

**IL BREVETTO**

## Una macchina faciliterà il lavoro sui pescherecci

●●● Il gambero si congela a bordo con degli additivi e si effettua manualmente secondo quantitativi previsti dalle normative europee. È un'operazione molto delicata perché ci va di mezzo l'intero pescato. «La somministrazione dell'additivo - ha affermato Nicolò Valenti dell'azienda Alfa - attualmente si fa in maniera manuale. La mia azienda sta effettuando alcune prove a terra e a bordo di pescherecci grazie all'invenzione di un macchinario che dovrebbe prevedere la somministrazione dell'additivo in maniera oculata. Se i risultati saranno positivi procederemo con la registrazione europea del brevetto». (SG)