

Viaggio nello spazio, come si mangia tra le stelle? Se ne parla al Gat di Tradate

Pubblicato: Venerdì 6 Giugno 2025



Oggi il desiderio di arrivare sulla Luna o su Marte è più vivo che mai. Non sappiamo quando, ma sappiamo che succederà. Per questo è fondamentale vivere nello spazio mantenerci sani ed efficienti. In questo ambito gli studi oggi disponibili mostrano che **il cibo è uno degli strumenti migliori per controllare l'umore e la salute degli equipaggi a bordo delle navicelle spaziali.**

Altrettanto importante è il riposo, ossia le ore di sonno, che nello spazio, in assenza di gravità, hanno delle modalità completamente differenti da quelle terrestri. Sarà questo il tema di base della serata 'gastronomica' organizzata dal GAT, **Gruppo Astronomico Tradatese per Lunedì 9 Giugno 2025**, ore 21 (**Cine Grassi di Tradate**) sull'argomento, **Una giornata nello spazio.**

Relatori saranno **Piermario Ardizio (noto esperto di Astronautica)** e **Aurora Ardizio**, una studentessa dell'ultimo anno all'Istituto alberghiero Maggia di Stresa, che ha deciso di proiettare le sue conoscenze professionali anche verso la tecnologia alimentare spaziale. Il costo per portare 1Kg nello spazio è ancora compreso tra i 3000 e i 15000\$/Kg. Dalla missione di John Glenn in orbita intorno alla Terra al programma della Stazione Spaziale Internazionale, la ricerca sul cibo spaziale ha affrontato la sfida di fornire cibo leggero (ossia disidratato), appetitoso e facilmente trasportabile nello spazio. Requisiti importanti soprattutto nei voli di lunga durata.

Nella preistoria, l'uomo aveva scoperto che il cibo si conservava più a lungo se veniva essiccato e

conservato in un luogo fresco e asciutto fino al momento del consumo. In seguito sono state sviluppate tecniche di cottura, lavorazione, conservazione e stoccaggio degli alimenti in contenitori sigillati per meglio conservarli per l'uso sulla Terra: tutto questo si rivela perfettamente adatto per lo spazio. Ma con l'allungarsi delle missioni spaziali, specialmente in risposta all'aumento degli equipaggi e dei voli spaziali regolari sulla ISS (la Stazione Spaziale Internazionale) la ricerca sul cibo spaziale ha affrontato una sfida importante e difficile: fornire cibo appetitoso oltre che facilmente trasportabile nello spazio. **Così la varietà del cibo si è ampliata a ben 74 tipi di alimenti e 20 tipi di bevande.** Il menu è progettato per missioni di circa 7 giorni, ma gli astronauti possono personalizzare i pasti scegliendo da un elenco, soggetto a controllo dietetico per garantire un apporto bilanciato di nutrienti.

L'acqua da aggiungere ai cibi disidratati è un problema importante: sullo Space Shuttle le celle a combustibile producevano acqua come sottoprodotto, sulla ISS l'acqua viene invece trasportata e riciclata. Le varie confezioni alimentari sono progettate per poter essere scaldate con un forno a microonde, quindi consumate con normali posate terrestri. Come si vede molta strada è stata fatta dopo mezzo secolo di viaggi spaziali ma molta strada deve essere ancora compiuta per permettere all'Umanità di intraprendere viaggi ancora più lontani, primariamente basi stabili sulla Luna e la conquista di Marte prima della metà del secolo 21esimo. In questo percorso, lunedì sera al Grassi Piermario e Aurora A. guideranno il pubblico verso una migliore comprensione di questo delicato ed in parte sconosciuto settore dell'attività spaziale.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it