

"Non c'è differenza significativa fra le caratteristiche dell'olio spaziale e quello conservato sulla terra", così Enzo Perri, direttore del CREA Olivicoltura, Frutticoltura, Agrumicoltura, intervistato da "Fortune Italia, a proposito dei risultati delle analisi effettuate dal nostro centro di ricerca sui campioni di olio, rientrati recentemente dalla stazione spaziale internazionale.

RASSEGNA STAMPATI

A cura di Giulio Viggiani - Ufficio Stampa CREA
--

FORTUNE | ITALIA

L'olio extravergine entra nella dieta degli astronauti, Asi-Crea: resiste ai raggi cosmici per sei mesi



L'olio extra vergine d'oliva non teme i raggi cosmici e conserva inalterate le qualità organolettiche per almeno sei mesi. Si è concluso con questo risultato il primo step di sperimentazione del progetto **Extra-Virgin Olive Oil in Space (Evoos)**, promosso dall'Agenzia Spaziale Italiana (Asi) con **il Centro di ricerca olivicoltura, frutticoltura ed agrumicoltura (Crea)** in collaborazione con Coldiretti, Unaprol-Consortio Olivicolo Italiano e Telespazio.

Evoos è stato selezionato fra gli otto esperimenti spaziali italiani eseguiti dall'astronauta Samantha Cristoforetti a bordo dell'Iss – stazione spaziale internazionale, nel corso della sua missione 'Minerva' lo scorso luglio 2022. La missione terminerà nel 2024.

Evoos: sperimentare e far conoscere l'olio extravergine italiano

Quattro campioni di olii italiani- selezionati da Coldiretti e Unaprol – sono arrivati sull'Iss come parte del 'bonus food' che la Cristoforetti aveva scelto di portare con sé, a integrazione della dieta standard prevista dalla Nasa. Fra le **533 qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano, la scelta è caduta su tipologie provenienti da diverse regioni** e ottenute da una singola varietà di olive, in rappresentanza del vasto patrimonio di biodiversità che contraddistingue il nostro Paese. **Evoos prevede che una delle quattro tipologie inviate nello spazio venga 'conservata' ed analizzata anche a Terra. L'esperimento avrà una durata complessiva di diciotto mesi, e punta a studiare gli effetti della permanenza nello spazio sulle caratteristiche chimico-fisiche, sensoriali e nutrizionali dell'olio extravergine d'oliva.**

I risultati dopo sei mesi

La micro-gravità spaziale e i raggi cosmici non hanno avuto effetti sulla qualità dell'extravergine spedito nello Spazio. Sono i risultati della sperimentazione sul **campione analizzato a seguito dei primi sei mesi di permanenza nello Spazio, che ha conservato le sue caratteristiche nutrizionali e salutistiche.** Una sperimentazione unica al mondo che ha svelato come **la composizione dei metaboliti secondari – fenoli e tocoferoli (vitamina E) – dell'extravergine italiano non venga influenzata dalla microgravità e dalle radiazioni spaziali,** e può essere conservato anche nelle condizioni ambientali spaziali. Dai dati preliminari ottenuti è emerso che il confezionamento in sacchetto protettivo, testato e correntemente permesso nelle missioni a bordo dell'Iss, impermeabile all'ossigeno e mantenuto sottovuoto, ha consentito la conservazione dell'olio extra vergine di oliva almeno per i primi 6 mesi all'interno della stazione spaziale, assicurando un prodotto made in Italy di qualità, ancora ricco di biofenoli e tocoferoli.

Alimento o condimento?

L'olio extravergine, più che come un alimento funzionale e prezioso, viene comunemente inteso come semplice condimento. "Generalmente il consumatore medio non ha la percezione esatta del valore nutrizionale di questo prodotto", ha raccontato a Fortune Italia **Nicola Di Noia, direttore del centro di assistenza agricola Coldiretti.** Come esperto selezionatore degli olii 'spaziali', Di Noia ha voluto esaltare l'aspetto nutrizionale, "ed è stato importante arrivare a far parte dell'alimentazione degli astronauti, che notoriamente devono affrontare condizioni anche di difficoltà non banali, fisiche, quindi mi è sembrato utile associare l'importanza nutrizionale con l'eccellenza di tecnologie applicate nell'ambiente spaziale".

Ricco di antiossidanti e polifenoli, **l'olio extravergine italiano è stato proposto all' Asi come alimento, ed è rientrato nel bonus food** della comandante Iss Cristoforetti. Una circostanza fortunata, secondo Di Noia perchè **"abbiamo affiancato l'obiettivo alimentare con uno scientifico:** la sperimentazione che ha studiato quello che succede all'olio in orbita per più mesi".

Quattro le tipologie selezionate come bonus food, e sono stati preferiti olii ricchi di polifenoli e antiossidanti. “Una sola tipologia di olio – spiega Di Noia – è oggetto di ricerca scientifica, ed è stata sottoposta ad analisi chimica ed organolettica”. L’esperto non ha voluto rivelare la tipologia degli olii selezionati né la regione di provenienza, perché il messaggio che si vuol dare è che, a prescindere dalle qualità specifiche dell’olio utile agli astronauti, **tutte le tipologie di Evo italiano rappresentano prodotti di qualità**. “La scelta è caduta su quattro monocultivar. **L’Evo, come il vino, può essere fatto da un’unica varietà di oliva, e in Italia abbiamo più di 500 tipologie, cultivar diversi**, che si identificano spesso con delle regioni. Abbiamo scelto dei profili aromatici e sensoriali diversi, per essere consumati con cibi diversi. Il cibo spaziale ha delle caratteristiche particolari, e l’olio come condimento viene utilizzato in gocce, aderisce al cibo per contatto”.

L’analisi dei dati organolettici

L’analisi dei campioni di olio spaziale è stata svolta in Calabria, presso la sede del **Crea – Centro di ricerca olivicoltura, frutticoltura ed agrumicoltura, a Rende**.

“Non c’è differenza significativa fra le caratteristiche dell’olio spaziale e quello conservato sulla terra” ci ha spiegato **Enzo Perri**, direttore del Crea. “A gennaio l’olio è rientrato, e lo abbiamo confrontato con i campioni di controllo che avevamo conservato in laboratorio”. Si tratta di olio prelevato dallo stesso campione di quello inviato nello spazio, conservato alla stessa temperatura dell’Iss, circa 23 gradi, e le caratteristiche si sono mantenute. I campioni dei diversi olii sono stati confezionati in bottiglie di polietilene che, racconta Perri “abbiamo reso meno permeabili all’ossigeno attraverso una busta particolare, messi sottovuoto per evitare scambio gassoso con polietilene”.

Si tratta di 3 bottiglie da 50 ml ciascuna, arrivate il 16 luglio sull’Iss, la prima è rimasta sei mesi ed è rientrata per consentire di studiare la conservabilità dell’olio nelle condizioni spaziali. I successivi campioni rientreranno a distanza di sei mesi l’uno dall’altro, e le indagini del laboratorio di Rende, in Calabria, ci diranno se e come l’olio può essere conservato nello spazio, e chissà, forse entrare a pieno titolo fra gli alimenti base della ‘dieta spaziale’ degli astronauti.

RAI