

CULTURE

Il Festival

Il primo italiano a volare nello spazio presenterà domenica il suo libro a Trieste per gli incontri del ciclo Mondofuturo al DoubleTree by Hilton nell'ambito della rassegna Science+Fiction

L'astronauta Malerba: «Dobbiamo imparare a coltivare sulla Luna»

L'INTERVISTA

Giulia Basso

All'epoca del volo sullo Space Shuttle Atlantis, nel 1992, Franco Malerba, il primo astronauta italiano della storia, e i suoi colleghi si nutrivano con cibo disidratato, conservato sottovuoto in piccoli contenitori di plastica, da riportare alla condizione normale iniettandovi la quantità d'acqua prescritta. «La qualità del cibo sullo Shuttle era a mio avviso assolutamente accettabile», afferma l'astronauta, ricordando come il suo menù preferito fosse composto da un risotto con pezzetti di pollo e dei broccoli saltati.

Ma quando fu chiamato per una dimostrazione televisiva da Pippo Baudo e preparò, a favore di telecamere, una porzione del suo secondo preferito, i broccoli reidratati sommarientemente fecero esclamare a un'assaggiatrice compassionevole: «Ammiro l'astronauta Malerba per il suo coraggio, ma ora lo ammiro di più sapendo che mangiava 'sti broccolletti!».

L'aneddoto è ricordato da Malerba nel libriccino «Il cibo nello spazio» (Dedalo, pagg. 96, euro 12,50), che presenterà domenica alle 12 nella Sala

Adriatica del DoubleTree by Hilton Trieste. L'incontro, a ingresso libero, è parte del ciclo Mondofuturo, la rassegna del festival del cinema di fantascienza Science+Fiction di Trieste che, tra documentari e incontri, indaga il cortocircuito tra fiction e realtà.

Per noi italiani, abituati a parlare di cibo quotidianamente, la storia della nutrizione nello spazio, che racconta di un'evoluzione in primis tecnologica, ha un fascino irresistibile. E narrata da Malerba, che agli aspetti puramente scientifici aggiunge episodi curiosi accaduti a lui e ai suoi colleghi, è anche molto divertente.

Come non sorridere infatti al racconto della missione Gemini 3, durante la quale il comandante Gus Glissom estrasse un panino con la carne "clandestino" che al primo morso dovette riporre perché le briciole iniziarono a svolazzare nell'abitacolo?

Perché un libro sul cibo nello spazio?

«Negli anni in cui ci si prepara al ritorno sulla Luna - risponde Franco Malerba - e ci si misura con tecnologie che potranno consentirci di creare le condizioni per vivere e lavorare sul suolo lunare, il cibo degli astronauti è una sfida fondamentale per la ricerca. Dovremo imparare a coltivare nello spazio, scegliendo le piante

più adatte per dimensioni e tempo di crescita. Come i microgreens, microtaggi con caratteristiche nutraceutiche molto utili per gli astronauti, ormai entrati anche nella cucina degli chef stellati».

Com'è cambiata la cucina in orbita dai primi voli a oggi?

«È migliorata sia dal punto di vista nutraceutico che della piacevolezza. Siamo passati dai programmi Gemini, in cui si usava il low residue food, cibo a bassissimo contenuto di fibre, come cioccolato e noccioline, perché non esisteva un gabinetto spaziale, al cibo in tubetto. Quindi, con la nascita della Stazione Spaziale Internazionale (Iss) e il prolungarsi delle missioni, siamo arrivati a una cucina più evoluta. Con Luca Parmitano abbiamo assistito al pranzo domenicale con la caponata e il tiramisù, con Samantha Cristoforetti è stata la volta della cucina vegetariana e salutare».

Cristoforetti è la prima donna astronauta italiana. Quando e come lo spazio si aprì alle donne?

«Nei primi programmi spaziali gli astronauti venivano da esperienze militari, tipicamente di pilota: erano persone che avevano già dimostrato di saper lavorare in situazioni in cui era a rischio la vita. Con il miglioramento delle tecnolo-

Nel volume pubblicato da Dedalo un saggio sul cibo spaziale dalle origini alle nuove frontiere

«Dai tempi della Gemini il menu è decisamente migliorato ed è una sfida per la ricerca»

gie l'esperienza spaziale è diventata qualcosa di diverso, un'avventura culturale e scientifica che necessità di competenze differenti, per cui le donne sono fondamentali».

Durante la sua permanenza spaziale Cristoforetti ha fatto ampio uso dei social per comunicare. Ha fatto bene?

«Uno dei compiti più importanti di un astronauta è la comunicazione, perché in fondo

è un emissario della collettività umana. Samantha ha il merito di essersi impegnata moltissimo su questo fronte: noi astronauti, anche dopo la pensione, abbiamo il compito di raccontare e testimoniare, per mantenere viva la fiamma dell'esplorazione spaziale e continuare a progredire».

