

Rivoluzioni in orbita

TORTELLINI NELLO SPAZIO

Basta cibi liofilizzati nello Shuttle per gli astronauti pasta e dolci italiani

■ ■ ■ DANIELA MASTROMATTEI

■ ■ ■ Altro che pasta e carne liofilizzate, o frutta in pillole, nello spazio ormai si mangiano fettuccine, tortellini, parmigiano e provolone, ricci di mandorle e praline al cioccolato. Queste, infatti, sono alcune delle portate del primo "Convivio spaziale" offerto qualche giorno fa da Paolo Nespoli, l'astronauta italiano, all'equipaggio della Stazione spaziale internazionale per festeggiare l'apertura del Nodo 2, il nuovo componente realizzato in Italia che si è unito alla stazione orbitale. Ed è proprio nel Nodo 2 che gli astronauti hanno gustato, felici, il pasto all'italiana, galleggiando 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 un anno intero per mettere a punto, compatibilmente con le sofisticate tecnologie, la scelta del menu. Di questa impresa davvero storica Giuseppe Dell'Osso, presidente dell'Accademia italiana della Cucina, ha parlato, ieri mattina, con il presidente della Repubblica Giorgio Napolitano nel corso di un incontro avvenuto al Quirinale.

GLI OMAGGI DI NAPOLITANO

«Napolitano», commenta soddisfatto Giuseppe Dell'Osso, «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 nostra cultura gastronomica sia nel Bel Paese sia 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 delle nostre ricette ci riempie di orgoglio».

A ideare il progetto è stata la delegazione della Florida dell'Accademia Italiana della Cucina, 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, entusiasta, per essere stato l'artefice di un cambio di rotta nella ristorazione dello spazio. «Da anni», continua Viscuso, «dialogavo con 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, di piacere totale, anche per bilanciare le carenze di tutti i tipi che gli astronauti si trovano a vivere nello spazio».

LE SQUISITZZE SPAZIALI

«Ma non è stato facile coniugare il meglio dei sapori italiani con le esigenze degli astronauti», continua Viscuso, «le limitazioni imposte dall'ambiente e il desiderio di ottenere comunque una serie di "squisitezze spaziali"». Anche perché la prima regola è: nulla che possa sbriciolarsi. Non deve essere piacevole rincorrere una briciola che vaga nella navicella.

Il cibo è stato accuratamente sigillato sottovuoto in monoporzioni, sterilizzato e chiuso in contenitori di plastica. Esclusi il vetro per motivi di sicurezza e alimenti come la carne e il pesce, che avrebbero lasciato nella capsula odori troppo forti.

Se alcuni prodotti sono arrivati nello spazio, molti altri non ce l'hanno fatta a "superare" la selezione praticata dagli organizzatori della spedizione-

ne. La scorsa estate infatti Asi, Esa ed Accademia della Cucina si sono riuniti per un assaggio "istituzionale" dei piatti "probabili" da inserire nel menu più adatto da "lanciare" nello spazio. A spuntarla, alla fine, al di là del gusto e della qualità, sono stati i prodotti che meglio si prestavano per le loro caratteristiche.

Sono stati assaggiati ma non hanno varcato il portellone dello Shuttle Discovery, 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 quello alla milanese. Hanno sfiorato l'impresa storica anche panettone, pandoro e nutella. Ce l'hanno fatta, invece, oltre a roccaforti della Penisola come parmigiano reggiano e provolone, i classici tortellini, le celebri fettuccine e la tipica 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 paté di pomodori sec-

chi, quello di olive e

la vera e propria rivelazione di questa missione: i ricci di mandorle siciliani, squisiti dolcetti con albume d'uovo.

Finito il banchetto, oggi si torna a casa. Prima lo spettacolo lo daranno nel cielo degli Stati

Uniti, poi all'alba sia la Stazione spaziale internazionale (Iss) sia lo Shuttle Discovery, a bordo del quale si trova l'astronauta italiano dell'Esa Paolo Nespoli, saranno finalmente visibili anche dall'Italia. Il passaggio dello Shuttle e della Iss, rende noto il centro di informazione sulla missione Esperia (Esa-Asi), sarà esattamente verticale su To-

rino e Milano, la città vicino alla quale è nato Nespoli.

Lo Shuttle Discovery e la stazione orbitale saranno visibili da tutta Italia in orari diversi: nel Nord fra le 6,31 e le 6,37, mentre nel Centro e nel Sud il passaggio avverrà circa un'ora e mezza prima, fra le 4,59 e le 5,02. La navetta toccherà terra alle 19,01, ora italiana, nel Kennedy Space Center della Nasa a Cape Canaveral (Florida).

