

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

# A tavola nello spazio con specialità italiane

Conferenza dell'ingegner Luigi Bussolino all'Istituto Alberghiero di Cavaglià dedicata al cibo con cui si nutrono gli astronauti

■ Pare che dopo le pillole e le barrette dei primi viaggi in orbita dei pionieri dello spazio, gli astronauti di oggi abbiano alzato di molto l'asticella del gusto, ottenendo di potersi nutrire con cibi abbastanza ricercati, anche se compatibilmente con l'ambiente di una stazione orbitante o di una navicella spaziale. Lo ha spiegato l'altra sera a Cavaglià, nella sede dell'Istituto Alberghiero, dove gli allievi del presidente Cesare Molinari hanno preparato una cena molto apprezzata dai commensali, l'ingegnere aerospaziale Luigi Bussolino, che per 30 anni ha lavorato all'Alenia di Torino collaborando alla progettazione di numerosi satelliti, missioni spaziali e anche al lavoro, ancora in corso, che nei prossimi anni potrebbe portare la prima spedizione umana su Marte. La serata è stata promossa dalla sezione di Biella dell'Accademia Italiana della Cucina, la cui delegata provinciale Marialuisa Bertotto, fin dal momento del suo insediamento, ha proposto incontri davvero interessanti non solo dal punto di vista enogastronomico, ma anche culturale. Bussolino, che è anche delegato della sezione di Alessandria dell'Accademia della cucina, ha spiegato che, dopo i primi brevi voli spaziali (Yuri Gagarin, il primo uomo in orbita restò nello spazio solo un'ora e mezza), allungandosi il tempo delle missioni, si è posto il problema dell'alimentazione degli astronauti. «Oggi» ha raccontato «gli equipaggi che raggiungono la stazione orbitante internazionale restano nello spazio per periodi che variano dai 6 ai 18 mesi, tempi troppo lunghi per continuare a proporre un'alimentazione a base di pillole e barrette. Gli stessi astronauti hanno richiesto di potere assecondare i propri gusti culinari anche durante le missioni».

Dall'allestimento di una piccola cucina a bordo dello Shuttle, per riscaldare cibi precotti, oggi si è arrivati addirittura ad una macchina per il caffè espresso, realizzata dalla Lavazza per la stazione orbitante e portata nello spazio dall'italiana Samantha Cristoforetti, che costa un paio di milioni di euro, ma consente anche a migliaia di chilometri dalla terra, di gustare un buon espresso italiano. «In questo continuo miglioramento del cibo a bordo di navi spaziali» ha spiegato Bussolino «dopo i francesi, sono stati gli italiani ad avere subito un ruolo importante. Il primo pasto italiano consumato nello spazio risale alla missione Esperia, con l'astronauta Paolo Nespoli a bordo dello Shuttle e poi sulla stazione orbitante. L'iniziativa fu possibile grazie al colonnello Viscuso, militare americano di origine italiana, che era delegato dell'Accademia della Cucina Italiana di Miami. E in questo settore c'è un'azienda italiana, la Sudalimento di Bari, che si è ritagliata un'importante fetta di mercato per la preparazione di pasti per gli astronauti. Naturalmente parliamo di cibi italiani che devono però essere trattati e serviti in un certo modo: a bordo delle navi spaziali e sulla stazione orbitante, infatti, non possono essere portati cibi contenenti microrganismi e negli abitacoli non si devono disperdere, in assenza di gravità, particelle di cibo che potrebbero finire nei congegni elettronici provocando gravi problemi. Per questo i cibi vengono prima liofilizzati, cioè ridotti in polvere eliminando l'acqua al loro interno, poi vengono ionizzati per eliminare del tutto i microrganismi e quindi confezionati in sacchetti di plastica, nei quali vengono preparati al momento dell'utilizzo ag-

giungendo acqua calda e poi consumati attraverso cannule dotate di valvole che impediscono la fuoriuscita incontrollata del cibo. Un processo non da poco, tant'è che di solito i cibi da portare nello spazio, vengono preparati due anni prima della missione». Nonostante questo trattamento, i gusti degli astronauti, che assaggiano le specialità richieste prima della partenza, vengono accontentati. Per esempio, tra gli astronauti italiani, c'è Luca Parmitano, che preferisce le specialità calabresi della sua terra o la caponata siciliana, mentre la Cristoforetti ha optato per una dieta più salutista a base di tofu e quinoa. Ci sono però delle regole

