

Giornata dell'Ulivo: l'olio d'oliva entra nella
dieta degli astronauti

RASSEGNA STAMPA

A cura di Micaela Conterio
- Ufficio Stampa CREA

Giornata dell'Ulivo: l'olio d'oliva entra nella dieta degli astronauti

SCIENZE

26 nov 2021 - 10:31

I quattro oli extravergini "spaziali" selezionati sono prodotti italiani di altissima qualità provenienti da diverse regioni e ottenuti ciascuno da una singola tipologia di olive

Una selezione di oli extravergini di oliva italiani lascerà la Terra nella primavera del 2022 per raggiungere l'ISS, la Stazione Spaziale Internazionale, grazie a una opportunità di volo dell'Agenzia Spaziale Italiana. E' quanto annuncia l'Agenzia Spaziale Italiana, in occasione della Giornata internazionale dell'ulivo, che ha realizzato il progetto nel quadro di un accordo con il **Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)**, che si è avvalso della collaborazione di Coldiretti e Unaprol (il Consorzio Olivicolo Italiano).

Bonus food

I quattro oli extravergini "spaziali" selezionati sono prodotti italiani di altissima qualità provenienti da diverse regioni e ottenuti ciascuno da una singola tipologia di olive, in rappresentanza delle 533 varietà e che rendono unico il nostro Paese. Parte degli oli sarà destinata alla preparazione del cosiddetto bonus food dell'equipaggio delle Expedition 67/68, di cui è parte l'astronauta di nazionalità italiana del corpo astronauti dell'ESA, Samantha Cristoforetti. Con bonus food si indicano le specialità che ciascun astronauta può scegliere di portare con sé a integrazione della dieta standard prevista, specialità che vengono preparate e confezionate a terra.

Accompagnamento

Gli oli, distinti ed etichettati in base a intensità e profilo sensoriale, saranno a disposizione dell'equipaggio per accompagnare una specifica tipologia di cibo: carne, pesce, verdure e uno per esaltare i sapori più intensi. Alcuni campioni di olio selezionati saranno protagonisti di un inedito esperimento sugli effetti della permanenza nello spazio su questo importante alimento.

L'eccellenza spaziale che l'ASI guida nel settore si unisce in questo progetto con dei prodotti di qualità che rappresentano la tradizione del nostro Paese.

L'accordo, che permette il lancio in orbita di questa selezione di oli extravergini di oliva, ha lo scopo di sottolineare l'importanza del patrimonio agroalimentare italiano, valorizzare e sensibilizzare un asset nazionale strategico per l'export del Paese, oltre che promuovere i principi di una corretta alimentazione. Principi fondamentali anche in ambito spaziale, dove la corretta alimentazione degli astronauti è un tema importantissimo per la salute a bordo della ISS. Sono stati provati da numerosi studi scientifici gli effetti positivi sulla salute associati al consumo di olio extravergine d'oliva. Gli extravergini selezionati dalla Coldiretti e dall'Unaprol per il progetto sono accomunati da un alto contenuto in antiossidanti naturali, che sono essenziali per chi, come gli astronauti, è sottoposto a condizioni di intenso stress psico-fisico.

RASSEGNA STK

Samantha Cristoforetti e l'olio extravergine che va nello spazio

di Luisa Mosello



Durante la Giornata mondiale dell'olivo, l'astronauta e l'Agenzia spaziale italiana hanno annunciato che l'extravergine sarà inserito nella dieta quotidiana già nella prossima missione internazionale

26 NOVEMBRE 2021 3 MINUTI DI LETTURA

Pilastro fondamentale della dieta mediterranea, messo all'angolo dall'etichetta [Nutriscore](#), l'olio extravergine d'oliva vola alto. Anzi altissimo. Sta infatti per sbarcare nello spazio per apparecchiare come si deve la tavola degli astronauti con i piatti conditi con questo X factor del palato, indispensabile per dare identità a ogni pietanza. E così farà a bordo della Stazione Spaziale Internazionale fra pochi mesi, la prossima primavera, quando farà il suo primo viaggio spaziale insieme a Samantha Cristoforetti che partirà in una nuova missione con questo prezioso carico.

L'annuncio è arrivato dall'Agenzia spaziale italiana in occasione della Giornata mondiale dell'ulivo istituita due anni fa dall'Unesco. L'idea di portare lontano uno dei pilastri del patrimonio agroalimentare del nostro Paese è nata in seno a un accordo siglato dalla stessa Asi con il **Crea, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria**, e la collaborazione di Coldiretti e Unaprol, il Consorzio Olivicolo Italiano. Qualche tempo fa ad essere ospitata a bordo era stata la pizza



Quattro le selezioni di alta qualità che come ambasciatori a lungo raggio rappresenteranno le oltre 500 varietà di olio italiano e saranno inserite all'interno del cosiddetto "bonus food" dell'Agenzia Spaziale Europea. Vale a dire: le specialità che ciascun astronauta può portare con sé a integrazione della dieta standard. Gli oli in questione, etichettati in base a intensità e profilo sensoriale, potranno accompagnare diverse tipologie di cibo: carne, pesce, verdure. Come quarta varietà una che esalta i sapori più intensi. Previsto anche un esperimento sugli effetti che avrà la permanenza nello spazio su questo che può essere definito un alimento a tutti gli effetti. "Gli extravergini selezionati per il progetto - fa sapere l'Asi - sono accomunati da un alto contenuto in antiossidanti naturali, che sono essenziali per chi, come gli astronauti, è sottoposto a condizioni "di intenso stress psico-fisico".

Samantha Cristoforetti porta nello Spazio l'olio extravergine italiano

L'Agenzia Spaziale Italiana, in accordo con il CREA, l'Unaprol e la Coldiretti, ha dato l'ok a condire con oli extravergini d'oliva italiani selezionati i pasti della missione dell'astronauta ESA Samantha Cristoforetti e dei colleghi a bordo della stazione spaziale internazionale



Grazie a una opportunità di volo della Agenzia Spaziale Italiana, **una selezione di oli extravergini di oliva rigorosamente made in Italy** sarà lanciata in orbita, la prossima primavera, alla volta dell'ISS, la Stazione Spaziale Internazionale. Parte di questi oli sarà destinata alla preparazione del cosiddetto «bonus food» dell'equipaggio delle **Expedition 67/68**, di cui l'astronauta di nazionalità italiana del corpo astronauti dell'ESA, Samantha Cristoforetti, è membro.

Gli oli extravergini in orbita

Ad annunciarlo, oggi, in occasione della **Giornata internazionale dell'ulivo** istituita due anni fa dall'Unesco, è stata la stessa Agenzia Spaziale Italiana che ha realizzato il progetto nel quadro di un accordo con il CREA, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi

dell'economia agraria, in collaborazione con Coldiretti e Unaprol (il Consorzio Olivicolo Italiano). **Quattro gli oli extravergini spaziali italiani individuati**, tutti di altissima qualità e provenienti da diverse regioni, ciascuno realizzato con una sola tipologia di olive tra le 533 varietà disponibili su tutto il territorio.

E un **bonus food** con le specialità, preparate e confezionate a terra, che ciascun astronauta può scegliere di portare con sé a completamento della dieta standard prevista.

Samantha Cristoforetti ha optato per gli oli evo italiani, ognuno dei quali verrà contraddistinto ed etichettato in base a intensità e profilo sensoriale, così da accompagnare al meglio ogni tipologia di cibo: carne, pesce, verdure...

L'esperimento inedito

Alcuni campioni di olio destinati alla Stazione Spaziale Internazionale saranno protagonisti di un **esperimento** sugli effetti della permanenza nello spazio di questo alimento che è parte fondamentale di un **patrimonio agroalimentare unico al mondo**. Patrimonio, questo, che promuove i principi di una corretta alimentazione anche in ambio spaziale, dove il cibo fa la differenza. «Gli oli extravergini selezionati dalla Coldiretti e dall'Unaprol — commentano dall'Agenzia Spaziale Italiana — hanno un elevato contenuto di antiossidanti naturali, irrinunciabili per chi, come gli astronauti, è sottoposto a condizioni di intenso stress psicofisico».

RASSEGNA

Olio extravergine italiano a bordo della Stazione Spaziale

Sarà lanciato nel 2022 con la missione di Samantha Cristoforetti

- [Stampa](#)
- [Scrivi alla redazione](#)

Redazione ANSA ROMA
26 novembre 2021 10:57



FOTO

Olio di oliva (fonte: Pixabay) - RIPRODUZIONE RISERVATA

[+ CLICCA PER INGRANDIRE](#)

L'olio extravergine d'oliva italiano va nello spazio, per condire i pasti degli astronauti a bordo della Stazione Spaziale Internazionale: ad annunciarlo è l'Agenzia Spaziale Italiana (Asi) in occasione della Giornata internazionale dell'ulivo.

Quattro selezioni di altissima qualità saranno inserite nel carico di provviste che accompagneranno l'astronauta europea Samantha Cristoforetti che partirà in primavera in una nuova missione spaziale.

