

Il Panforte di Siena nel menu marziano dell'equipaggio MARS 500

Giovedì 10 Marzo 2011 18:23

BOOKMARK

Nella trasmissione La Spesa DOP, in onda su Rai Uno, Mauro Rosati, segretario generale della Fondazione Qualivita, parlerà del menu marziano dell'equipaggio MARS 500

41



C'è anche il Panforte di Siena nel menu marziano dei sei astronauti volontari dell'equipaggio MARS500, tra cui l'italo-colombiano Diego Urbina, che stanno affrontando un esperimento di 520 giorni, confinati negli spazi angusti del simulatore russo Nek, senza contatti diretti con l'esterno e senza possibilità d'uscita.

Share

Una sorta di 'grande fratello' spaziale organizzato dall'Ente spaziale russo e dell'Esa (l'Agenzia spaziale europea) che riproduce in tutto e per tutto la missione spaziale verso Marte (idealmente programmata per il 2020), escludendo qualunque forma di contatto con il mondo esterno.

Ne parlerà nella trasmissione La Spesa DOP, in onda su Rai Uno venerdì 11 marzo alle ore 11, Mauro Rosati, segretario

generale della Fondazione Qualivita.

Sembra che il panforte riesca a battere lo stress gravitazionale. Oltre che essere salubre e sicuro, come scritto nella scheda del menu marziano, è pratico da consumare e ha valenze che rispondono alle diverse esigenze alimentari, è conservato in confezioni a tenuta stagna per una conservazione prolungata. E se oggi nello spazio sembra combattere lo stress gravitazionale, nei primi del '900 il Panforte era considerato ottimo per calmare il mal di mare, come risulta da un documento dell'Archivio di Stato di Siena, un diario di bordo di una delle prime traversate transoceaniche.

Le reazioni degli astronauti sono monitorate da un team della scuola S.Anna del CNR dell'università di Pisa. La simulazione dell'atterraggio sul Pianeta Rosso ha avuto luogo il 12 febbraio, adesso è iniziata la fase di ritorno verso la terra.