La situazione internazionale di oggi, particolarmente critica, potrebbe influenzare le missioni spaziali?

«Nell'Iss vediamo astronauti che lavorano alacremente insieme, nonostante le diplomazie si guardino in cagnesco. È un modello di collaborazione che potrebbe ispirare i terrestri. E credo che anche se l'economia dovesse soffrire, gli investimenti pubblici nello spazio non verranno meno, per non complicare la situazione. Il Pnr, con la sua quota parte di risorse dedicate allo spazio, alimenta le speranze e le aspettative delle aziende di settore».

Stiamo assistendo davvero a una "democratizzazione dello spazio"?

«La chiamerei "popolarizzazione". Da un lato, grazie alle nuove tecnologie, è possibile anche per le piccole imprese e gli atenei costruire e lanciare in orbita piccoli satelliti. Lo spazio si è popolato di infrastrutture per le telecomunicazioni. Dall'altro stanno nascendo gli astronauti "commerciali", che vanno nello spazio per realizzare progetti che stanno a cuore alla loro impresa, e sono in fase di progettazione e allestimento nuove stazioni spaziali ad hoc».

Quando torneremo sulla Luna?

«L'impegno è per il 2025 o poco oltre, con una missione che punta a costruire un habitat permanente su suolo lunare. Tutta un'altra faccenda rispetto all'allunaggio, rischiosissimo, del '69: all'epoca fu come andare sull'Everest e poi scappare dopo aver scattato qualche foto. L'aspettativa stavolta è che la missione sulla Luna consenta di sviluppare tecnologie e competenze utili sulla Terra».



IL ROMANZO

«La definizione della felicità» secondo Catherine Cusset

Publicato da Astoria è il racconto di due donne diverse tra loro ma unite da un legame invisibile nell'arco di una vita

Andrea Cavalli

Chi ha amato i romanzi di Valérie Perrin diverrà anche fan di Catherine Cusset, scrittrice francese che sta riscuotendo un notevole suc-

cesso internazionale col suo ultimo romanzo «La definizione della felicità» (Astoria, traduzione di Margherita Belardetti, pagg. 336, euro 20), finalista al Prix Renaudot e al Prix Litteraire Le Monde. Una storia delle vite parallele di due donne destinate ad incrociarsi con esiti travolgenti.

Le situazioni narrate devono molto alla biografia e alle esperienze personali dell'au-

trice. Nata a Parigi nel 1963, Catherine Cusset ha vissuto a lungo a New York col marito e la figlia.

Laureata all'École Normale Supérieure, fino al 2002 ha insegnato Letteratura francese del '600 all'Università di Yale. Ha all'attivo quattordici romanzi ed è tradotta in venti lingue. Nel 2008 ha ricevuto il Prix Goncourt des lycéens per «Ai miei non piaci molto, lo sai» (Einaudi). In

Italia è stato tradotto anche «Una vita d'artista: David Hockney» (Guanda).

Come Catherine Cusset, anche le due protagoniste di «La definizione della felicità» sono nate in Francia negli anni Sessanta ma, a parte questo, non potrebbero essere più diverse.

Da una parte abbiamo Clarisse, ebrea, allevata da una madre single dopo che il padre naturale si è volatilizzato alla sua nascita, segnata durante l'adolescenza da un evento traumatico. Sceglierà una vita precaria, bohémienne e caotica, fatta di viaggi in Oriente e amori occasionali, contrastati e passionali che la porteranno ad «accorziarsi» (questo il termine piuttosto desueto usato nella tra-

duzione) con una lunga catena di uomini sbagliati.

E sarà proprio la coazione a ripetere la «struttura dell'abbandono» e della violenza, che ha già marchiato l'esistenza delle altre donne della sua famiglia, a definire le scelte di Clarisse e dei suoi figli.

L'altra, è Ève che dopo studi classici sposa Paul, va a vivere con lui a New York con le loro due figlie e si inventa chef a domicilio, cucinando nel cucinino del loro seminterrato newyorkese ce-

ne per cinquanta persone, di notte, mentre i figli dormono.

Anche Ève custodisce la ferita di un trauma, ma finirà per adottare una vita borghese da espatriata e si concederà un'unica scappatella con uno scrittore francese conosciuto all'asilo della figlia.

Clarissa ed Ève sono figlie di genitori che hanno cercato di proteggerle dalle vite, inculcando loro paura e diffidenza verso il mondo esterno.

A loro insaputa sono unite da un legame invisibile, da comuni gusti ed abitudini, come ad esempio quello di depilarsi solo d'estate, fatto che creerà ad entrambe problemi quando capiterà loro di avere avventure extraconiu-