Il carico prevede una selezione 4 differenti selezioni di olio extravergine che faranno da 'ambasciatori' delle 533 varietà del nostro paese e saranno inseriti all'interno del cosiddetto bonus food dall'astronauta dell'Agenzia Spaziale Europea (Esa), ossia le specialità che ciascun astronauta può scegliere di portare con sé a integrazione della dieta standard prevista. Gli oli, distinti ed etichettati in base a intensità e profilo sensoriale, saranno a disposizione dell'equipaggio per accompagnare una specifica tipologia di cibo: carne, pesce, verdure e uno

per esaltare i sapori più intensi. Ma gli oli saranno anche protagonisti di un inedito esperimento sugli effetti della permanenza nello spazio su questo importante alimento.

L'idea di portare nello spazio uno dei tesori della dieta italiana nasce da un accordo siglato da Asi con il **Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea)**, con la collaborazione di Coldiretti e Unaprol (il Consorzio Olivicolo Italiano), ha lo scopo di sottolineare l'importanza del patrimonio agroalimentare italiano, valorizzare e sensibilizzare un asset nazionale strategico per l'export del Paese, oltre che promuovere i principi di una corretta alimentazione. "Gli extravergini selezionati per il progetto - si legge in una nota Asi - sono accomunati da un alto contenuto in antiossidanti naturali, che sono essenziali per chi, come gli astronauti, è sottoposto a condizioni di intenso stress psico-fisico".

"Un progetto lanciato il occasione della Giornata Mondiale dell'Ulivo - afferma Coldiretti - per sottolineare l'importanza di valorizzare un patrimonio dell'export nazionale e della Dieta Mediterranea messo a rischio dal batterio della Xylella e dalle etichette a colori Nutriscore che escludono dalla tavola alimenti sani e naturali noti da secoli come l'extravergine per favorire invece prodotti artificiali di cui, in alcuni casi, non è nemmeno nota la ricetta"

RASSEGNA

CIBO. GIORNATA ULIVO, COLDIRETTI: OLIO NELLO SPAZIO GRAZIE A 250 MLN PIANTE

(DIRE) Roma, 26 nov. - Grazie a un tesoro di biodiversità e qualità composto da 533 varietà di olive e 250 milioni di piante l'olio Made in Italy vola anche nello spazio come "bonus food" degli astronauti della stazione internazionale orbitante attorno alla Terra. E' quanto annuncia la Coldiretti che insieme ad Unaprol ha collaborato al progetto realizzato dall'Agenzia Spaziale Italiana nel quadro di un accordo con il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA).

"Un progetto lanciato il occasione della Giornata Mondiale dell'Ulivo per sottolineare l'importanza di valorizzare un patrimonio dell'export nazionale e della Dieta Mediterranea messo a rischio dal batterio della Xylella e dalle etichette a colori Nutriscore che escludono dalla tavola alimenti sani e naturali noti da secoli come l'extravergine per favorire invece prodotti artificiali di cui, in alcuni casi, non è nemmeno nota la ricetta. Sostenuti da numerosi studi scientifici sugli effetti positivi sulla salute associati all'olio di oliva i consumi mondiali di olio d'oliva sono raddoppiati in trent'anni- evidenzia Coldiretti- con l'Italia che vanta il maggior numero di oli extravergine a denominazione in Europa (43 Dop e 4 Igp) e una produzione nazionale di oltre 300 milioni di chili nel 2021 grazie a una filiera che conta oltre 400 mila aziende agricole specializzate. Gli oli Made in Italy che nella primavera del 2022 andranno in orbita saranno a disposizione degli astronauti per abbinamenti con diverse pietanze: carne, pesce, verdure e per esaltare i sapori più intensi. Alcuni campioni di olio saranno anche destinati a un esperimento sugli effetti della permanenza nello spazio su questo fondamentale alimento della Dieta Mediterranea. Intanto sulla Terra in Italia 9 famiglie su 10 consumano olio extravergine d'oliva tutti i giorni- sottolineano Coldiretti- con una crescente attenzione verso il prodotto di qualità che ha favorito la nascita di corsi e iniziative. Per le famiglie il consiglio della Coldiretti è quello di diffidare dei prezzi troppo bassi, acquistare extravergini a denominazione di origine Dop e Igp, quelli in cui è esplicitamente indicato che sono stati ottenuti al 100 per 100 da olive italiane o di comperare direttamente dai produttori olivicoli, nei frantoi o nei mercati di Campagna Amica dove è possibile assaggiare l'olio EVO prima di comprarlo e riconoscerne le caratteristiche positive".

"L'Italia- precisa la Coldiretti- è il primo consumatore mondiale di olio di oliva con una media negli ultimi 5 anni di 504 milioni di chili, seguita dalla Spagna con 483 milioni di chili e dagli Stati Uniti con ben 320 milioni di chili. Purtroppo negli ultimi trent'anni- spiega Coldiretti- l'Italia ha perso il 46% del proprio potenziale produttivo a causa del clima pazzo, che ha alterato l'ecosistema tradizionale, ma anche per l'abbandono degli uliveti, per lo scarso ricambio generazionale e per l'assenza di una chiara strategia politica di rilancio del settore. Per conservare il primato di qualità del Made in non sono più rinviabili interventi strutturali di rinnovamento degli impianti e recupero degli uliveti abbandonati per consentire alla produzione di tornare sui livelli di eccellenza di dieci anni fa", afferma il presidente di Unaprol David Granieri.

"Per sostenere e incrementare la produzione nazionale di extravergine Coldiretti ha presentato nell'ambito del Recovery Plan un progetto specifico legato alle reti d'impresa per il futuro dell'olio d'oliva- afferma il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che- l'obiettivo è rilanciare la produzione nazionale dell'olio d'oliva per confermare il primato di qualità del Made in Italy attraverso la realizzazione di nuovi uliveti, di impianti di irrigazione e costruzione di pozzi o laghetti, anche in maniera consorziata, favorendo la raccolta meccanizzata delle olive con macchinari che riducano i tempi e costi di raccolta".

Secondo il direttore generale del CREA, Stefano Vaccari:

"L'olivicoltura ha bisogno di ricerca e innovazione: il CREA sta investendo fortemente per fornire soluzioni che rendano sempre più competitivo e apprezzato l'olio extravergine di oliva italiano. L'Accordo tra CREA, ASI, Coldiretti e Unaprol è scientificamente molto importante per verificare la conservabilità e la gradevolezza dell'olio extravergine d'oliva in determinate condizioni e per confermare le straordinarie proprietà organolettiche dell'olio stesso. Il progetto verrà seguito dal Centro CREA OFA, sede di Rende, in Calabria, che già si è distinto per il recentissimo completamento della mappatura genomica del cultivar Leccino".

(Red/ Dire
10:53 26-11-21 .
NNNN

Giornata ulivo, Coldiretti, olio nello spazio grazie a 250 mln piante

Grazie a un tesoro di biodiversità e qualità composto da 533 varietà di olive e 250 milioni di piante l'olio Made in Italy vola anche nello spazio come "bonus food" degli astronauti della stazione internazionale orbitante attorno alla Terra. E' quanto annuncia la Coldiretti che insieme ad Unaprol ha collaborato al progetto realizzato dall'Agenzia Spaziale Italiana nel quadro di un accordo con il **Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)**.

Un progetto lanciato in occasione della Giornata Mondiale dell'Ulivo per sottolineare l'importanza di valorizzare un patrimonio dell'export nazionale e della Dieta Mediterranea messo a rischio dal batterio della Xylella e dalle etichette a colori Nutriscore che escludono dalla tavola alimenti sani e naturali noti da secoli come l'extravergine per favorire invece prodotti artificiali di cui, in alcuni casi, non è nemmeno nota la ricetta.

Sostenuti da numerosi studi scientifici sugli effetti positivi sulla salute associati all'olio di oliva i consumi mondiali di olio d'oliva sono raddoppiati in trent'anni – evidenza Coldiretti - con l'Italia che vanta il maggior numero di oli extravergine a denominazione in Europa (43 Dop e 4 Igp) e una produzione nazionale di oltre 300 milioni di chili nel 2021 grazie a una filiera che conta oltre 400 mila aziende agricole specializzate. Gli oli Made in Italy che nella primavera del 2022 andranno in orbita saranno a disposizione degli astronauti per abbinamenti con diverse pietanze: carne, pesce, verdure e per esaltare i sapori più intensi. Alcuni campioni di olio saranno anche destinati a un esperimento sugli effetti della permanenza nello spazio su questo fondamentale alimento della Dieta Mediterranea.

Intanto sulla Terra in Italia 9 famiglie su 10 consumano olio extravergine d'oliva tutti i giorni – sottolineano Coldiretti - con una crescente attenzione verso il prodotto di qualità che ha favorito la nascita di corsi e iniziative. Per le famiglie il consiglio della Coldiretti è quello di diffidare dei prezzi troppo bassi, acquistare extravergini a denominazione di origine Dop e Igp, quelli in cui è esplicitamente indicato che sono stati ottenuti al 100 per 100 da olive italiane o di comperare direttamente dai produttori olivicoli, nei frantoi o nei mercati di Campagna Amica dove è possibile assaggiare l'olio EVO prima di comprarlo e riconoscerne le caratteristiche positive.

