



Magazine di A.I.M. - Associazione per l'Italia nel Mondo

IT A live

Numero 32/2025



SAPORI D'ITALIA IN ORBITA





La cucina spaziale protagonista a Praga

di Mauro Ruggiero
Vice Segretario AIM Repubblica Ceca

Lo scorso 31 marzo, l'Ambasciata Italiana a Praga e l'Istituto Italiano di Cultura hanno ospitato un evento unico nell'ambito della rassegna "*L'italiano in cucina*", intitolato "*La cucina italiana nello spazio*". Durante la serata, imprenditori e appassionati di gastronomia cechi e italiani hanno scoperto come la tradizione culinaria italiana si adatti alle sfide dell'esplorazione spaziale.

Lontani dai piatti immaginari descritti nella poesia "*Cucina spaziale*" di Gianni Rodari, gli ospiti hanno potuto degustare autentiche ricette italiane concepite per gli astronauti. Grazie alla collaborazione con l'azienda Tiberino, specializzata in piatti pronti di alta qualità, sono stati serviti risotto al limone, polenta ai funghi e fregola con peperoni e capperi, gli stessi alimenti che hanno viaggiato a bordo della Stazione Spaziale Internazionale (ISS).

Ad aprire l'evento è stata Marialuisa Pappalardo, direttrice dell'IIC di Praga, seguita da Mauro Ruggiero, moderatore della serata. Tra gli ospiti d'onore, Maria Cristina Falvella, attaché spaziale dell'Ambasciata Italiana, ha illustrato i criteri e le sfide della preparazione del cibo per lo spazio. **Umberto Cavallaro, presidente dell'ASITAF (Associazione Italiana Astrofilatelia)**, ha poi condotto il pubblico in un viaggio attraverso la storia del cibo spaziale, dalle rudimentali razioni in tubetti dell'era sovietica alle più moderne soluzioni alimentari adottate oggi. Cavallaro ha curato anche una **mostra con pannelli informativi e campioni di *space food*** provenienti da Cina, Russia, Stati Uniti, Giappone e Italia, molti dei quali effettivamente utilizzati dagli astronauti.

L'evento ha visto la partecipazione di Giorgio Castagnera di Herelab, ideatore delle mostre "*Gateway to Space*" con la NASA e "*Life in Space*"

..... Gastronomia spaziale

con l'ESA, oltre a Claudio Pucci, delegato dell'Accademia Italiana della Cucina a Praga. Un momento speciale è stato dedicato alla telefonata con Emanuele Viscuso dal Messico, che ha raccontato la nascita del primo "Convivio di cucina italiana nello spazio" a bordo della ISS nel 2007, evento che ha aperto la strada al concetto di "bonus food" per gli astronauti.

A rendere la serata ancora più memorabile è stata la presenza del Maestro Nicola Fiasconaro, celebre pasticcere e ambasciatore dell'eccellenza dolciaria italiana nel mondo. Insieme al pasticcere Giuseppe Bonomo, ha presentato un dolce esclusivo ideato per l'occasione, unendo creatività e tradizione in un omaggio alla cultura gastronomica italiana anche in orbita.

L'incontro ha sottolineato come la cucina italiana, oltre a rappresentare un patrimonio culturale, sia un

esempio di innovazione scientifica e tecnologica. La capacità di adattare le ricette tradizionali alle condizioni estreme dello spazio dimostra che il gusto e la qualità non devono essere sacrificati, nemmeno in orbita. L'evento ha riaffermato il ruolo della gastronomia italiana nel mondo e oltre i confini terrestri, celebrando l'incontro tra scienza, cultura e

LA CUCINA ITALIANA NELLO SPAZIO
31-03-2025

Menu

- *Fregola capperi e peperoni
- *Risotto al limone
- *Polenta con funghi porcini e pancetta
- *Frutta secca
- *Dolce a cura del Maestro Nicola Fiasconaro

Logos: Ambasciata d'Italia Praga, ISTITUTO italiano DI CULTURA PRAGA, AS+IT+AF ASSOCIAZIONE ITALIANA ASTROFILATELIA, ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA, TIBERINO.