

PRIMO CONVIVIO INTERPLANETARIO

LA GASTRONOMIA ITALIANA CONQUISTA GLI ASTRONAUTI

GIOVANNA GENOVESE

Parmigiano e provolone, tortellini e fettuccine, ricci di mandorle e praline al cioccolato: sono alcune delle portate del primo «Convivio spaziale» offerto da Paolo Nespoli all'equipaggio della Stazione spaziale internazionale per festeggiare l'apertura del Nodo 2, il nuovo componente realizzato in Italia che si è aggiunto alla stazione orbitale. Ed è proprio nel Nodo 2 che gli astronauti hanno gustato un tipico pasto all'italiana. Le portate, selezionate da Esa, Asi, e Nasa sono state pensate e proposte dall'Accademia Italiana della Cucina.

Una impresa storica quella compiuta dal cibo Made in Italy. Possiamo dirlo: un vero e proprio sforzo di valorizzazione della nostra cultura gastronomica...

«In effetti - dice Giuseppe dell'Osso, presidente dell'Accademia italiana della cucina - ci siamo spinti forse anche un po' oltre i normali confini della nostra missione, che per statuto ci vede come paladini della cultura gastronomica italiana in Italia e nel mondo. Aver propiziato il primo vero pasto nello spazio, dove in genere si assumono pillole e cibi liofilizzati, e averlo fatto all'insegna di prodotti e ricette italiane, ci riempie di orgoglio».

A ideare questo progetto rivoluzionario è stata la delegazione della Florida dell'Accademia Italiana della Cucina e in particolare Emanuele Viscuso, esperto in programmi di ristorazione aziendale e di filosofia della Nutrizione all'Italian Culinary Institute di New York.

«Una sfida vinta, una rivoluzione culturale ed enogastronomica», commenta Viscuso, felice per essere stato l'artefice di un cambio di rotta nella ristorazione dello spazio. «Da anni dialogavo con il dott. Russell Romanella, direttore della Stazione Spaziale Internazionale sulla necessità di dare un valore aggiunto all'alimenta-

zione degli astronauti. Era importante pensare al loro cibo non in termini di mero nutrimento ma di speciale gratificazione, piacere totale, anche per bilanciare le carenze di tutti i tipi che gli astronauti si trovano a vivere nello spazio».

«Dal punto di vista gastronomico non è stato facile coniugare il meglio dei sapori italiani con le esigenze degli astronauti, le limitazioni imposte dall'ambiente e il desiderio di ottenere comunque una serie di squisitezze spaziali».

Il cibo è stato sigillato in monoporzioni, sterilizzato e chiuso in contenitori di plastica. Se alcuni prodotti sono arrivati nello spazio, molti non ce l'hanno fatta a «superare» la selezione praticata dagli organizzatori della spedizione spaziale. La scorsa estate infatti Asi, Esa ed **Accademia della Cucina** si sono riuniti per un assaggio ad hoc di tutti i prodotti individuati dall'Accademia, con l'obiettivo di scegliere il menu più adatto al pasto nello spazio.

Sono stati «assaggiati» ma non hanno varcato il portellone dello Shuttle veri e propri campioni del mangiare all'italiana come il prosciutto di Parma, lo speck, la mortadella, il pecorino sardo e toscano, la caciotta vaccina pugliese, il caciocavallo e i taralli.

Sono rimasti a casa anche il risotto ai funghi e alla milanese. Hanno sfiorato l'impresa storica anche panettone, pandoro e la mitica nutella.

Ce l'hanno fatta, invece, oltre a caposaldi del mangiare all'italiana come parmigiano reggiano e provolone, i tortellini, le fettuccine e la fregola sarda, anche se con un condimento di peperoni dolci non proprio ortodosso.

Alla fine sono state inserite nel composito menù anche altre ricette semplici della tradizione regionale mediterranea. Come le melanzane al pomodoro e le verdure grigliate, il patè di pomodori secchi, il patè di olive e la vera e propria rivelazione di questa missione: i ricci di mandorle, squisiti dolcetti siciliani lavorati con albume d'uovo.

