



Cibo per tutti: Bits of Future



Details

Created on Sunday, 29 June 2014 15:10

Il 28 giugno 2014 è stato inaugurato a Mendrisio (Canton Ticino, Svizzera) il nuovo impianto Hyst.

Con l'inaugurazione di questo impianto industriale – finanziato dagli associati di Scienza per Amore, progettato e costruito dai dipartimenti tecnici della società Biohyst – si dà definitivamente avvio al progetto di cooperazione internazionale Bits of Future: Food for All. L'impianto sarà infatti adibito alla lavorazione delle biomasse originarie dei Paesi Africani.

All'evento hanno partecipato le rappresentanze diplomatiche di dieci Paesi Africani: Benin, Burkina Faso, Burundi, Costa d'Avorio, Ghana, Liberia, Nigeria, Somalia, Tanzania e Uganda. Presenti inoltre diversi imprenditori, media e tutti i soci finanziatori della tecnologia Hyst. Al convegno ha partecipato anche l'ing. Vito Pignatelli, responsabile del Coordinamento Tecnologie Biomasse ed Energie - Unità Tecnica Fonti Rinnovabili dell'ENEA, che da anni segue l'evolversi della tecnologia. L'incontro si è svolto in due fasi. Durante la prima, rappresentanti dell'associazione Scienza per Amore hanno esposto sinteticamente il percorso, a tratti accidentato, del progetto.

Il convegno è stato chiuso da Danilo Speranza, ideatore di Bits of Future, che ha espresso la sua determinazione a proseguire la strada intrapresa molti anni fa, nonostante gli attacchi che lo hanno colpito anche personalmente.

Al termine di questo intervento ha preso la parola il rappresentante dell'Ambasciatore della Somalia, il sig. Awes Awes, affermando che il suo Paese conosce il progetto da oltre quindici anni. Ha così concluso: "Chi non vuole che la tecnologia arrivi in Africa? Noi sì, e siamo qui per dimostrarlo".

L'Ambasciatrice del Ghana e membro permanente del WFP, Sua Eccellenza Evelyn Anita Stokes-Hayford, ha ricordato la sua solidarietà durante i difficili anni attraversati dall'associazione Scienza per Amore. Ha inoltre dichiarato: "Stiamo percorrendo un tunnel oscuro, ma in fondo vediamo una luce (...) Stiamo parlando di nutrire tutto il mondo non solo l'Africa". Anche gli altri rappresentanti dei Paesi africani, condividendo le parole dell'ambasciatrice del Ghana, hanno espresso il loro apprezzamento e rinnovato l'interesse per Bits of Future.

Nel pomeriggio gli ospiti sono stati accompagnati presso lo show room che ospita un impianto Hyst di ultima generazione. Sono state illustrate le sue caratteristiche tecniche ed è stato messo in funzione, rendendo possibile descrivere i singoli momenti della lavorazione e fornire tutti i chiarimenti tecnici richiesti dai presenti.

Al termine della giornata, tutti gli ambasciatori sono stati concordi nel pianificare entro breve un incontro ufficiale con le istituzioni italiane per chiedere la loro collaborazione per la partenza del progetto.



Hyst, la macchina che fa il pane dagli scarti industriali

Caricata con residui vegetali, fornisce farina di alta qualità. Una rivoluzione.

Immaginate un marchingegno che, dagli scarti dell'industria delle farine, ricava sostanze ad alto valore nutritivo, ricche di proteine, vitamine e minerali. Una macchina così esiste, e si chiama Hyst. Ed è pronta a creare farina di alta qualità e pane destinati ai paesi in via di sviluppo.

Hyst, Hypercritical separation technology, è stata realizzata (il primo prototipo nel 2008) grazie all'aiuto di Danilo Speranza, ex docente di ingegneria meccanica, e dei soci dell'associazione senza fini di lucro Scienza per amore, che hanno finanziato il progetto e brevettato la tecnologia. Dopo tentativi di boicottaggio da parte di chi non credeva alla tecnica, accuse di truffa (rivelatesi infondate) e sequestri dell'impianto, oggi la tecnologia Hyst ha l'appoggio della comunità scientifica (fra cui Enea, Istituto superiore di sanità, ministero della Salute, ministero delle Politiche agricole) e su organizzazioni come Fao, Banca mondiale e Banca africana di sviluppo e sarà pre-

sentata alla comunità internazionale il 28 giugno a Mendrisio, in Svizzera.

Cos'ha di speciale questa macchina? Nell'impianto vengono introdotte biomasse vegetali, provenienti dalla lavorazione di farine, disgregate in frammenti poi fatti urtare tra loro attraverso correnti d'aria (ma senza surriscaldarli, in modo da preservarne le proprietà nutrizionali). Il prodotto finale è pronto a essere utilizzato. E davvero funziona? «Nei test, Hyst ha dimostrato di poter produrre 15-20 chilogrammi di farina da 100 chilogrammi di crusconi: farina che contiene proteine a elevato valore biologico, vitamine del gruppo B, ferro, zinco e potassio» spiega Francesca Luciani, ricercatore presso l'Istituto superiore di sanità. «È un metodo meccanico, senza reagenti chimici, quindi dà un prodotto pulito ed ecosostenibile».

Prossimo passo, inviare Hyst gratuitamente nei paesi africani (sette quelli che finora l'hanno richiesto) per garantire cibo economico e di alta qualità. ■