

TOCCO DI CLASSE

Il menù italiano vola in orbita

Il Made in Italy goloso prende quota. Anzi, è proprio il caso di dirlo, va letteralmente in orbita. Pochi giorni fa è stato, infatti, celebrato il primo convivio "spaziale" offerto da Paolo Nespoli all'equipaggio della stazione spaziale internazionale Nodo 2, il nuovo componente realizzato in Italia. Niente liofilizzati però, perché le portate, selezionate da **L'Accademia della Cucina Italiana**, guidata con grande dinamismo dal suo presidente Giuseppe dell'Osso, sono state tutte rigorosamente scelte

all'interno di un menu italiano. Un lavoro messo a punto con un lungo lavoro di confronto con la Nasa, Esi e Asi. Il cibo è stato sigillato in monoporzioni, sterilizzato, sottovuoto, messo in contenitori di plastica: crema di olive, patè di pomodori secchi, parmigiano reggiano, provolone piccante, tortellini al formaggio, fettuccine in bianco, minestrone, risotto alle verdure, melanzane al pomodoro, cavolfiori con formaggio, compresi degli ottimi ricci alle mandorle di stretta osservanza siciliana.