L'Italia – precisa la Coldiretti – è il primo consumatore mondiale di olio di oliva con una media negli ultimi 5 anni di 504 milioni di chili, seguita dalla Spagna con 483 milioni di chili e dagli Stati Uniti con ben 320 milioni di chili. Purtroppo negli ultimi trent'anni – spiega Coldiretti – l'Italia ha perso il 46% del proprio potenziale produttivo a causa del clima pazzo, che ha alterato l'ecosistema tradizionale, ma anche per l'abbandono degli uliveti, per lo scarso ricambio generazionale e per l'assenza di una chiara strategia politica di rilancio del settore.

“Per conservare il primato di qualità del Made in non sono più rinviabili interventi strutturali di rinnovamento degli impianti e recupero degli uliveti abbandonati per consentire alla produzione di tornare sui livelli di eccellenza di dieci anni fa” afferma il presidente di Unaprol David Granieri.

“Per sostenere e incrementare la produzione nazionale di extravergine Coldiretti ha presentato nell'ambito del Recovery Plan un progetto specifico legato alle reti d'impresa per il futuro dell'olio d'oliva” afferma il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che “l'obiettivo è rilanciare la produzione nazionale dell'olio d'oliva per confermare il primato di qualità del Made in Italy attraverso la realizzazione di nuovi uliveti, di impianti di irrigazione e costruzione di pozzi o

laghetti, anche in maniera consorziata, favorendo la raccolta meccanizzata delle olive con macchinari che riducano i tempi e costi di raccolta”.

Secondo **il direttore generale del Crea, Stefano Vaccari**: “L’olivicoltura ha bisogno di ricerca e innovazione: il CREA sta investendo fortemente per fornire soluzioni che rendano sempre più competitivo e apprezzato l’olio extravergine di oliva italiano. L’Accordo tra CREA, ASI, Coldiretti e Unaprol è scientificamente molto importante per verificare la conservabilità e la gradevolezza dell’olio extravergine d’oliva in determinate condizioni e per confermare le straordinarie proprietà organolettiche dell’olio stesso. Il progetto verrà seguito dal Centro CREA OFA, sede di Rende, in Calabria, che già si è distinto per il recentissimo completamento della mappatura genomica del cultivar Leccino”.

RASSEGNA STAMPA

(ECO) Asi: nel 2022 l'olio d'oliva italiano sulla stazione spaziale internazionale

Accordo con **Crea**, Coldiretti, Unaprol (Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Roma, 26 nov - Una selezione di oli extravergini di oliva italiani lascerà la Terra nella primavera del 2022 per raggiungere l'ISS, la Stazione Spaziale Internazionale, grazie a una opportunità di volo dell'Agenzia Spaziale Italiana. Lo annuncia l'Agenzia Spaziale Italiana, in occasione della Giornata internazionale dell'ulivo, che ha realizzato il progetto nel quadro di un accordo con il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (**Crea**), che si è avvalso della collaborazione di Coldiretti e Unaprol (il Consorzio Olivicolo Italiano).

I quattro oli extravergini spaziali selezionati sono prodotti italiani di altissima qualità provenienti da diverse regioni e ottenuti ciascuno da una singola tipologia di olive, in rappresentanza delle 533 varietà e che rendono unico il nostro Paese. Parte degli oli sarà destinata alla preparazione del cosiddetto bonus food dell'equipaggio delle Expedition 67/68, di cui è parte l'astronauta di nazionalità italiana del corpo astronauti dell'Esa, Samantha Cristoforetti. Con bonus food si indicano le specialità che ciascun astronauta può scegliere di portare con sé a integrazione della dieta standard prevista, specialità che vengono preparate e confezionate a terra.

(ECO) Asi: nel 2022 l'olio d'oliva italiano sulla stazione spaziale internazionale – 2

(Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Roma, 26 nov - Gli oli, distinti ed etichettati in base a intensita' e profilo sensoriale, saranno a disposizione dell'equipaggio per accompagnare una specifica tipologia di cibo: carne, pesce, verdure e uno per esaltare i sapori piu' intensi. Alcuni campioni di olio selezionati saranno protagonisti di un inedito esperimento sugli effetti della permanenza nello spazio su questo importante alimento. ▶

L'eccellenza spaziale che l'Asi guida nel settore -si legge in una nota - si unisce in questo progetto con dei prodotti di qualita' che rappresentano la tradizione del nostro Paese.

L'accordo, che permette il lancio in orbita di questa selezione di oli extravergini di oliva, ha lo scopo di sottolineare l'importanza del patrimonio agroalimentare italiano, valorizzare e sensibilizzare un asset nazionale strategico per l'export del Paese, oltre che promuovere i principi di una corretta alimentazione. Principi fondamentali anche in ambio spaziale, dove la corretta alimentazione degli astronauti e' un tema importantissimo per la salute a bordo della ISS. Sono stati provati da numerosi studi scientifici gli effetti positivi sulla salute associati al consumo di olio extravergine d'oliva. Gli extravergini selezionati dalla Coldiretti e dall'Unaprol per il progetto sono accomunati da un alto contenuto in antiossidanti naturali, che sono essenziali per chi, come gli astronauti, e' sottoposto a condizioni di intenso stress psico-fisico.

RASSEGNA S...

Spazio: con Cristoforetti in orbita anche olio EVO italiano =

(AGI) - Roma, 26 nov. - Una selezione di oli extravergini di oliva italiani lascerà la Terra nella primavera del 2022 per raggiungere l'ISS, la Stazione Spaziale Internazionale, grazie a una opportunità di volo dell'Agenzia Spaziale Italiana durante la missione a cui parteciperà anche l'astronauta dell'ESA, Samantha Cristoforetti. E' quanto annuncia l'Agenzia Spaziale Italiana, in occasione della Giornata internazionale dell'ulivo, che ha realizzato il progetto nel quadro di un accordo con il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA), che si è avvalso della collaborazione di Coldiretti e Unaprol (il Consorzio Olivicolo Italiano). I quattro oli extravergini spaziali selezionati sono prodotti italiani di altissima qualità provenienti da diverse regioni e ottenuti ciascuno da una singola tipologia di olive, in rappresentanza delle 533 varietà e che rendono unico il nostro Paese. (AGI)Sci/Pgi (Segue)

261032 NOV 21 .
NNNN

RASSEGNA STAMPA

Spazio: con Cristoforetti in orbita anche olio EVO italiano = 2

(AGI) - Roma, 26 nov. - Parte degli oli sarà destinata alla preparazione del cosiddetto bonus food dell'equipaggio delle Expedition 67/68. Con bonus food si indicano le specialità che ciascun astronauta può scegliere di portare con sé a integrazione della dieta standard prevista, specialità che vengono preparate e confezionate a terra. Gli oli, distinti ed etichettati in base a intensità e profilo sensoriale, saranno a disposizione dell'equipaggio per accompagnare una specifica tipologia di cibo: carne, pesce, verdure e uno per esaltare i sapori più intensi. Alcuni campioni di olio selezionati saranno protagonisti di un inedito esperimento sugli effetti della permanenza nello spazio su questo importante alimento.

L'eccellenza spaziale che l'ASI guida nel settore si unisce in questo progetto con dei prodotti di qualità che rappresentano la tradizione del nostro Paese. L'accordo, che permette il lancio in orbita di questa selezione di oli extravergini di oliva, ha lo scopo di sottolineare l'importanza del patrimonio agroalimentare italiano, valorizzare e sensibilizzare un asset nazionale strategico per l'export del Paese, oltre che promuovere i principi di una corretta alimentazione. Principi fondamentali anche in ambito spaziale, dove la corretta alimentazione degli astronauti è un tema importantissimo per la salute a bordo della ISS. Sono stati provati da numerosi studi scientifici gli effetti positivi sulla salute associati al consumo di olio extravergine d'oliva. Gli extravergini selezionati dalla Coldiretti e dall'Unaprol per il progetto sono accomunati da un alto contenuto in antiossidanti naturali, che sono essenziali per chi, come gli astronauti, è sottoposto a condizioni di intenso stress psico-fisico. (AGI)Sci/Pgi 261032 NOV 21 .

