

ALIMENTAZIONE

Argotec, lo chef degli astronauti vende i suoi cibi anche sulla Terra

Il titolare Avino: abbiamo fatto pure la caffettiera spaziale con Lavazza

LUIGI GRASSIA

Qual è la cucina nazionale più apprezzata nello spazio? Quella italiana, è ovvio. Un'azienda aerospaziale di Torino, la Argotec, che di mestiere costruisce sistemi di ingegneria per la Nasa, per l'Esa europea e per l'Asi italiana, ha sondato i desideri degli astronauti che partono per la Stazione spaziale internazionale e ha avviato un nuovo business: ha creato una linea di piatti da cucinare in orbita e che conservano una certa gradevolezza al palato, nonostante le condizioni difficili. E quest'azienda torinese si è pure inventata la macchinetta del caffè che funziona a gravità zero: è quella che compare nelle pubblicità della Lavazza.

Per il cibo degli astronauti eravamo rimasti alle pillole e alle pappette liofilizzate, su cui si ironizza fin dagli Anni 60. Non si tratta di leggende, è davvero la squallida realtà gastronomica dello spazio. Spiega David Avino, che della Argotec è fondatore e titolare: «Noi abbiamo due sedi, una a Torino e una a Colonia, e in quella di Colonia addestriamo gli astronauti dell'Esa. Conversando con loro è saltato fuori il problema del cibo imangiabile».

Però nello spazio l'umanità ha risolto problemi giganteschi, ai limiti dell'impossibile.

Come mai, invece, su una questione (in apparenza) dozzinale come le cibarie, non abbiamo fatto progressi per più di cinquant'anni? «Innanzitutto è un problema di ingredienti» risponde Avino. «In orbita non ci sono frigoriferi, perché sarebbero uno spreco di energia

e spazio. È per questo motivo che finora è arrivata nello spazio solo roba che si prestasse a una lunghissima conservazione, cioè dei preparati chimici senza il minimo riguardo per il gusto». Allora voi che cosa avete fatto? «Abbiamo messo al lavoro chef, nutrizionisti e ingegneri e abbiamo realizzato una linea di prodotti senza conservanti che resistono per 18 mesi a temperatura ambiente, cioè ai 20 o 21 gradi della Stazione spaziale». Senza conservanti? Com'è possibile? «Si comincia con una selezione maniacale della materie prime» dice Avino «scegliendole con un pH particolare, un certo grado zuccherino e altri parametri del genere». Poi questi prodotti sono stati sperimentati e validati dalle agenzie spaziali e sono diventati cibo per il cosmo.

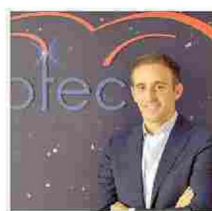
«Ma la nostra linea "Ready to Lunch" non è solo per gli astronauti» spiega il titolare di Argotec. «Si può comprare anche sulla Terra. Abbiamo immaginato come clienti le per-

sone che vivono in posti isolati, o che vanno in barca, o che tornano a casa tardi alla sera».

Anche David Avino mangia il cibo degli astronauti? «Soprattutto l'insalata di quinoa con sgombro e verdura e il riso con pollo e verdure. A volte li riscaldo, ma li mangio anche a temperatura ambiente».

Comunque per il cibo nello spazio non ci sono solo problemi di ingredienti ma anche di preparazione. Per esempio la gravità zero cambia la consistenza degli alimenti e la maniera in cui vanno cucinati. Forse la difficoltà massima si ha per fare il caffè, perché i fluidi si comportano in modo diverso se le condizioni di gravità e di pressione sono diverse rispetto alla Terra. Il caffè nello spazio in versione Argotec si fa con cialde da inserire in un apparecchio iper-tecnologico, un cubo con 40 centimetri di lato e governato da due computer. Lo ha realizzato una squadra di dieci ingegneri. Anche questo prodotto è stato validato dalla Nasa, racconta Avino. «E quando Samantha Cristoforetti, l'astronauta italiana, ha usato per la prima volta la nostra caffettiera in orbita, tutti i parametri di temperatura e di pressione sono stati controllati con la telemetria dalla Mission Control Room».

Eh già, soprattutto sulla Stazione spaziale non si può mica rischiare che la caffettiera esploda.



Il menù della Stazione orbitale
David Avino guida Argotec che fa sistemi d'ingegneria per lo spazio ma anche cibo per gli astronauti



Peso: 37%