

LA NOVITA

Dieta mediterranea sulla navicella

PARMIGIANO e provolone, tortellini e fettuccine, ricci di mandorle e praline al cioccolato: questi alcuni cibi offerti dall'astronauta italiano Paolo Nespoli (nella foto) all'equipaggio della Stazione spaziale internazionale per festeggiare l'apertura del Nodo 2, il modulo realizzato in Italia aggiunto alla stazione orbitale.

Nello spazio, dunque, trionfa la dieta mediterranea. Le portate, proposte dall'Accademia italiana della cucina e selezionate da Esa, Asi, e Nasa, sono state accuratamente sigillate in monoporzioni, sterilizzate, racchiuse in contenitori di plastica sottovuoto. Per questo motivo non tutte hanno superato l'esame. Sono rimasti a terra, ad esempio, il risotto ai funghi e alla milanese, il panettone, il pandoro e la mitica Nutella. Ce l'hanno fatta, invece alcune ricette semplici della tradizione regionale mediterranea come le melanzane al pomodoro e le verdure grigliate, il paté di pomodori secchi, il paté di olive. E poi una vera goloseria: i classici dolcetti siciliani lavorati con albume d'uovo e bacche di vaniglia. Niente vetro per motivi di sicurezza e alimenti come la carne ed il pesce che avrebbero lasciato nella capsula odori troppo forti.