GIORNATA ULIVO: L'EXTRAVERGINE ENTRA NELLA DIETA DEGLI ASTRONAUTI (1)

(9Colonne) Roma, 26 nov - Una selezione di oli extravergini di oliva italiani lascerà la Terra nella primavera del 2022 per raggiungere l'ISS, la Stazione Spaziale Internazionale, grazie a una opportunità di volo dell'Agenzia Spaziale Italiana. E' quanto annuncia l'Agenzia Spaziale Italiana, in occasione della Giornata internazionale dell'ulivo, che ha realizzato il progetto nel quadro di un accordo con il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA), che si è avvalso della collaborazione di Coldiretti e Unaprol (il Consorzio Olivicolo Italiano). I quattro oli extravergini spaziali selezionati sono prodotti italiani di altissima qualità provenienti da diverse regioni e ottenuti ciascuno da una singola tipologia di olive, in rappresentanza delle 533 varietà e che rendono unico il nostro Paese. Parte degli oli sarà destinata alla preparazione del cosiddetto bonus food dell'equipaggio delle Expedition 67/68, di cui è parte l'astronauta di nazionalità italiana del corpo astronauti dell'ESA, Samantha Cristoforetti. Con bonus food si indicano le specialità che ciascun astronauta può scegliere di portare con sé a integrazione della dieta standard prevista, specialità che vengono preparate e confezionate a terra. Gli oli, distinti ed etichettati in base a intensità e profilo sensoriale, saranno a disposizione dell'equipaggio per accompagnare una specifica tipologia di cibo: carne, pesce, verdure e uno per esaltare i sapori più intensi. Alcuni campioni di olio selezionati saranno protagonisti di un inedito esperimento sugli effetti della permanenza nello spazio su questo importante alimento. (BIG ITALY / SEGUE)

GIORNATA ULIVO: L'EXTRAVERGINE ENTRA NELLA DIETA DEGLI ASTRONAUTI (2)

(9Colonne) Roma, 26 nov - L'eccellenza spaziale che l'ASI guida nel settore si unisce in questo progetto con dei prodotti di qualità che rappresentano la tradizione del nostro Paese. L'accordo, che permette il lancio in orbita di questa selezione di oli extravergini di oliva, ha lo scopo di sottolineare l'importanza del patrimonio agroalimentare italiano, valorizzare e sensibilizzare un asset nazionale strategico per l'export del Paese, oltre che promuovere i principi di una corretta alimentazione. Principi fondamentali anche in ambito spaziale, dove la corretta alimentazione degli astronauti è un tema importantissimo per la salute a bordo della ISS. Sono stati provati da numerosi studi scientifici gli effetti positivi sulla salute associati al consumo di olio extravergine d'oliva. Gli extravergini selezionati dalla Coldiretti e dall'Unaprol per il progetto sono accomunati da un alto contenuto in antiossidanti naturali, che sono essenziali per chi, come gli astronauti, è sottoposto a condizioni di intenso stress psico-fisico. (BIG ITALY / red)



adnkronos

SPAZIO: ASI, SCIENZA MOSTRA EFFETTI POSITIVI SU SALUTE DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA**

"Corretta alimentazione degli astronauti è strategica" Roma, 26 nov. (Adnkronos) - "L'eccellenza spaziale che l'Asi guida nel settore si unisce in questo progetto con dei prodotti di qualità che rappresentano la tradizione del nostro Paese. L'accordo, che permette il lancio in orbita di questa selezione di oli extravergini di oliva, ha lo scopo di sottolineare l'importanza del patrimonio agroalimentare italiano, valorizzare e sensibilizzare un asset nazionale strategico per l'export del Paese, oltre che promuovere i principi di una corretta alimentazione". A sottolinearlo è l'Agenzia Spaziale Italiana che ha annunciato oggi con Coldiretti, **Crea**, e Unaprol, l'arrivo sulla Iss di una selezione di extravergini di oliva italiani per la missione, prevista la primavera prossima, dell'astronauta italiana dell'Esa, Samantha Cristoforetti.

Si tratta, rileva Asi, di "principi fondamentali anche in ambio spaziale, dove la corretta alimentazione degli astronauti è un tema importantissimo per la salute a bordo della Iss". "Sono stati provati da numerosi studi scientifici gli effetti positivi sulla salute associati al consumo di olio extravergine d'oliva" aggiunge.

Gli extravergini selezionati dalla Coldiretti e dall'Unaprol per il progetto sono accomunati da un alto contenuto in antiossidanti naturali, che sono essenziali per chi, come gli astronauti, è sottoposto a condizioni di intenso stress psico-fisico.

(Ada/Adnkronos)
ISSN 2465 - 122
26-NOV-21 16:36 .
NNNN



adnkronos

***SPAZIO: CON SAMANTHA CRISTOFORETTI VOLA SU ISS OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO** =**

Accordo tra l'Agenzia Spaziale Italiana, il **Crea**, l'Unaprol e la Coldiretti Roma, 26 nov. (Adnkronos) - L'olio extravergine di oliva italiano vola sulla Stazione Spaziale Internazionale ed entra nel menù degli astronauti per la missione che realizzerà l'astronauta italiana dell'Esa Samantha Cristoforetti la prossima primavera 2022. Una selezione di oli extravergini di oliva italiani lascerà infatti la Terra nella primavera prossima per raggiungere la Iss grazie ad una opportunità di volo dell'Agenzia Spaziale Italiana. Ad annunciarlo è stata l'Asi, in occasione della Giornata internazionale dell'ulivo, che ha realizzato il progetto nel quadro di un accordo con il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (**Crea**), che si è avvalso della collaborazione di Coldiretti e Unaprol, il Consorzio Olivicolo Italiano.

L'Asi spiega che i quattro oli extravergini spaziali selezionati sono prodotti italiani di altissima qualità provenienti da diverse regioni e ottenuti ciascuno da una singola tipologia di olive, in rappresentanza delle 533 varietà e che rendono unico il nostro Paese.

Parte degli oli sarà destinata alla preparazione del cosiddetto bonus food dell'equipaggio delle Expedition 67/68, di cui è parte l'astronauta di nazionalità italiana del corpo astronauti dell'Esa Samantha Cristoforetti. (segue) (Arm/Adnkronos)

ISSN 2465 - 122
26-NOV-21 16:29 .
NNNN

RASSEGNA STAMPA



adnkronos

SPAZIO: CON SAMANTHA CRISTOFORETTI VOLA SU ISS OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO (2) =**

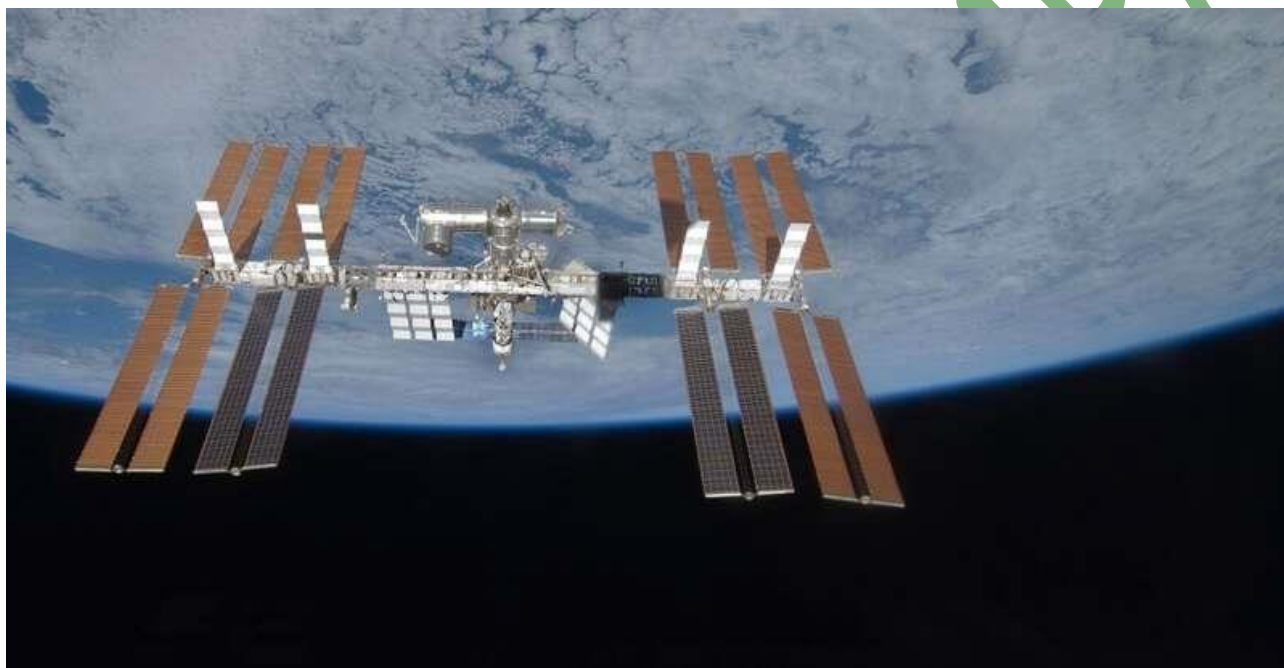
(Adnkronos) - Con bonus food, aggiunge l'Agenzia Spaziale Italiana, si indicano le specialità che ciascun astronauta può scegliere di portare con sé a integrazione della dieta standard prevista, specialità che vengono preparate e confezionate a terra. Gli oli, distinti ed etichettati in base a intensità e profilo sensoriale, saranno a disposizione dell'equipaggio per accompagnare una specifica tipologia di cibo: carne, pesce, verdure e uno per esaltare i sapori più intensi. Alcuni campioni di olio selezionati saranno protagonisti di un inedito esperimento sugli effetti della permanenza nello spazio su questo importante alimento.

