

Tra gli astronauti la cena made in Italy



Sicuramente l'avventura tra le stelle sulla Stazione Iss Paolo Nespoli, l'astronauta italiano dell'Agenzia Spaziale Europea, la racconterà a voce con miriadi di particolari. Partendo per la missione aveva detto: «Porterò nello spazio con me il lato buono dell'Italia» riferendosi, oltre alla tecnologia italiana che andava a installare sulla stazione orbitante, ai tanti oggetti ufficiali e non che avrebbe portato con sé nello spazio. La bandiera, una copia della Costituzione, il logo dell'Agenzia spaziale italiana, quello della Missione Esperia e quello del ministero della Solidarietà Sociale che nello spazio ha voluto farsi rappresentante di tutti i cittadini italiani anche quelli diversamente abili. Nostrana è stata anche la cena che Paolo Nespoli ha offerto all'equipaggio della Stazione per festeggiare l'apertura del Nodo 2. Che si sia trattato di un convivio spaziale – la serata è stata chiamata proprio così – non c'è dubbio. Il menù, approvato dai diversi enti spaziali, è stato pensato e realizzato dagli esperti dall'Accademia Italiana della Cucina. A deliziare il palato degli astronauti sono stati parmigiano e provolone, tortellini, fettuccine e fregola sarda, melanzane al pomodoro e verdure grigliate, paté di olive, dolcetti di mandorle e praline di cioccolato. Pare che tutti si siano leccati i baffi.

Squisitezze spaziali

E stata una bella sfida elaborare la cena per gli astronauti della Iss, pensando al piacere della gola e non solo al fabbisogno nutritivo ma tenendo anche conto delle limitazioni imposte dall'ambiente. Il cibo è stato sterilizzato, distribuito in contenitori monoporzioni di plastica. Il vetro sarebbe stato pericoloso. Carne e pesce avrebbero lasciato profumi troppo intensi nella capsula. Altri cibi erano stati approvati ma hanno dovuto restare a casa: il prosciutto, lo speck e la mortadella, il panettone e la nutella.