

“La cucina italiana nello spazio”. Un evento unico, all’Istituto Italiano di Cultura di Praga.

April 1, 2025

Il 31 marzo 2025, l’ **Ambasciata d’Italia a Praga** e l’**Istituto Italiano di Cultura** hanno ospitato un evento straordinario nell’ambito della rassegna di cultura enogastronomica: “**L’italiano in cucina**”.

Titolo della serata: “**La cucina italiana nello spazio**”, nel corso del quale alcuni imprenditori della Repubblica Ceca hanno avuto l’occasione di scoprire come la tradizione gastronomica italiana si possa adattare anche alle sfide dell’esplorazione spaziale.



Gli ospiti della serata non hanno assaggiato quanto descritto nella famosa poesia “Cucina spaziale”, di Gianni Rodari, che come menu proponeva piatti tipici del pianeta x213, come: crostini di carta asciugante, affettato di carbone, tagliatelle di marmo rosa al burro di lampadine tritate, gnocchi di piombo e altre “leccornie del genere”. Protagonista della serata è stato invece il cibo italiano pensato per gli astronauti della **Stazione Spaziale Internazionale (ISS)**. Grazie alla collaborazione con la storica

azienda **Tiberino**, nota per i suoi piatti pronti e di alta qualità, inviati a Praga per l’occasione, gli ospiti hanno potuto degustare un menu che ha riportato sulla Terra i sapori dello spazio. Tra i piatti

serviti: risotto al limone, polenta con funghi, e fregola con peperoni e capperi, tutti preparati con gli stessi ingredienti utilizzati nelle missioni spaziali.



La serata, introdotta da **Marialuisa Pappalardo**, direttrice dell'Istituto Italiano di Cultura, e moderata da **Mauro Ruggiero**, dell'IIC, è stata arricchita dalla presenza di personalità di spicco. Tra gli ospiti d'onore: **Maria Cristina Falvella**, attaché spaziale dell'Ambasciata Italiana a Praga, che ha spiegato i principi e le caratteristiche del cibo nello spazio, e **Umberto Cavallaro**, presidente dell'ASITAF (Associazione Italiana Astrofilatelia), che, oltre a collaborare all'organizzazione della serata, ha offerto un affascinante viaggio nella storia e nell'evoluzione del cibo spaziale, partendo dai tubetti utilizzati dai primi astronauti sovietici fino alle sofisticate soluzioni alimentari odierne.

Nel corso della serata, Cavallaro ha curato anche una straordinaria mostra composta da pannelli informativi che ripercorrono le tappe principali dello **space food**, e da campioni di cibo spaziale provenienti da diverse nazioni – Cina, Russia, Stati Uniti, Giappone e Italia – molti dei quali hanno realmente accompagnato gli astronauti nelle loro missioni spaziali.



Presenti anche **Giorgio Castagnera** di Herelab, ideatore delle mostre "Gateway to space" con la NASA, e di "Life in Space", con l'ESA, e **Claudio Pucci**, delegato dell'Accademia Italiana della Cucina a Praga.



Un momento speciale è stato dedicato alla telefonata con **Emanuele Viscuso** dal Messico. Ex delegato dell'Accademia Italiana della Cucina a Miami, Viscuso ha raccontato la genesi del primo "**Convivio di cucina italiana nello spazio**", che vide protagonista in orbita la gastronomia del Belpaese, il 27 ottobre 2007, a bordo della Stazione Spaziale Internazionale (ISS), e che ha portato poi alla creazione del **bonus food** per gli astronauti.

Dulcis in fundo, la serata ha raggiunto il suo apice con l'intervento in presenza del **Maestro Nicola Fiasconaro**, rinomato pasticcere di fama internazionale, e ambasciatore dell'eccellenza dolciaria italiana nel mondo. Con la sua maestria e creatività, Fiasconaro, con il supporto del pasticcere **Giuseppe Bonomo** ha presentato un dolce esclusivo, ideato appositamente per celebrare l'evento, conquistando il palato dei partecipanti. La sua presenza ha aggiunto prestigio alla serata, sottolineando il legame tra arte culinaria e cultura italiana anche in contesti straordinari come quello dello spazio.



L'incontro all'IIC di Praga, oltre a voler valorizzare i prodotti italiani nel mondo e oltre i confini terrestri, ha messo in luce il ruolo della cucina italiana non solo come espressione culturale, ma anche come esempio di innovazione scientifica e tecnologica. La capacità di adattare ricette tradizionali alle esigenze delle missioni spaziali dimostra come il patrimonio culinario italiano possa contribuire a migliorare la qualità della vita anche in condizioni estreme.