(Arm/Adnkronos)
ISSN 2465 - 122
26-NOV-21 16:29 .
NNNN

RASSEGNA STAMPA

Giornata dell'ulivo/2. L'extravergine nella dieta degli astronauti

Sulla stazione spaziale internazionale, con accordo tra Asj, Crea e Unaprol



Una selezione di oli extravergini di oliva italiani lascerà la Terra nella primavera del 2022 per raggiungere l'ISS, la Stazione Spaziale Internazionale, grazie a una opportunità di volo dell'Agenzia Spaziale Italiana. E' quanto annuncia l'Agenzia Spaziale Italiana, in occasione della Giornata internazionale dell'ulivo, che ha realizzato il progetto nel quadro di un accordo con il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea), che si è avvalso della collaborazione di Coldiretti e Unaprol (il Consorzio Olivicolo Italiano).

I quattro oli extravergini **spaziali** selezionati sono prodotti italiani di altissima qualità provenienti da diverse regioni e ottenuti ciascuno da una singola tipologia di olive, in rappresentanza delle 533 varietà e che rendono unico il nostro Paese. Parte degli oli sarà destinata alla preparazione del cosiddetto **bonus food** dell'equipaggio delle Expedition 67/68, di cui è parte l'astronauta di nazionalità italiana del corpo astronauti dell'ESA, **Samantha Cristoforetti**. Con **bonus food** si indicano le specialità che ciascun astronauta

può scegliere di portare con sé a integrazione della dieta standard prevista, specialità che vengono preparate e confezionate a terra.

Gli oli, distinti ed etichettati in base a intensità e profilo sensoriale, saranno a disposizione dell'equipaggio per accompagnare una specifica tipologia di cibo: carne, pesce, verdure e uno per esaltare i sapori più intensi. Alcuni campioni di olio selezionati saranno protagonisti di un inedito esperimento sugli effetti della permanenza nello spazio su questo importante alimento.

RASSEGNA STAMPA



L'olio extravergine italiano nello spazio con Samantha Cristoforetti



26 Novembre, 2021

Sarà lanciato nel 2022. Gli astronauti lo useranno nella loro dieta

L'olio extra-vergine di oliva andrà nello spazio nel 2022 per completare e condire i pasti degli astronauti a bordo della Stazione Spaziale Internazionale.

Lo ha annunciato l'Agenzia Spaziale Italiana in occasione della Giornata internazionale dell'ulivo. Si tratta di quattro selezioni di altissima qualità che saranno inserite nelle provviste caricate a bordo e che accompagneranno l'astronauta italiana Samantha Cristoforetti che partirà in primavera in una nuova missione spaziale.

Il carico prevede una selezione 4 differenti selezioni di olio extravergine che faranno da "ambasciatori" delle 533 varietà del nostro paese e saranno inseriti all'interno del cosiddetto

bonus food dall'astronauta dell'Agenzia Spaziale Europea (Esa), ossia le specialità che ciascun astronauta può scegliere di portare con sé a integrazione della dieta standard prevista. Gli oli, distinti ed etichettati in base a intensità e profilo sensoriale, saranno a disposizione dell'equipaggio per accompagnare una specifica tipologia di cibo: carne, pesce, verdure e uno per esaltare i sapori più intensi. Ma gli oli saranno anche protagonisti di un inedito esperimento sugli effetti della permanenza nello spazio su questo importante alimento. L'idea di portare nello spazio uno dei tesori della dieta italiana nasce da un accordo siglato da Asi con il **Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea)**, con la collaborazione di Coldiretti e Unaprol (il Consorzio Olivicolo Italiano), ha lo scopo di sottolineare l'importanza del patrimonio agroalimentare italiano, valorizzare e sensibilizzare un asset nazionale strategico per l'export del Paese, oltre che promuovere i principi di una corretta alimentazione. "Gli extravergini selezionati per il progetto – si legge in una nota Asi – sono accomunati da un alto contenuto in antiossidanti naturali, che sono essenziali per chi, come gli astronauti, è sottoposto a condizioni di intenso stress psico-fisico.

RASSEGNA STAMPATA

Italia a Tavola

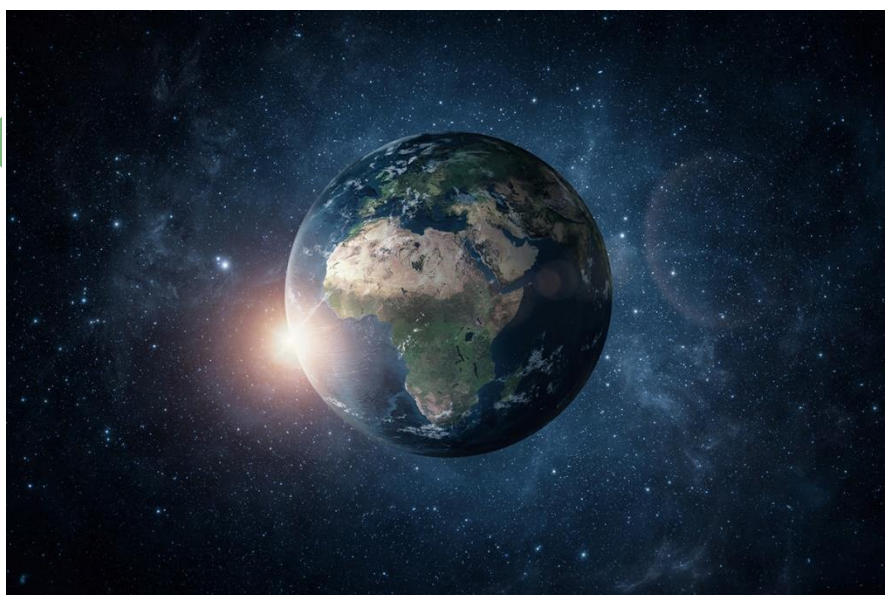
L'extravergine italiano vola a bordo della Stazione Spaziale

26 novembre 2021 | 15:46

Ora possiamo dirlo: la bontà dell'olio è davvero spaziale. L'olio extravergine

d'oliva italiano va nello spazio, per condire i pasti degli astronauti a bordo della Stazione Spaziale Internazionale: ad annunciarlo è l'Agenzia Spaziale Italiana (Asi) in occasione della Giornata internazionale dell'ulivo.

Quattro selezioni di altissima qualità saranno inserite nel carico di provviste che accompagneranno l'astronauta europea Samantha Cristoforetti che partirà in primavera in una nuova missione spaziale.

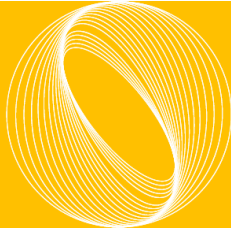


L'olio italiano sarà lanciato nel 2022 con la missione di Samantha Cristoforetti

Il carico prevede una selezione 4 differenti selezioni di olio extravergine che faranno da 'ambasciatori' delle 533 varietà del nostro paese e saranno inseriti all'interno del cosiddetto bonus food dall'astronauta dell'Agenzia spaziale europea (Esa), ossia le specialità che ciascun astronauta può scegliere di portare con sé a integrazione della dieta standard prevista. Gli oli, distinti ed etichettati in base a intensità e profilo sensoriale, saranno a disposizione dell'equipaggio per accompagnare una specifica tipologia di cibo: carne, pesce, verdure e uno per esaltare i sapori più intensi. Ma gli oli saranno anche protagonisti di un inedito esperimento sugli effetti della permanenza nello spazio su questo importante alimento.

L'idea di portare nello spazio uno dei tesori della dieta italiana nasce da un accordo siglato da Asi (Agenzia spaziale italiana) con il **Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea)**, con la collaborazione di Coldiretti e Unaprol (il Consorzio olivicolo italiano), ha lo scopo di sottolineare l'importanza del patrimonio agroalimentare italiano, valorizzare e sensibilizzare un asset nazionale strategico per l'export del Paese, oltre che promuovere i principi di una corretta alimentazione. «Gli extravergini selezionati per il progetto - si legge in una nota Asi - sono accomunati da un alto contenuto in antiossidanti naturali, che sono essenziali per chi, come gli astronauti, è sottoposto a condizioni di intenso stress psico-fisico».

«Un progetto lanciato il occasione della Giornata Mondiale dell'Ulivo - afferma Coldiretti - per sottolineare l'importanza di valorizzare un patrimonio dell'export nazionale e della Dieta Mediterranea messo a rischio dal batterio della Xylella e dalle etichette a colori Nutriscore che escludono dalla tavola alimenti sani e naturali noti da secoli come l'extravergine per favorire invece prodotti artificiali di cui, in alcuni casi, non è nemmeno nota la ricetta».



GIORNATA MONDIALE DELL'ULIVO: LA CALABRIA SARÀ NELLO "SPAZIO" NELLA DIETA DEGLI ASTRONAUTI.

