

>> **Notiziario**

Notiziario Marketpress di Mercoledì 07 Novembre 2007

**STAZIONE SPAZIALE INTERNAZIONALE, NODO 2: GRAZIE ALL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA IL CIBO ITALIANO ARRIVA NELLO SPAZIO**

Parmigiano e provolone, tortellini e fettuccine, ricci di mandorle e praline al cioccolato: sono alcune delle portate del primo "Convivio spaziale" offerto qualche giorno fa 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 - erano le 14 ore italiane - in circolo e sorridendo, in uno dei rari momenti di relax che può offrire una missione spaziale. Le portate, selezionate da Esa, Asi, e Nasa sono state pensate e proposte dall'Accademia Italiana della Cucina che ha lavorato con questi enti per mettere a punto con le loro tecnologie la scelta del menu italiano. Di questa impresa "storica" compiuta dal cibo Made in Italy, Giuseppe dell'Osso, Presidente dell'Accademia italiana della Cucina, ha parlato, questa mattina, con il Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano nel corso di un incontro avvenuto al Quirinale. "Napolitano - commenta con soddisfazione Giuseppe Dell'osso, Presidente dell'Accademia italiana della Cucina - è rimasto colpito e ha fatto i complimenti per questo sforzo di valorizzazione della cultura gastronomica italiana. In effetti ci siamo spinti forse anche un po' oltre quelli che sono i normali confini della nostra missione, che per statuto ci vede come paladini della cultura gastronomica italiana sia nel nostro Paese che, più in generale, in giro per il 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". Ad ideare questo progetto rivoluzionario è stata la delegazione della Florida dell'Accademia Italiana della Cucina ed in particolare il delegato 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 - continua Viscuso - dialogavo con il Dr. Russell Romanella, Direttore della Stazione Spaziale Internazionale sulla necessità di dare un valore aggiunto all'alimentazione 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 - commenta Viscuso - non è stato facile coniugare il meglio dei sapori italiani con le esigenze degli astronauti, le limitazioni imposte dall'ambiente ed il desiderio di ottenere comunque una serie di "squisitezze spaziali" degne di avere il patrocinio dell'Accademia Italiana della Cucina" Il cibo è stato accuratamente 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 la carne ed il pesce che avrebbero lasciato nella capsula odori troppo forti. 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. A spuntarla, alla fine, al di là del gusto e della qualità, sono stati i prodotti che si prestavano meglio, per le loro caratteristiche, al primo convivio spaziale interplanetario. 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

COMMISSIONE EUROPEA  
Rappresentanza  
a Milano  
[www.ue milano.it](http://www.ue milano.it)

**MARKETPRESS**

- > Notiziario
- > Archivio
- > Archivio Storico
- > Visite a Marketpress
- > Frasi importanti
- > Piccolo vocabolario
- > Programmi sul web

**LOGIN**

&gt;Username

&gt;Password

P.I. 12573730152

la mitica nutella... Ce l'hanno fatta, invece, oltre a caposaldi del mangiare all'italiana come parmigiano reggiano e provolone, i classici tortellini, le celebri fettuccine e la superegionale 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 siciliani, squisiti dolcetti siciliani lavorati con albume d'uovo. .

<<BACK

Creato da cdweb.it