

## La nostra cucina sulla Luna

lunedì, 22 novembre 2021



di *Fabrizio Federici*

L'ambasciata d'Italia in Lussemburgo promuove le eccellenze italiane, tra alta tecnologia spaziale e tradizione culinaria. Per celebrare la VI edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo sul tema "Tradizione e prospettive della cucina italiana: consapevolezza e valorizzazione della sostenibilità ambientale", l'Ambasciata italiana in Lussemburgo, in collaborazione con la CCIL (Camera di Commercio Italo-Lussemburghese) organizza, il 24 novembre, una conferenza dedicata all'alimentazione nello spazio: dal titolo "Italian Food in Space. New technologies and traditional quality products for

sustainability and nutritional well-being in outer space".

La conferenza tratterà dell'apporto della versione italiana della dieta mediterranea al benessere degli astronauti, con particolare riferimento alla sostenibilità delle coltivazioni di prodotti alimentari in quella che è la progettata base lunare (da tempo, tra l'altro, c'è la "candidatura" della Luna a futuro "deposito-museo" di esemplari di tutte le sementi esistenti sulla terra, N.d.R.). Come sottolinea l'ambasciatore italiano nel Granducato, Diego Brasioli, "La nostra iniziativa trae spunto dalle numerose attività di promozione integrata sin qui realizzate nel settore spazio, alla luce dell'intensa collaborazione tra Italia e Lussemburgo". "Si tratta - prosegue l'ambasciatore - degli unici due Paesi dell'Unione Europea parte del progetto Artemis, il programma sviluppato dalla NASA, dalle aziende di voli spaziali commerciali statunitensi e da altri partner internazionali tra cui l'Agenzia Spaziale Italiana (ASI) e l'ESA, con l'obiettivo di far sbarcare la prima donna e il prossimo uomo sulla Luna entro il 2024." Il programma Artemis rappresenta il prossimo passo verso l'obiettivo a lungo termine di stabilire una presenza umana autosufficiente sulla Luna, gettare le basi per le società private per costruire un'economia dell'uso delle risorse presenti sulla superficie lunare e, in prospettiva, preparare lo sbarco degli umani su Marte.

Valentina Sumini ("Visiting Professor" presso il Politecnico di Milano, "Research Affiliate" presso il MIT Media Lab) presenterà a un pubblico specializzato, composto da operatori economici e scientifici, i suoi studi sulle serre idroponiche sulla superficie di Luna e Marte, che han vinto di recente il "NASA Big Idea Challenge".

Nell'occasione, lo Chef Ilario Mosconi dell'omonimo ristorante (stellato Michelin) di Lussemburgo, proporrà una ricetta originale di "Food in Space", basata sugli ingredienti della serra idroponica e cucinata con tecniche speciali: promuovendo i profili nutrizionali della tradizione culinaria italiana e la qualità autentica dei suoi prodotti. Interverrà inoltre l'astronauta Luca Parmitano, primo italiano Comandante dell'International Space Station, per raccontare la sua esperienza personale sulle abitudini alimentari in orbita e illustrare le sfide e le nuove opportunità offerte dall'esplorazione spaziale.

. Alla conferenza parteciperanno, inoltre, Simonetta Di Pippo, Direttrice dell'Ufficio delle Nazioni Unite per gli Affari dello Spazio extra-atmosferico (UNOOSA), e il Professor Antonino Salmeri, dell'Università di Lussemburgo. Fabio Morvilli, Presidente della Camera di Commercio italo-lussemburghese, ha sottolineato che "nell'ambito del Sistema Italia la CCIL promuove, con l'Ambasciata Italiana, il cibo nello spazio passando per l'implementazione dell'intelligenza artificiale: settore in cui la piazza lussemburghese attira molte realtà già collaudate e numerose start up, anche di origine italiana".

Porteranno i loro saluti istituzionali Giorgio Saccoccia, Presidente dell'Agenzia Spaziale italiana (ASI), Marc Serres, Presidente della Luxembourg Space Agency (LSA) e Cecilia Piccioni, Vice Direttore Generale Sistema Paese/Direttore Centrale per la Promozione della cultura e della lingua italiana del Ministero degli Esteri e Cooperazione internazionale, per sottolineare l'azione del Sistema Paese nella promozione e tutela dell'agroalimentare italiano, in connessione coi settori ad alto contenuto tecnologico e scientifico.