

## SHUTTLE

# Banchetto spaziale made in Italy con fettuccine e tortellini

Dolci alle mandorle, tortellini e fettuccine, fregola con peperoni, melanzane al pomodoro, ricci di mandorle. Per la prima volta gli astronauti di una missione spaziale hanno dato vita a un vero e proprio banchetto con prodotti e ricette Made in Italy invece che con le consuete pillole liofilizzate. È stato 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 appena aggiunto alla stazione orbitale. Ed è proprio nel Nodo 2 che gli astronauti hanno gustato, con soddisfazione, un tipico pasto all'italiana, galleggiando (alle 14 ore italiane) in circolo e sorridendo, in uno dei rari momenti di relax.

Il "convivio interplanetario" è stato reso possibile grazie all'Accademia Italiana della Cucina (Aic) che ha lavorato per oltre un anno e mezzo a stretto contatto con Nasa, Esa, e Asi e in particolare all'iniziativa del

delegato in Florida, Emanuele Viscuso. Dell'impresa, Giuseppe dell'Osso, presidente dell'Aic ha parlato con il Presidente della Repubblica Napolitano nel corso di un incontro avvenuto al Quirinale. Ad ideare il progetto è stata la delegazione della Florida dell'Aic, in particolare il delegato Emanuele Viscuso, esperto in programmi di ristorazione aziendale e di filosofia della Nutrizione all'Italian Culinary Institute di New York.

Il cibo è stato sigillato in monoporzioni, sterilizzato, sottovuoto racchiuso in contenitori di plastica. Non sono stati presi in considerazione il vetro, per motivi di sicurezza, ed alimenti come carne e pesce: avrebbero lasciato odori troppo forti. Se alcuni prodotti sono arrivati nello spazio, molti non hanno "superato" la selezione della scorsa estate. Quando 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, mortadella, 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.

**MENU SPAZIALE** - Antipasti: crema di Olive, patè di pomodori secchi, parmigiano Reggiano, provolone piccante, cracker. Primi Piatti: tortellini al formaggio, fettuccine in bianco, minestrone, ravioli di manzo, linguine in brodo di pollo, risotto alle verdure, fregola con peperoni dolci. Secondi piatti: tacchino affumicato, contorni, asparagi, verdure miste grigliate, melanzane al pomodoro, fagiolini e funghi, cavolfiori con formaggio, patate dolci, frutta fresca, pere, ananas, fragole. Dolci: ricci di mandorle, praline al cioccolato con caffè. Bevande: succo di arancia, mango, Ananas, a thè, latte, caffè.

