

Il CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura è partner del progetto dell'Agenzia Spaziale Italiana e Unaprol, che prevede la spedizione dell'olio extravergine d'oliva, il consumo e la sperimentazione a bordo della Stazione Spaziale Internazionale (ISS). La rivista "Olive Oil Times" ha intervistato il direttore del centro, Enzo Perri, sui dettagli dell'esperimento previsto. L'astronauta Samantha Cristoforetti porterà l'olio sulla ISS, il prossimo 22 aprile per diminuire, grazie alle proprietà antiossidanti delle varietà scelte, lo stress psicofisico intenso dei colleghi che lavorano nella navicella. Tornato sulla Terra, il team scientifico internazionale studierà il campione dei profili chimici di ogni olio extra vergine di oliva per stabilire i possibili cambiamenti avvenuti nello spazio.

RASSE

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

Olive Oil Times

Gli oli extra vergini di oliva verranno spediti nello spazio nel 2022

L'astronauta italiana Samantha Cristoforetti porterà sette oli extravergine di oliva per il suo equipaggio da gustare con i pasti e per vedere come gli oli reggono nello spazio.

NASA 15 dic 2021 8:51 EST Di Paolo DeAndreis

La prossima primavera una selezione di oli extra vergini di oliva italiani sarà inviata alla Stazione Spaziale Internazionale (ISS).

Gli oli saranno portati sulla ISS, situata a circa 400 chilometri sopra la superficie terrestre, dall'astronauta italiana Samantha Cristoforetti, comandante della missione.

Non dimenticherei di portare con me l'olio d'oliva, che dà anche sapore a qualsiasi cosa, anche alle insalate reidratate che mangiamo quassù. - *Samantha Cristoforetti, astronauta*

I sostenitori dell'iniziativa sperano di studiare come il prodotto regge nello spazio e promuovere [cultura dell'olio d'oliva](#).

L'Agenzia Spaziale Italiana ha confermato che gli astronauti avrebbero consumato gli oli extra vergini di oliva con i loro pasti. Uno degli oli verrà utilizzato per studiare l'impatto dell'essere nello spazio su [qualità dell'olio d'oliva](#).

Alte dosi di radiazioni (sia cosmiche che solari) nello spazio potrebbero modificare alcuni elementi del petrolio. Allo stesso tempo, la mancanza di gravità, chiamata anche ambiente di microgravità, potrebbe anche far fondere e aggregare gli oli.

Come parte della sua piccola scorta di cibo che gli astronauti possono portare con sé sull'ISS per contribuire alla loro dieta standard di missione, Cristoforetti ha scelto tre oli extra vergini di oliva monovarietali, ottenuti dalle tradizionali cultivar italiane: Frantoio, Bosana e Biancolilla.

Inoltre, [Unaprol](#), il consorzio dei produttori di olive italiani e uno dei partner del progetto, ha affermato che quattro oli extra vergini di oliva monovarietali separati sarebbero stati offerti ad altri astronauti con pasti specifici.



Samantha Cristoforetti (NASA/Robert Markowitz)

La [Coratina](#) ha lo scopo di esaltare pasti dal sapore robusto, mentre il [Moraiolo](#) è stato scelto per l'uso con la carne. Il [Itrana monovarietale](#) serviranno per le loro insalate e [Carolea](#) per il pesce. Ogni contenitore di olio extra vergine di oliva sarà etichettato con i suoi migliori abbinamenti gastronomici.

"Gli oli extra vergini di oliva che verranno inviati all'ISS sono di altissima qualità, provenienti da diverse regioni d'Italia", ha detto Nicola di Noia, direttore generale di Unaprol a Olive Oil Times.

"I sette oli extra vergini di oliva, tre destinati al bonus food e quattro ai pasti dell'astronauta, sono stati scelti tra decine di campioni testati per le loro caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche", ha aggiunto.

Di Noia ha affermato che gli oli extra vergini di oliva monocultivar sono stati selezionati rispetto alle miscele per dimostrare le qualità organolettiche delle

diverse varietà di olive, tutte caratterizzate da un "profilo antiossidante naturale molto elevato."

Secondo il Consiglio italiano per la ricerca agricola e l'analisi dell'economia agraria (CREA), che è tra i partner del progetto, le bottiglie di plastica da 50 millilitri utilizzate per conservare gli oli extra vergini di oliva saranno gli stessi contenitori utilizzati sulla ISS per altri alimenti.

"I contenitori saranno utilizzati anche per conservare i campioni di olio extra vergine di oliva che sono stati selezionati per essere al centro dello specifico esperimento scientifico che verrà condotto sulla Stazione Spaziale Internazionale", racconta Enzo Perri, direttore del centro di ricerca CREA per le olive, coltivazioni di frutta e agrumi, a Olive Oil Times.

L'esperimento consentirà ai ricercatori di capire come il contenuto e il profilo dell'olio d'oliva potrebbero cambiare nello spazio. Alcuni campioni di olio extra vergine di oliva verranno riportati sulla Terra dopo 6 mesi, 12 mesi e 18 mesi sulla ISS.

"Utilizzeremo gli stessi contenitori per alimenti utilizzati per tutti gli altri alimenti sulla ISS perché ciò ci consentirà di stabilire i cambiamenti avvenuti nelle normali condizioni operative", ha affermato Perri.

Tornato sulla Terra, il team scientifico internazionale studierà il campione dei profili chimici di ogni olio extra vergine di oliva per stabilire possibili cambiamenti avvenuti nello spazio, ha detto Perri. Gli oli saranno anche degustati per determinare come la loro qualità è stata influenzata dal tempo trascorso nello spazio.

Cristoforetti è un forte sostenitore di una dieta equilibrata. Condividendo la sua esperienza con il cibo sull'ISS nel 2015, ha spiegato quanto sia importante consumare i migliori grassi nella sua dieta. Ha elogiato in particolare l'avocado, lo sgombro e l'olio extra vergine di oliva.

"Non dimenticherei di portare con me l'olio d'oliva, che dà anche sapore a qualsiasi cosa, anche alle insalate reidratate che mangiamo qui", ha detto.

L'Agenzia Spaziale Italiana ha sottolineato l'importanza dei principi alla base di una dieta nutrizionale.

"Questi sono i principi di base nello spazio, dove la corretta assunzione di cibo è un grosso problema per la salute a bordo della ISS", ha affermato l'agenzia. "Molti articoli scientifici hanno dimostrato i **benefici per la salute** del consumo di olio d'oliva extra vergine".

"Gli oli extra vergini di oliva selezionati da [Coldiretti](#) e Unaprol condividono tutti un alto profilo antiossidante che è particolarmente rilevante per coloro che si trovano ad affrontare condizioni di stress psicofisico intenso, come gli astronauti", ha aggiunto l'agenzia.

Samantha Cristoforetti ha [programmato](#) di arrivare sulla ISS il 15 aprile 2022, in una capsula SpaceX Dragon.

RASSEGNA STAMPA