

Associazioni

Tecnologia HYST: dagli scarti, cibo ed energia per tutti



Il 12 maggio 2012, presso la biblioteca civica di Villa Amoretti a Torino si terrà l'incontro Tecnologia HYST: dagli scarti, cibo ed energia per tutti.

Tema della giornata sarà lo "scarto". Lo scarto è il "rifiuto della società, colui che viene emarginato; è l'edificio industriale abbandonato; è il testo letterario o musicale censurato. Ma è anche il rifiuto che viene riciclato" (<http://www.saloneibro.it/it/salone/salone-off.html>). Proprio a proposito di un'innovativa utilizzazione degli scarti, nell'ambito della manifestazione trova spazio la tecnologia HYST.

L'ing. Pierpaolo Dell'Omo dell'Università di Roma La Sapienza – DIAEE, e la dott.ssa Francesca Luciani dell'Istituto Superiore di Sanità – CRIVIB, illustreranno il funzionamento della HYST e le sue possibili applicazioni nel campo dell'energia e dell'alimentazione umana e zootecnica.

Tale tecnologia consente di lavorare a costi irrisori e senza alcun impatto ambientale gli scarti dell'industria molitoria, ricavandone alimenti inediti per valore nutrizionale e contenuto di vitamine e minerali. Dagli scarti delle attività agricole si producono invece mangimi e "basi" che vengono trasformate in biocarburanti a basso costo.

Lo scarto, quindi, attraverso la HYST diventa fonte di nutrimento ed energia sostenibile.

Questa tecnologia è stata oggetto, il 23 febbraio 2012, di un convegno presso la sede del Consiglio Nazionale delle Ricerche Roma1. Inoltre, in data 4 maggio 2012, nell'ambito dello European Flour Millers Congress, organizzato dall'Italmopa, il Coordinatore Tecnologie Biomasse e Bioenergie dell'ENEA, dott. Vito Pignatelli, ha citato la tecnologia HYST come esempio di tecnologia italiana all'avanguardia per l'utilizzo a fini energetici delle paglie di cereali, oggi considerate "scarti" di cui disfarsi.

L'inventore della rivoluzionaria tecnologia è l'ing. Umberto Manola, la cui ricerca è stata finanziata dall'associazione Scienza per Amore. Nell'ambito della conferenza, sarà presentato il libro che racconta la storia dell'Associazione, nonché le vicissitudini legate al percorso della tecnologia e al progetto Bits of Future: Food for All, ad essa collegato. Un progetto umanitario che ha lo scopo di mettere la HYST a disposizione dei Paesi in via di sviluppo, a partire dall'Africa.