



Sei in: Home / Primo Piano

## L'ECCELLENZA DEL CIBO ITALIANO NELLO SPAZIO

🕒 15/11/2017 - 16.00

PARIGI aise\ - Il prossimo 25 novembre, al **Consolato Generale d'Italia a Parigi**, si parlerà dell'eccellenza del **cibo italiano nello spazio**. L'occasione è data dalla seconda Settimana della Cucina Italiana nel Mondo che anche nella capitale francese si terrà dal 20 al 25 novembre. **Luisa Polto**, Delegata dell'**Accademia Italiana della Cucina** Italiana, sezione di Parigi, ha voluto cogliere l'opportunità e, con il supporto della Console Generale d'Italia, dell'Ambasciatore Italiano per le Organizzazioni Internazionali e di alcuni membri dell'Accademia e già appartenenti all'Agenzia Spaziale Europea (ESA), ha lanciato l'iniziativa di una tavola rotonda dal titolo "L'eccellenza del cibo italiano nello spazio, presente e futuro. 10mo anniversario del primo convivio spaziale", convivio ideato nel 2007 da **Emanuele Viscuso**.

Nel 2007, l'astronauta italiano dell'ESA **Paolo Nespoli**, per celebrare l'arrivo alla Stazione Spaziale Internazionale di un modulo "Made in Italy", offrì ai suoi compagni di equipaggio il primo convivio della storia a base di cibo italiano.

Facevano parte del menù fregola sarda con peperoni, brasato al Barolo e ricci di mandorle prodotti in Sicilia.

Quell'evento fu promosso dall'allora delegato **AIC** di Miami **Emanuele Viscuso** che persuase la NASA, l'Agenzia Spaziale Italiana (ASI) e l'Agenzia Spaziale Europea (ESA), della necessità di offrire agli astronauti non solo un pasto di sopravvivenza, ma un momento di triplice valenza: eccellenza, valore culturale, convivialità.

Dieci anni dopo, proprio quando **Paolo Nespoli** è di nuovo nella Stazione Spaziale Internazionale per una missione di sei mesi progettata dall'ASI, con questa tavola rotonda si vuole fare il punto sull'eccellenza della cucina italiana nello spazio. Grazie all'idea iniziale di **Emanuele Viscuso**, la strada fatta è tanta: cibi italiani vengono consumati regolarmente sulla Stazione Spaziale Internazionale da astronauti di tutto il mondo, che ora possono anche bere un buon espresso a fine pasto. E pochi sanno che l'acqua che bevono gli astronauti arriva da Torino.

La **Tavola Rotonda del 25 novembre**, dunque, sarà l'opportunità per parlare di cibo italiano nello spazio, presentare le possibilità di far produrre e consumare cibo nello spazio per le future missioni di lunga durata, su Marte ad esempio, e riflettere su come il cibo nello spazio e le sue ricadute tecnologiche e culturali possano contribuire al "sistema Italia".

L'evento sarà anche l'occasione per conoscere meglio le attività spaziali europee e, nello specifico, quelle italiane che sono anch'esse una eccellenza, forse ancora troppo poco nota. **Franco Malerba**, il primo astronauta italiano, sarà tra i partecipanti della Tavola Rotonda che verrà "aperta" da un breve intervento di **Paolo Nespoli** in differita dalla Stazione Spaziale Internazionale a cui seguirà un intervento di **Emanuele Viscuso**, registrato in Messico, dove ora risiede.

"L'eccellenza del cibo italiano nello spazio: presente e futuro. 10mo anniversario del primo convivio spaziale" sarà aperta alle 10 dai saluti della **Console generale Emilia Gatto**, dell'Ambasciatore **Alessandro Busacca**, Rappresentante Permanente dell'Italia presso OCSE ed ESA, e della Delegata **Accademia Italiana della Cucina** a Parigi, **Luisa Polto-Branlard**.

Alle 10.10 l'intervento dell'astronauta **Paolo Nespoli** in differita dalla ISS. Quindi, verrà trasmesso l'intervento registrato di **Emanuele Viscuso** "Il Primo Convivio spaziale, Ottobre 2007".

La tavola rotonda proseguirà con "Il cibo italiano nello spazio, stato e prospettive" a cura di **Giuseppe Reibaldi**, Accademia Internazionale Astronautica (AIA). A spiegare "Come si vive, si lavora e si mangia nello spazio" sarà l'astronauta **Franco Malerba**.

"L'Italia dell'eccellenza spaziale", il contributo di **Andrea Zanini**, Portavoce del Presidente dell'ASI, mentre "L'industria italiana del cibo spaziale" sarà al centro dell'intervento di **Paola Cane**, responsabile commercializzazione Space Food ReadyToLaunch, Argotec, Torino.

Infine, spazio a domande e risposte col pubblico. Modera gli interventi **Franco Bonacina**, ex Capo Dipartimento Comunicazione e Portavoce del Direttore Generale, ESA. (aise)



✉ Email   🖨 Stampa   📄 PDF



### < ARTICOLO PRECEDENTE

**FRANCESCO: NELLA EUCARISTIA DIO INCONTRA LA NOSTRA FRAGILITÀ**

### Articoli Relativi



**FRANCESCO: NELLA EUCARISTIA DIO INCONTRA LA NOSTRA FRAGILITÀ**

🕒 15/11/2017 - 12.17



**L'ITALIA CONTRO LA POLIO IN AFGHANISTAN E PAKISTAN**

🕒 15/11/2017 - 10.59



**IL MET DI NEW YORK CELEBRA MICHELANGELO**

🕒 14/11/2017 - 17.47



**UNO SPAZIO EUROPEO DELL'ISTRUZIONE ENTRO IL 2025**

🕒 14/11/2017 - 16.11