

## Ricercatori friulani studiano gli alimenti destinati agli astronauti

(tr. gl.) - Missione spaziale. Shuttle e navicelle aspettano di essere 'imboccati' anche dai ricercatori friulani. L'Ateneo udinese, attraverso il Dipartimento di Scienze degli alimenti, vuole buttarsi a capofitto nella sperimentazione del cibo ideale con cui sostenere corpo e spirito degli scienziati che viaggiano nello spazio. Una frontiera di ricerca che, seppure già abbozzata assieme all'Università di Parma, dovrebbe costituire un filone specifico, secondo quanto ha lasciato intendere il direttore del Dipartimento, Roberto Zironi, a margine della cerimonia, a palazzo Antonini, per l'assegnazione del premio dedicato a Carlo Lerici, uno dei primi fautori delle tecnologie alimentari oltre che fra i fondatori del corso di laurea in questo settore.

Come nutrire i futuri uomini dello spazio? Le ricette, si sa, vanno provate e migliorate, ma una premessa irrinunciabile sopravanza qualsiasi condizione: «Guardare a impieghi futuri senza mai rinnegare le tradizioni». Ed ecco che spuntano le classicissime tortillas come possibile elemento familiare di nutrizione nell'ambiente ostile dello spazio, secondo quanto pronosticato dalla

docente Elena Vittadini che, inquadrata oggi a Parma, ha lavorato con l'équipe della Nasa. Il fabbisogno degli scienziati che non si trovano più sulla Terra richiede alimenti a lunga conservazione, fino a due-tre anni, ed è per questo che si sta studiando, assieme al Dipartimento di Parma, un meccanismo con cui ricreare un piccolo sistema chiuso dove si fanno crescere gli alimenti che poi vengono trasformati.

Magia? No. Si tratta di un ipotetico sistema in grado di auto-rigenerarsi. Si sa che nello spazio non si sentono i sapori, eppure mangiare si deve. Che cosa? Pare che la scelta cada adesso su menù messicani e indiani. Vince l'etnico, più saporito. Si devono sperimentare alimenti ricchi

di acqua, di antiossidanti e fibra, ma devono presentare caratteristiche speciali come il lento rilascio di energia, il calcio biodisponibile. Tutto questo, ovviamente, si ottiene attraverso l'individuazione di nuove tecnologie di stabilizzazione, che siano cioè dotate della qualità di durare a lungo tempo senza alterare il profilo chimico. Dagli snack con i mirtili alle tortillas funzionali: «Ci impegneremo anche in questo tipo di ricerca di base», fa capire il direttore, mentre elenca le innumerevoli aree d'intervento accomunate tutte da un denominatore: la tradizione. In nome della quale il Dipartimento, che il prossimo anno si trasferirà da via Marangoni ai Rizzi, sta ap-

profondendo le caratteristiche del caffè, dalla selezione alla torrefazione, senza tralasciare le analisi sulla birra artigianale e distillati ancorati territorialmente. Sembra, a leggerla così, una sfida lanciata alle multinazionali e, in effetti, un po' ci assomiglia.

Intendiamo continuare ad occuparci della valorizzazione della produzione biologica, e in questo senso facciamo parte di un progetto europeo: inoltre uno dei campi di attività riguarda l'in-

centivazione dei prodotti di protezione naturale degli alimenti», spiega Zironi. Il che, tradotto, significa: modalità per usare meno conservanti e affini. Sarà perché ha toccato queste corde sensibili del Dipartimento che quest'anno il premio Lerici è stato assegnato a Nicolò Dossi che ha elaborato un progetto di ricerca su «Metodiche analitiche innovative per la determinazione di additivi presenti in alimenti e bevande analcoliche». Esito: incoraggiante. Gli alimenti presi in esame dal vincitore - ha spiegato il protagonista stesso - non presentano sforamenti dei limiti di legge in vigore sui conservanti. Ma sarebbe meglio ridurli. E anche su questa battaglia per la buona salute l'Ateneo di Udine si autocandida.

Nuove tecnologie di stabilizzazione, dotate della qualità di durare a lungo tempo senza alterare la chimica