

L'olio extravergine italiano in orbita nella stazione spaziale

I campioni di olio extravergine di oliva italiano hanno raggiunto la Stazione Spaziale Internazionale, grazie a un progetto inserito nel quadro dell'accordo tra l'Agenzia Spaziale Italiana e il Crea, in collaborazione con Coldiretti e Unaprol-Consortio Olivicolo Italiano. Nel quadro del suo ruolo di Agenzia Nazionale, l'Asi si è fatta promotrice del progetto e, nel contesto delle proprie relazioni istituzionali con altre Agenzie Spaziali e in qualità di Paese partecipante al programma Iss, ha reso disponibili l'opportunità di volo e il coordinamento con Esa necessario all'attuazione dell'esperimento. La collaborazione con Coldiretti e Unaprol-Consortio Olivicolo Italiano ha lo scopo di rimarcare l'importanza del patrimonio agroalimentare italiano e di valorizzare e sensibilizzare un asset per l'export del Paese, oltre che promuovere i principi di una corretta alimentazione. L'Italia ha un primato nel mondo per la sua agrobiodiversità e qualità con più di 500 varietà di olivo e 250 milioni di piante, vantando il maggior numero di oli extravergine a denominazione di origine in Europa, una produzione nazionale media di oltre 300 milioni di chili e una filiera che conta oltre 400 mila aziende agricole specializzate. I risvolti scientifici del progetto verranno monitorati dal Centro Crea Olivicoltura Frutticoltura e Agrumicoltura, sede di Rende, in Calabria, che sta investendo fortemente per fornire soluzioni che rendano sempre più competitivo e apprezzato l'olio extravergine di oliva italiano. Il progetto si propone di studiare, attraverso un esperimento originale e inedito, gli effetti della permanenza nello spazio sulle caratteristiche chimico-fisiche, sensoriali e nutrizionali dell'olio extravergine. I campioni di olio extra vergine di oliva saranno riportati sulla Terra dopo rispettivamente 6, 12 e 18 mesi per essere analizzati e confrontati con quelli dei controlli lasciati a terra. In particolare, l'esperimento andrà ad investigare come la composizione dei metaboliti secondari – fenoli e tocoferoli (vitamina E) – venga influenzata dalla microgravità e dalle radiazioni presenti nello spazio e servirà a accogliere nuove informazioni sulla stabilità dell'Evo e sulla durata di conservazione nelle condizioni ambientali spaziali. Il progetto studierà inoltre il modo in cui la tipologia di contenitori correntemente utilizzati a bordo dell'Iss influisce sul prodotto. I campioni di olio Evo vanno ad unirsi ai quattro oli extravergini selezionati che fanno parte del "bonus food" scelto, nell'ambito della missione Minerva, dall'astronauta Esa Samantha Cristoforetti, che ha effettuato ieri la sua prima passeggiata spaziale, e dagli altri membri dell'equipaggio. Questi oli sono accomunati da un alto contenuto in antiossidanti naturali e, in particolare, di fenoli dell'olivo che sono indispensabili per chi, come gli astronauti, è sottoposto a condizioni di intenso stress psico-fisico. Si tratta di prodotti italiani di altissima qualità, provenienti da diverse regioni, e ottenuti, ciascuno, da una singola varietà, in rappresentanza dell'immenso patrimonio di biodiversità che rende unico il nostro Paese.