

IL FATTO - 26 LUGLIO 2022

L'Olio Extravergine italiano vola nello spazio

Non solo il vino ma anche l'Olio Extravergine Italiano vola nello spazio. **Alcuni campioni di olio extravergine di oliva italiano hanno raggiunto infatti 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 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.

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 i campioni 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'EVOO 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.

L'Italia numero uno al mondo per varietà di olivi, la produzione tocca i 300 milioni di chili

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.

La collaborazione con Coldiretti e Unaprol-Consorzio 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. 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.



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

FONTE: FIRST ONLINE