da rispettare: nello spazio il senso del gusto è più sviluppato per l'assenza di gravità, per cui è necessario utilizzare al minimo indispensabile sale e zucchero, anche se nello spazio sono molto apprezzati dolci speciali di mandorla dei pasticceri Fratelli Fiasconaro di Palermo o le cialde di cioccolato di Gobino di Torino, mentre l'alcol non è consentito, anche se molti astronauti hanno riferito che i loro colleghi russi nella stazione orbitante hanno sempre una riserva di vodka. «La prossima sfida» ha concluso Bussolino «sarà la missione verso Marte, che prevede un tempo di permanenza nello spazio e sul pianeta rosso di cir-

ca un paio d'anni. Per i 12 mesi che l'equipaggio dovrà trascorrere sulla superficie marziana all'interno di moduli abitativi che saranno spediti lassù prima del loro arrivo, si pensa alla coltivazione di verdure idroponiche, senza la necessità di acqua o anche, ma al momento è solo un'idea, alla pizza da preparare a distanza dalla terra attraverso l'uso di stampanti a tre dimen-

sione per lavorare la base secondo la ricetta». Siamo pronti, quindi, a una nuova frontiera del "cibo per le stelle".



Sopra: Marialuisa Bertotto con Luigi Bussolino; sotto gli allievi dell'Alberghiero di Cavaglià applauditi dopo la cena.



Incontro alla Biblioteca Civica

## LA SIMPATIA DI ANDREA VITALI CONQUISTA I BIELLESI

Gran pienone l'altra sera per l'incontro con lo scrittore Andrea Vitali alla nuova Biblioteca Civica di Biella. La serata ha sancito l'inizio della collaborazione tra la Biblioteca Civica e l'associazione Biella Incontri e Racconti, che, dopo Vitali, porterà a Biella, sempre in biblioteca, sabato 8 aprile alle 18,30, Stefania Bertola. Vitali, che ha dialogato con il direttore de "il Biellese" Silvano Esposito, ha presentato i suoi due ultimi libri "Viva più che mai" e "A cantare fu il cane". Ma soprattutto ha colpito la sala gremita con la sua simpatia e sobrietà, raccontando aneddoti che, quando faceva il medico di base a Bellano, sulla sponda lecchese del lago di Como, hanno "rifornito" di racconti straordinari il suo ricchissimo repertorio di libri.



SERATA AL CIRCOLO SOCIALE

## Presentazione ufficiale del libro "Viva i Vivai!" del Garden Club

■ Grande successo al Circolo Sociale per la presentazione in anteprima ufficiale del volume "Viva i vivai!", un'opera che ripercorre la lunga storia della grande tradizione del florovivaismo biellese. Il volume, realizzato su iniziativa della presidente del Garden Club Piera Vallenggia, autrice anche della prefazione, è stato reso possibile grazie alla collaborazione dell'DocBi, che alla serata era rappresentato dal presidente Giovanni Vachino e da sua moglie Mina Novello, molto conosciuta per i suoi lavori sul cibo e le tradizioni biellesi, e al contributo determinante della Fondazione Cassa di Risparmio di Biella. Il testo è stato curato da Danilo Craveia, che ha fatto risalire la sua ricostruzione storica fino al Seicento. A completare il volume c'è poi la parte che riguarda i 50 anni di storia dell'Associazione dei Florovivaisti biellesi, curata dal presidente dell'Istituto agrario Gae Aulenti Cesare Molinari, una testimonianza sulla passione per la botanica dell'imprenditore Guido Piacenza scritta da lui stesso e la lista delle aziende florovivaistiche biellesi, in attività o già cessate, curata dal docente dell'Istituto Agrario Alessandro Corbellini. Da rilevare il contributo offerto alla realizzazione delle ricerche per il libro, dell'Associazione dei Florovivaisti Biellesi rappresentata dal presidente Renato Furno, che ha recentemente raccolto il testimone da Ermanno Pozzi. Il nuovo presidente vanta una grande tradizione familiare nel settore, con il nonno che fu il fondatore dell'azienda a Vigliano. Alla serata sono intervenuti anche Laura Zegna, da sempre vicina al Garden Club anche per il suo impegno all'Oasi Zegna, il senatore Gianluca Susta e la docente universitaria e scrittrice Elena Accati.



IMMAGINI DELLA SERATA AL CIRCOLO SOCIALE

Qui sopra Danilo Craveia, curatore del volume, con la presidente del Garden Club Biella Piera Vallenggia; in alto a sinistra: Piera Vallenggia con il presidente dell'Istituto agrario Gae Aulenti Cesare Molinari e con l'imprenditore e appassionato botanico Guido Piacenza, che hanno contribuito a scrivere il volume edito dal Garden Club; qui a lato, da sinistra: la copertina del libro e l'intervento del senatore Gianluca Susta; sotto: il momento dedicato all'intervento dell'Associazione dei Florovivaisti Biellesi rappresentata dal presidente Renato Furno con il suo predecessore Ermanno Pozzi.