



Sardegna sulla ISS Fregola sarda nello Spazio

La fregola sarda va nello Spazio. Il tipico piatto è stato tra i protagonisti di un "pasto all'italiana" sulla Stazione Spaziale Internazionale (ISS) abitata dagli astronauti che in questi giorni hanno agganciato il Nodo 2, modulo costruito in Italia, per ampliare la ISS. Tra le specialità proposte a Paolo Nespoli e compagni, la fregola condita con peperoni dolci è comparsa tra i primi piatti insieme a tortellini, fettuccine, ravioli, linguine e minestrone.

L'idea di sottoporre agli astronauti un pasto totalmente diverso dalle pillole liofilizzate cui sono abituati è stata dell'Accademia Italiana della Cucina (della delegazione della Florida), in particolare del delegato Emanuele Viscuso: «Da anni discutevo con Russell Romanella, direttore della ISS, sulla necessità di dare un valore aggiunto all'alimentazione degli astronauti - ha spiegato -. Era importante pensare al loro cibo non in termini di mero nutrimento ma di speciale gratificazione, piacere totale, anche per bilanciare tutti i tipi di carenza che gli astronauti si trovano a vivere nello Spazio». Detto fatto: la pietanza è stata sigillata in monoporzioni, sterilizzata, messa sottovuoto e racchiusa in contenitori di plastica. E l'equipaggio ha mostrato di gradire l'inatteso banchetto "made in Italy", allestito proprio per festeggiare l'apertura del Nodo 2.

La fregola sarda è stata scelta dopo una rigorosa selezione che ha eliminato altre specialità quali - per citarne alcune - risotto ai funghi e alla milanese, prosciutto di Parma e caciotta vaccina pugliese, considerate non idonee per raggiungere la ISS ed essere consumate all'interno della navicella.

