

SPACE FOOD

L'arte culinaria italiana arriva anche nello spazio.

Lo fa grazie allo chef Polato, ad Argotec e a Del Santo Alimenti.

All'insegna del gusto, dell'alta qualità e della continua ricerca, tanto sulle materie prime, quanto sulle tecnologie avanguardiste più idonee per conservarle e valorizzarle al massimo.

Così da poter offrire un prodotto perfetto, anche quando lo si degusterà...in un'altra galassia:

sfruttando l'esperienza e il know-how maturati in oltre quarant'anni di attività, Del Santo Alimenti – in collaborazione con Argotec, azienda specializzata in sistemi ingegneristici avanzati – ha dato vita al progetto "Space food lab", il cui obiettivo è sostanzialmente portare la grande arte culinaria italiana oltre i confini dello spazio. Una sfida ambiziosa, non c'è che dire; ultima frontiera di un'evoluzione costante, raggiunta e messa a fuoco grazie alla collaborazione con l'Agenzia spaziale europea (Esa) e quella italiana (Asi). Nello specifico, Del Santo si è occupata della produzione e del successivo confezionamento di una serie di alimenti preventivamente lavorati dallo chef Stefano Polato, che ha sviluppato una serie di ricette pensate per garantire pasti equilibrati e ricercati agli astronauti che li consumeranno sulla Stazione spaziale internazionale (Iss) durante le missioni di lungo corso.

La prossima, denominata "Futura", vedrà protagonista Samantha Cristoforetti, prima astronauta donna di nazionalità italiana a raggiungere la stazione spaziale cui si faceva poc'anzi riferimento. I cibi che la nutriranno durante i sei mesi della missione attualmente si trovano già a Houston, pronti al lancio, fissato per il prossimo 23 novembre. Riso con pollo, crema di piselli, zuppa di legumi, quinoa, crema di porri, sgombro con pomodori secchi sono solo alcuni dei manicaretti (creati partendo rigorosamente da prodotti biologici o identificati dal marchio "presidio Slow Food", quindi confezionati in buste sterilizzate) che la Cristoforetti potrà assaggiare in orbita, degustandoli intatti in tutte le loro proprietà organolettiche dopo averli riscaldati in acqua a 80 gradi.