

■ **LO STUDIO** Le proprietà resistono anche ai raggi cosmici. Analisi al Crea di Rende

# L'olio evo eccellenza "spaziale"

*I risultati della ricerca sui campioni rimasti in orbita sulla Iss per sei mesi*

**di MARIA FRANCESCA FORTUNATO**

**NELLO** spazio non sarà necessario rinunciare all'olio extravergine d'oliva, eccellenza italiana e alimento centrale della dieta mediterranea.

Lo dicono i risultati di uno studio condotto dall'Agenzia spaziale italiana e dal Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) in collaborazione con Coldiretti e Unaprol.

Un progetto che prende le mosse meno di un anno fa, quando sulla Stazione spaziale internazionale sono arrivati quattro oli extravergini di oliva (tra cui uno calabrese), scelti come "bonus food" per Samantha Cristoforetti, membro dell'equipaggio della missione Minerva e comandante poi anche della Iss. Alcuni campioni non erano però destinati al consumo: confezionati in uno speciale sacchetto protettivo sottovuoto, sono rimasti in attesa di esser riportati sulla Terra e analizzati.

I primi sono tornati dopo sei mesi, diretti al Crea di Rende, che vanta un centro di ricerca per l'olivicoltura tra i più avanzati al mondo. I risultati - presentati ieri a Cosenza, dov'è in corso Villaggio Coldiretti - sono stati sorprendenti: microgravità e raggi cosmici non hanno avuto effetti sulla

qualità dell'olio nei sei mesi di permanenza sulla Iss. «Abbiamo osservato che il contenuto di fenoli e tocoferoli, ma anche i para-



metri chimico-fisici che presiedono alla classificazione degli oli, erano rimasti ottimi. In particolare il contenuto di fenoli e tocoferoli è ancora ade-

guato per un'alimentazione sana. In base ai risultati possiamo quindi dire che l'olio nello spazio mantiene le sue caratteristiche salutistiche importanti e può supportare la dieta degli astronauti nelle missioni», spiega Enzo Perri, direttore del centro di ricerca Olivicoltura, frutticoltura ed agrumicoltura del Crea di Rende.

Una buona notizia per gli astronauti, tanto più che gli oli scelti «erano tra i più ricchi di polifenoli» commenta Nicola Di Noia, direttore generale Unaprol. Oli adatti quindi a sostenere chi, come gli astronauti, è sottoposto a condizioni di intenso stress psico-fisico.

«A bordo della Iss la dieta italiana è la più richiesta dagli astronauti non italiani. E l'olio d'oliva è un prodotto di spicco del nostro Paese. Abbiamo quindi colto l'occasione per fornire all'equipaggio un alimento ricco di qualità e, al tempo stesso, fare ricerca – commenta Gabriele Mascetti, responsabile Unità coordinamento

scientifico Asi – Valutare la capacità di un alimento di resistere alle condizioni spaziali è importantissimo. In questo momento c'è un forte anelito a spingere l'uomo al di là dei confini dell'orbita terrestre. Vogliamo tornare sulla Luna e arrivare fino a Marte. È sostanziale capire quali siano gli alimenti migliori, in grado di conservare le loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali per sostenere l'alimentazione degli astronauti. Dall'altro lato è importante studiare l'alimentazione che può consentire agli astronauti di sopravvivere nelle migliori condizioni in quell'ambiente totalmente inospitale che è lo spazio».

La ricerca, intanto, continua: altri campioni dell'olio rientreranno dopo 12 mesi e altri ancora dopo 18.

Per l'olio extravergine d'oliva – e per l'olio italiano quindi – però è già un successo. «Questo studio – commenta Stefano Vaccari, direttore generale del Crea – conferma l'incredibile ricchezza del nostro olio, un alimento straordinario che ci consente di vivere meglio e più a lungo. Non a caso, in fondo, l'Italia, tra i Paesi di grandi dimensioni, è quello con un'aspettativa di vita superiore».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'Asi  
«Alimento  
di qualità  
per la dieta  
degli astronauti»







Da sx Mascetti, Perri e lo staff del Crea di Rende che ha condotto le analisi. A destra il campione di olio tornato dallo spazio

