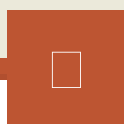


Cucina Network

Collage di Ricette Verdi e riflessioni su come ci alimentiamo



MENO FAME NEL MONDO GRAZIE A HYST , TECNOLOGIA MADE IN ITALY

Questa tecnologia nasce nell'ambito di un progetto umanitario promosso dall'associazione Scienza per Amore. Lo scopo del progetto è quello di sostenere la crescita dei paesi in via di sviluppo ottimizzando, attraverso appunto questa tecnologia , l'utilizzo delle risorse locali per combattere la fame, la povertà e le carenze energetiche.

COME FUNZIONA HYST

Gli impianti riescono a trasformare le biomasse e gli scarti dell'industria agro-alimentare, attraverso un processo di disaggregazione delle strutture vegetali. Gli impianti utilizzano solamente energia elettrica e tutt'ora sono localizzati principalmente nel nord Italia. In queste strutture il procedimento è semplice: si prende il materiale, lo si immette nelle correnti di aria e si fanno scontrare per destrutturare gli scarti. Il risultato è che la fibra vegetale si frantuma e a quel punto si possono utilizzare i suoi componenti.

VANTAGGI

Dall'utilizzo di HYST si ottengono sia alimenti

che materiale utilizzabile per fini energetici . I risultati più importanti ottenuti fin'ora si sono avuti dalla lavorazione della crusca, da cui si ottiene una farina anche sei, sette volte migliore di quella tradizionale per valori di proteine, zinco e minerali. Per quanto riguarda invece le **energie rinnovabili** si ottiene una capacità produttiva di biometano quasi doppia rispetto a quella attuale.



La tecnologia Hyst è già stata richiesta da diversi Paesi Africani che l'avranno in modo assolutamente gratuito mentre nei Paesi industrializzati sarà commercializzata e i ricavi verranno riutilizzati per i progetti da finanziare sempre in ambito green. “Le prospettive sono molto rosee: entro un anno abbiamo intenzione di commercializzare i nostri impianti in Italia e poi partire con i primi progetti pilota nei paesi in via di sviluppo” conclude Dell’Omo, presidente dell’associazione Scienza per Amore, finanziatrice del progetto. “Non porteremo assistenzialismo, ma vogliamo valorizzare le risorse locali, intese sia come materie prime che come intelligenze. Sarebbe un modo per spingere molti a non emigrare più verso occidente, ma costruire un nuovo modello di sviluppo in territori ancora troppo martoriati e piegati dalla fame”.