La nostra regione sarà inserita nella dieta degli astronauti con olio extra vergine di oliva. La Stazione Spaziale Internazionale sarà raggiunta nella primavera del 2022, grazie a un'opportunità di volo dell'Agenzia Spaziale Italiana. In occasione della Giornata Internazionale dell'Oliivo, l'Agenzia Spaziale Italiana ha annunciato di aver realizzato un progetto nell'ambito di un accordo con il **Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria**. Parte degli oli sarà utilizzata per la preparazione del cibo bonus per l'equipaggio della stazione spaziale. Fanno parte del progetto i prodotti di qualità che rappresentano la tradizione del nostro Paese. L'accordo, che consente di lanciare nello spazio la selezione degli oli extravergini di oliva, mira a mettere in luce l'importanza del nostro patrimonio agroalimentare, valorizzare e far conoscere un patrimonio nazionale strategico per l'export, nonché promuovere i principi della corretta nutrizione. Gli oli extra vergini di oliva selezionati per il progetto hanno un alto contenuto di antiossidanti naturali, indispensabili per gli astronauti sottoposti a intenso stress psico-fisico. A determinate condizioni, la conservabilità e la gradevolezza dell'olio extra vergine di oliva devono essere verificate dall'Accordo tra Coldiretti, CREA, ASI e Unaprol. Il progetto sarà seguito dal Centro CREA OFA, che ha recentemente completato la mappatura della cultivar Leccino.

L'olio extravergine d'oliva va nello Spazio, in orbita con Samantha Cristoforetti

Una selezione di oli extravergini di oliva italiani lascerà la Terra per raggiungere la Stazione Spaziale Internazionale

Una selezione di oli extravergini di oliva italiani lascerà la Terra nella primavera del **2022** per raggiungere l'ISS, la Stazione Spaziale Internazionale, grazie a una opportunità di volo dell'**Agenzia Spaziale Italiana**. E' quanto annuncia l'Agenzia Spaziale Italiana, in occasione della **Giornata internazionale dell'ulivo**, che ha realizzato il progetto nel quadro di un accordo con il **Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)**, che si è avvalso della collaborazione di **Coldiretti** e **Unaprol** (il Consorzio Olivicolo Italiano).

I quattro oli extravergini *spaziali* selezionati sono prodotti italiani di altissima qualità provenienti da diverse regioni e ottenuti ciascuno da una singola tipologia di olive, in rappresentanza delle **533 varietà** e che rendono unico il nostro Paese. Parte degli oli sarà destinata alla preparazione del cosiddetto *bonus food* dell'equipaggio delle **Expedition 67/68**, di cui è parte l'astronauta di nazionalità italiana del corpo astronauti dell'ESA, **Samantha Cristoforetti**. Con *bonus food* si indicano le specialità che ciascun astronauta può scegliere di portare con sé a integrazione della dieta standard prevista, specialità che vengono preparate e confezionate a terra.

Gli oli, distinti ed etichettati in base a intensità e profilo sensoriale, saranno a disposizione dell'equipaggio per accompagnare una specifica tipologia di cibo: carne, pesce, verdure e uno per esaltare i sapori più intensi. Alcuni campioni di olio selezionati saranno protagonisti di un inedito esperimento sugli effetti della permanenza nello Spazio su questo importante alimento.

L'eccellenza spaziale che l'ASI guida nel settore si unisce in questo progetto con dei prodotti di qualità che rappresentano la tradizione del nostro Paese.

L'accordo, che permette il lancio in orbita di questa selezione di oli extravergini di oliva, ha lo scopo di sottolineare l'importanza del patrimonio agroalimentare italiano, valorizzare e sensibilizzare un asset nazionale strategico per l'export del Paese, oltre che promuovere i principi di una corretta alimentazione. Principi fondamentali anche in ambito spaziale, dove la corretta alimentazione degli astronauti è un tema importantissimo per la salute a bordo della ISS. Sono stati provati da numerosi studi scientifici gli effetti positivi sulla salute associati al consumo di olio extravergine d'oliva. Gli extravergini selezionati dalla Coldiretti e dall'Unaprol per il progetto sono accomunati da un alto contenuto in

antiossidanti naturali, che sono essenziali per chi, come gli astronauti, è sottoposto a condizioni di intenso stress psico-fisico.

Ben 533 varietà di olive e 250 milioni di piante

Grazie a un tesoro di biodiversità e qualità composto da 533 varietà di olive e 250 milioni di piante l'olio Made in Italy vola anche nello Spazio come "bonus food" degli astronauti della stazione internazionale orbitante attorno alla Terra: lo afferma Coldiretti che insieme ad Unaprol ha collaborato al progetto realizzato dall'Agenzia Spaziale Italiana nel quadro di un accordo con il **Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)**.

Un progetto lanciato in occasione della Giornata Mondiale dell'Ulivo per sottolineare l'importanza di valorizzare un patrimonio dell'export nazionale e della Dieta Mediterranea messo a rischio dal batterio della Xylella e dalle etichette a colori Nutriscore che escludono dalla tavola alimenti sani e naturali noti da secoli come l'extravergine per favorire invece prodotti artificiali di cui, in alcuni casi, non è nemmeno nota la ricetta.

Sostenuti da numerosi studi scientifici sugli effetti positivi sulla salute associati all'olio di oliva i consumi mondiali sono raddoppiati in trent'anni – evidenzia Coldiretti – con l'Italia che vanta il maggior numero di oli extravergine a denominazione in Europa (43 Dop e 4 Igp) e una produzione nazionale di oltre 300 milioni di chili nel 2021 grazie a una filiera che conta oltre 400 mila aziende agricole specializzate. Gli oli Made in Italy che nella primavera del 2022 andranno in orbita saranno a disposizione degli astronauti per abbinamenti con diverse pietanze: carne, pesce, verdure e per esaltare i sapori più intensi. Alcuni campioni di olio saranno anche destinati a un esperimento sugli effetti della permanenza nello Spazio su questo fondamentale alimento della Dieta Mediterranea.

Intanto sulla Terra in Italia 9 famiglie su 10 consumano olio extravergine d'oliva tutti i giorni – sottolineano Coldiretti – con una crescente attenzione verso il prodotto di qualità che ha favorito la nascita di corsi e iniziative. Per le famiglie il consiglio della Coldiretti è quello di diffidare dei prezzi troppo bassi, acquistare extravergini a denominazione di origine Dop e Igp, quelli in cui è esplicitamente indicato che sono stati ottenuti al 100 per 100 da olive italiane o di comperare direttamente dai produttori olivicoli, nei frantoi o nei mercati di Campagna Amica dove è possibile assaggiare l'olio EVO prima di comprarlo e riconoscerne le caratteristiche positive.

L'Italia – precisa la Coldiretti – è il primo consumatore mondiale di olio di oliva con una media negli ultimi 5 anni di 504 milioni di chili, seguita dalla Spagna con 483 milioni di chili e dagli Stati Uniti con ben 320 milioni di chili. Purtroppo negli ultimi trent'anni – spiega Coldiretti – l'Italia ha perso il 46% del proprio potenziale produttivo a causa del clima pazzo, che ha alterato l'ecosistema tradizionale, ma

anche per l'abbandono degli uliveti, per lo scarso ricambio generazionale e per l'assenza di una chiara strategia politica di rilancio del settore.

“Per conservare il primato di qualità del Made in non sono più rinviabili interventi strutturali di rinnovamento degli impianti e recupero degli uliveti abbandonati per consentire alla produzione di tornare sui livelli di eccellenza di dieci anni fa,” afferma il presidente di Unaprol David Granieri.

“Per sostenere e incrementare la produzione nazionale di extravergine Coldiretti ha presentato nell'ambito del Recovery Plan un progetto specifico legato alle reti d'impresa per il futuro dell'olio d'oliva,” spiega il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che *“l'obiettivo è rilanciare la produzione nazionale dell'olio d'oliva per confermare il primato di qualità del Made in Italy attraverso la realizzazione di nuovi uliveti, di impianti di irrigazione e costruzione di pozzi o laghetti, anche in maniera consorziata, favorendo la raccolta meccanizzata delle olive con macchinari che riducano i tempi e costi di raccolta”*.

Secondo il **direttore generale del Crea, Stefano Vaccari**: *“L'olivicoltura ha bisogno di ricerca e innovazione: il CREA sta investendo fortemente per fornire soluzioni che rendano sempre più competitivo e apprezzato l'olio extravergine di oliva italiano. L'Accordo tra CREA, ASI, Coldiretti e Unaprol è scientificamente molto importante per verificare la conservabilità e la gradevolezza dell'olio extravergine d'oliva in determinate condizioni e per confermare le straordinarie proprietà organolettiche dell'olio stesso. Il progetto verrà seguito dal Centro CREA OFA, sede di Rende, in Calabria, che già si è distinto per il recentissimo completamento della mappatura genomica del cultivar Leccino”*.

