Umberto Manola** (assente ieri, nda) che sostiene di aver trovato soluzioni concrete grazie a una tecnologia «che non è un'utopia».

Da quello che si è potuto comprendere, funzionerebbe così: la lavorazione industriale molitoria di granaglie, mais e frumento genera uno 'scarto' del 40%, costituito da cruscame, cioè il farinaccio, la crusca e simili; questo scarto, invece di essere destinato a mangime o altro, può essere trattato dal sistema-Manola con la 'disaggregazione della materia', producendo più della metà in farine altamente proteiche.

Le biomasse frantumate in grani di un millimetro vengono sottoposte a intensissima ventilazione di aria per pochi secondi, recuperando così una farina ricca di proteine; la tecnologia di disaggregazione della materia in aria è caratterizzata da rapidità di lavorazione, nessun impatto ambientale e rispetto della materia prima, che non viene neppure sottoposta a calore.

«Quello che si può ottenere inserendo questa tecnologia nell'industria molitoria e di trasformazione non ha limiti - afferma Manola - si potrebbe continuare a soddisfare le esigenze di un mondo altamente industrializzato e, contemporaneamente, destinare grandi quantitativi di basi alimentari per le popolazioni indigenti. Non è un'utopia, è un sistema realmente esistente, perfettamente funzionante, installato e collaudato».

L'auspicio è che si passi presto a partnership concrete, superando magari qualche dubbio che gli appassionati interventi dei filantropi di 'Scienza per l'amore' non hanno fugato, uno su tutti: chi finanzia il passaggio dal prototipo al modello pronto per l'uso?

Speriamo che tutto vada in porto per il meglio, così come i soci del progetto umanitario assicurano, perchè la passione che mostrano merita il successo. Loro ne sono sicuri, tanto da raccogliere le firme per candidare al Nobel l'ingegner

Manola.

BP

Per saperne di più

«Scienza per l'amore»

«BioHyst»

