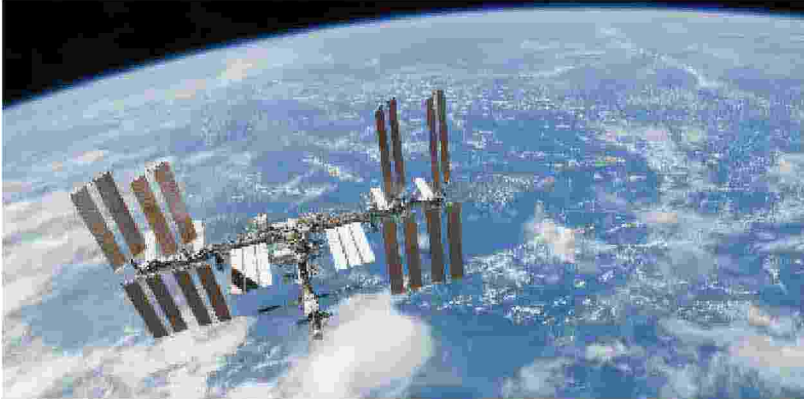


Una tavola rotonda organizzata per il prossimo 25 novembre a Parigi Iniziativa per festeggiare il 10° anniversario del cibo italiano d'eccellenza nello spazio



PARIGI - Tortellini e fettuccine, fregola sarda con peperoni, melanzane al pomodoro e ricci di mandorle. Questo il menu del primo banchetto spaziale a base di prodotti tipici italiani organizzato sulla Stazione spaziale internazionale dall'astronauta dell'Esa Paolo Nespoli per festeggiare l'arrivo del modulo italiano Harmony sul laboratorio orbitante. Era il 2007.

Dieci anni dopo, Nespoli si trova nuovamente sulla Iss per la missione "Vita" dell'Asi e il cibo made in Italy è entrato a far parte stabilmente dei pasti consumati dagli astronauti di tutte le nazionalità.

L'Accademia italiana della cucina ha deciso di celebrare questo anni-

versario organizzando il 25 novembre, nella sede del Consolato generale d'Italia a Parigi, nell'ambito della settimana di promozione della cucina italiana nel mondo che si tiene nella capitale francese dal 20 al 25 novembre, una tavola rotonda dal titolo "L'eccellenza dei cibi italiani nello spazio, presente e futuro - 10° anniversario del primo convivio nello spazio".

"A promuovere il primo banchetto in orbita - ha ricordato l'Accademia italiana della cucina - era stato l'allora delegato Aic a Miami Emanuele Viscuso, che convinse la Nasa, l'Asi e l'Esa della necessità di offrire agli astronauti non solo pasti di sopravvivenza ma un momento di

eccellenza e di convivialità dal valore culturale. Da allora è stata posta sempre più attenzione alla qualità e al gusto dei pasti destinati agli astronauti, con la ricerca impegnata a studiare sistemi che consentano anche di produrre cibo nello spazio in vista di missioni umane di lunga durata, come quelle con destinazione Marte".

Anche di questo si parlerà nel corso della tavola rotonda, così come delle nuove opportunità di mercato che possono derivare dai cibi italiani pensati per lo spazio. Il programma dell'evento prevede, dopo i saluti istituzionali, un contributo di Paolo Nespoli dalla Iss e, a seguire gli interventi di Viscuso, di Giuseppe Reibaldi dell'Accademia Internazionale astronautica (Aia) sullo stato dell'arte e le prospettive del cibo italiano nello spazio, dell'astronauta Franco Malerba che racconterà la vita sulla Iss. Dell'industria italiana di alimenti spaziali parlerà poi Paola Cane di Argotec, azienda torinese specializzata nello space food, mentre Andrea Zanini, portavoce del presidente dell'Asi, interverrà sull'eccellenza italiana nello spazio. A moderare il dibattito, il portavoce del direttore generale dell'Esa Franco Bonacina.