ASI: NEL 2022 L'OLIO D'OLIVA ITALIANO SULLA STAZIONE SPAZIALE INTERNAZIONALE

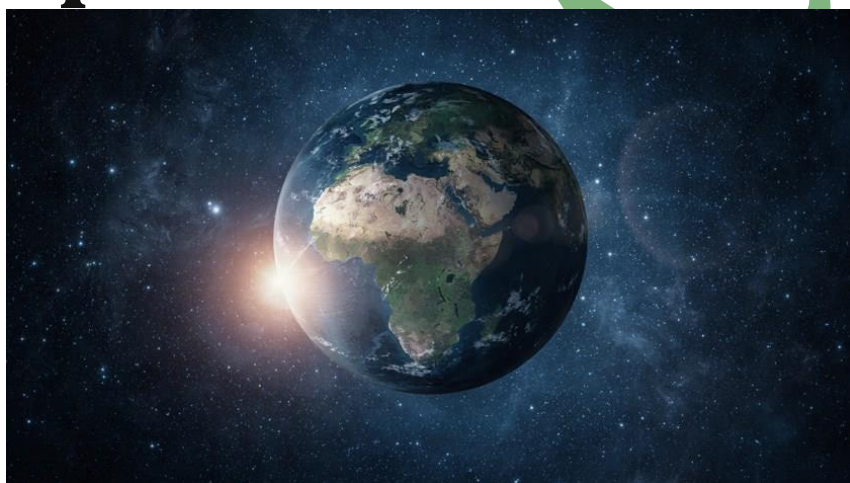
Accordo con **Crea**, Coldiretti, Unaprol (Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Roma, 26 nov - Una selezione di oli extravergini di oliva italiani lascerà la Terra nella primavera del 2022 per raggiungere l'ISS, la Stazione Spaziale Internazionale, grazie a una opportunità di volo dell'Agenzia Spaziale Italiana. Lo annuncia l'Agenzia Spaziale Italiana, in occasione della Giornata internazionale dell'ulivo, che ha realizzato il progetto nel quadro di un accordo con il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea), che si è avvalso della collaborazione di Coldiretti e Unaprol (il Consorzio Olivicolo Italiano).

I quattro oli extravergini spaziali selezionati sono prodotti italiani di altissima qualità provenienti da diverse regioni e ottenuti ciascuno da una singola tipologia di olive, in rappresentanza delle 533 varietà e che rendono unico il nostro Paese. Parte degli oli sarà destinata alla preparazione del cosiddetto bonus food dell'equipaggio delle Expedition 67/68, di cui è parte l'astronauta di nazionalità italiana del corpo astronauti dell'EsA, Samantha Cristoforetti. Con bonus food si indicano le specialità che ciascun astronauta può scegliere di portare con sé a integrazione della dieta standard prevista, specialità che vengono preparate e confezionate a terra.

RASSEGNA



L'extravergine italiano vola a bordo della Stazione Spaziale



▶ Ora possiamo dirlo: la bontà dell'olio è davvero spaziale. L'olio extravergine d'oliva italiano va nello spazio, per condire i pasti degli astronauti a bordo della Stazione Spaziale Internazionale: ad annunciarlo è l'Agenzia Spaziale Italiana (Asi) in occasione della Giornata internazionale dell'ulivo.

Quattro selezioni di altissima qualità saranno inserite nel carico di provviste che accompagneranno l'astronauta europea Samantha Cristoforetti che partirà in primavera in una nuova missione spaziale.

L'olio italiano sarà lanciato nel 2022 con la missione di Samantha Cristoforetti

Il carico prevede una selezione 4 differenti selezioni di olio extravergine che faranno da 'ambasciatori' delle 533 varietà del nostro paese e saranno inseriti all'interno del cosiddetto bonus food dall'astronauta dell'Agenzia spaziale europea (Esa), ossia le specialità che ciascun astronauta può scegliere di portare con sé a integrazione della dieta standard prevista. Gli oli, distinti ed etichettati in base a intensità e profilo sensoriale, saranno a disposizione dell'equipaggio per accompagnare una specifica tipologia di cibo: carne, pesce, verdure e uno per esaltare i sapori più intensi. Ma gli oli saranno anche protagonisti di un inedito esperimento sugli effetti della permanenza nello spazio su questo importante alimento.

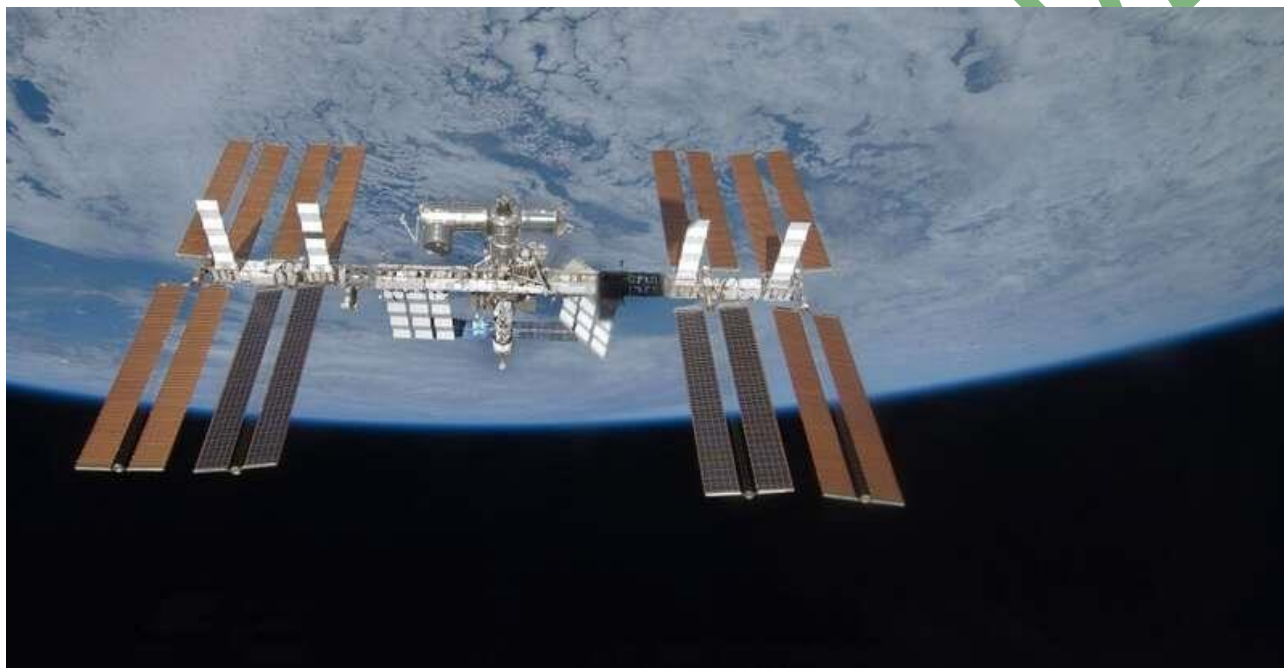
L'idea di portare nello spazio uno dei tesori della dieta italiana nasce da un accordo siglato da Asi (Agenzia spaziale italiana) con il **Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea)**, con la collaborazione di Coldiretti e Unaprol (il Consorzio olivicolo italiano), ha lo scopo di sottolineare l'importanza del patrimonio agroalimentare italiano, valorizzare e sensibilizzare un asset nazionale strategico per l'export del Paese, oltre che promuovere i principi di una corretta alimentazione. «Gli extravergini selezionati per il progetto – si legge in una nota Asi – sono accomunati da un alto contenuto in antiossidanti naturali, che sono essenziali per chi, come gli astronauti, è sottoposto a condizioni di intenso stress psico-fisico».

«Un progetto lanciato l'occasione della Giornata Mondiale dell'Ulivo – afferma Coldiretti – per sottolineare l'importanza di valorizzare un patrimonio dell'export nazionale e della Dieta Mediterranea messo a rischio dal batterio della Xylella e dalle etichette a colori Nutriscore che escludono dalla tavola alimenti sani e naturali noti da secoli come l'extravergine per favorire invece prodotti artificiali di cui, in alcuni casi, non è nemmeno nota la ricetta».

RASSEGNA

Asi: olio Evo entra nella dieta degli astronauti

Accordo annunciato oggi in occasione Giornata internazionale ulivo



Una selezione di oli extravergini di oliva italiani lascerà la Terra nella primavera del 2022 per raggiungere l'Iss, la Stazione spaziale internazionale, grazie ad una opportunità di volo dell'Agenzia spaziale italiana. È quanto annuncia l'Asi, in occasione della Giornata internazionale dell'ulivo, che ha realizzato il progetto nel quadro di un accordo con il Consiglio per la ricerca in agricoltur...

red - 1240622

Roma, Italia, 26/11/2021 12:16

AVIONEWS - World Aeronautical Press Agency

L'olio extravergine d'oliva italiano va nello spazio per condire i pasti degli astronauti a bordo della Stazione Spaziale Internazionale: ad annunciarlo è l'ASI - Agenzia Spaziale Italiana in occasione della Giornata internazionale dell'ulivo. Quattro selezioni di altissima qualità saranno inserite nel carico di provviste che accompagneranno le Expedition 67/68, di cui è parte l'astronauta di nazionalità italiana del corpo astronauti dell'ESA, Samantha Cristoforetti, che partiranno a primavera 2022 per una nuova missione spaziale.

La selezione dei 4 oli EVO rappresentano le 533 varietà italiane e saranno inseriti all'interno del *bonus food* dall'astronauta dell'Agenzia Spaziale Europea, ossia le specialità preparate a terra che ciascun astronauta può portare con sé a integrazione della dieta standard prevista.

Gli oli, distinti ed etichettati in base a intensità e profilo sensoriale, saranno a disposizione dell'equipaggio per accompagnare una specifica tipologia di cibo: carne, pesce, verdure e uno per esaltare i sapori più intensi.

L'idea dell'EVO nello spazio nasce da un accordo siglato da ASI con il CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, con la collaborazione di Coldiretti e Unaprol (il Consorzio Olivicolo Italiano), che ha lo scopo di sottolineare l'importanza del patrimonio agroalimentare italiano e valorizzare prodotto strategico per l'export del Paese, oltre che promuovere i principi di una corretta alimentazione. "Gli extravergini selezionati per il progetto - si legge in una nota ASI - sono accomunati da un alto contenuto in antiossidanti naturali, che sono essenziali per chi, come gli astronauti, è sottoposto a condizioni di intenso stress psico-fisico".

L'olio evo calabrese nello spazio per la dieta degli astronauti. Progetto seguito dal CREA di Rende

26 Novembre 2021

L'olio extravergine calabrese lascerà la Terra nella primavera del 2022 per raggiungere l'ISS, la Stazione Spaziale Internazionale, grazie a una opportunità di volo dell'Agenzia Spaziale Italiana



Una selezione di oli extravergini di oliva italiani e tra questi ci sarà **l'olio extravergine calabrese lascerà la Terra nella primavera del 2022 per raggiungere l'ISS, la Stazione Spaziale Internazionale, grazie a una opportunità di volo dell'Agenzia Spaziale Italiana.**

E' quanto annuncia la stessa Agenzia Spaziale Italiana, in occasione della **Giornata internazionale dell'ulivo**, che ha realizzato il progetto nel quadro di un accordo con il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'**economia agraria (CREA)**, che si è avvalso della collaborazione di Coldiretti e Unaprol (il Consorzio Olivicolo Italiano). **Tra i quattro oli**

extravergini spaziali selezionati, prodotti italiani di altissima qualità, c'è anche quello calabrese in rappresentanza delle nostre cultivar e indiscussa qualità. Parte degli oli sarà destinata alla preparazione del cosiddetto *bonus food* dell'equipaggio delle Expedition 67/68, di cui è parte l'astronauta di nazionalità italiana del corpo astronauti dell'ESA, Samantha Cristoforetti. Con *bonus food* si indicano le specialità che ciascun astronauta può scegliere di portare con sé a integrazione della dieta standard prevista, specialità che vengono preparate e confezionate a terra. Gli oli, distinti ed etichettati in base a intensità e profilo sensoriale, saranno a disposizione dell'equipaggio per accompagnare una specifica tipologia di cibo: carne, pesce, verdure e uno per esaltare i sapori più intensi. I campioni di olio selezionati saranno protagonisti di un inedito esperimento sugli effetti della permanenza nello spazio su questo importante alimento. L'eccellenza spaziale che l'ASI guida nel settore si unisce in questo progetto con dei prodotti di qualità che rappresentano la tradizione del nostro Paese. L'accordo, che permette il lancio in orbita della selezione di oli extravergini di oliva, ha lo scopo di sottolineare l'importanza del nostro patrimonio agroalimentare, valorizzare e sensibilizzare un asset nazionale strategico per l'export, oltre che promuovere i principi di una corretta alimentazione. Principi fondamentali anche in ambio spaziale, dove la corretta alimentazione degli astronauti è un tema importantissimo per la salute a bordo. Sono stati provati da numerosi studi scientifici gli effetti positivi sulla salute associati al consumo di olio extravergine d'oliva. Gli extravergini selezionati dalla Coldiretti e dall'Unaprol per il progetto sono accomunati da un alto contenuto in antiossidanti naturali, che sono essenziali per chi, come gli astronauti, è sottoposto a condizioni di intenso stress psico-fisico. L'Accordo tra CREA, ASI, Coldiretti e Unaprol è scientificamente molto importante per verificare la conservabilità e la gradevolezza dell'olio extravergine d'oliva in determinate condizioni e per confermare le straordinarie proprietà organolettiche dell'olio stesso.

Il progetto verrà seguito dal Centro CREA OFA, sede di Rende, in Calabria, che già si è distinto per il recentissimo completamento della mappatura genomica del cultivar Leccino.

Intanto **domani sabato 27 novembre, dalle 9:00 alle 13:00,** nei mercati coperti di Campagna Amica di Cosenza (Piazza Matteotti), Catanzaro Lido (Via nazionale,51) e Reggio Calabria (Via Sbarre Centrali), per ricordare proprio la Giornata Mondiale dell'Ulivo che si celebra il 26 novembre e per ricordare questo straordinario riconoscimento "spaziale" alla qualità del nostro olio, ci sarà la "Festa dell'Olio, il nostro oro verde rigorosamente extravergine, Made in Calabria

100%. Ci saranno - informa Coldiretti Calabria - dimostrazioni e degustazioni guidate con l'olio nuovo e i produttori che saranno a disposizione dei cittadini per spiegare tecniche di produzione di come si ottiene l'olio e le varie cultivar e caratteristiche.

RASSEGNA STAMPA



TELEDIAMANTE

Canali 99, 290 e 632 del digitale terrestre



L'olio extravergine calabrese sarà nello "spazio" nella dieta degli astronauti

25/11/21- **Giornata Mondiale dell'ulivo.** Con l'olio extravergine calabrese la nostra regione sarà nello "spazio" nella dieta degli astronauti. Il progetto sarà seguito dal **CREA di Rende**

Una selezione di oli extravergini di oliva italiani e tra questi ci sarà **l'olio extravergine calabrese** lascerà la Terra nella primavera del 2022 per raggiungere l'ISS, la **Stazione Spaziale Internazionale**, grazie a una opportunità di volo dell'Agenzia Spaziale Italiana.

E' quanto annuncia la stessa **Agenzia Spaziale Italiana**, in occasione della **Giornata internazionale dell'ulivo**, che ha realizzato il progetto nel quadro di un accordo con il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (**CREA**), che si è avvalso della collaborazione di **Coldiretti e Unaprol** (il Consorzio Olivicolo Italiano).

Tra i quattro **oli extravergini spaziali** selezionati, prodotti italiani di altissima qualità, **c'è anche quello calabrese** in rappresentanza delle nostre coltivar e l'indiscussa qualità. Parte degli oli sarà destinata alla preparazione del cosiddetto **bonus food dell'equipaggio delle Expedition 67/68**, di cui è parte l'astronauta di nazionalità italiana del corpo astronauti dell'ESA, **Samantha Cristoforetti**. Con bonus food si indicano le specialità che ciascun astronauta può scegliere di portare con sé a integrazione della **dieta standard** prevista, specialità che vengono preparate e confezionate a terra.

Gli oli, distinti ed etichettati in base a intensità e profilo sensoriale, saranno a disposizione dell'equipaggio per accompagnare una specifica tipologia di cibo: **carne, pesce, verdure e uno per esaltare i sapori più intensi**. I campioni di olio selezionati saranno protagonisti di un inedito esperimento **sugli effetti della permanenza nello spazio** su questo importante alimento.

L'eccellenza spaziale che **l'ASI** guida nel settore si unisce in questo progetto con **dei prodotti di qualità** che rappresentano la tradizione del nostro Paese. L'accordo, che permette il lancio in orbita della selezione di oli extravergini di oliva, ha lo scopo di sottolineare **l'importanza del nostro patrimonio agroalimentare**, valorizzare e sensibilizzare un asset nazionale strategico per l'export, oltre che promuovere i principi di una corretta alimentazione. Principi fondamentali anche in ambio spaziale, dove **la corretta alimentazione degli astronauti** è un tema importantissimo per la salute a bordo.

Sono stati provati da numerosi studi scientifici **gli effetti positivi sulla salute** associati al consumo di **olio extravergine d'oliva**. Gli extravergini selezionati **dalla Coldiretti e dall'Unaprol** per il progetto sono accomunati da un alto contenuto in **antiossidanti naturali**, che sono essenziali per chi, come gli astronauti, è sottoposto a condizioni di intenso **stress psico-fisico**.

L'Accordo tra **CREA, ASI, Coldiretti e Unaprol** è scientificamente molto importante per verificare **la conservabilità e la gradevolezza dell'olio extravergine d'oliva** in determinate condizioni e per confermare le straordinarie proprietà organolettiche dell'olio stesso.

Il progetto verrà seguito **dal Centro CREA OFA, sede di Rende**, in Calabria, che già si è distinto per il recentissimo completamento **della mappatura genomica del cultivar Leccino**.

Intanto domani sabato 27 novembre, dalle 9:00 alle 13:00, **nei mercati coperti di Campagna Amica** di Cosenza (Piazza Matteotti), Catanzaro Lido (Via nazionale,51) e Reggio Calabria (Via Sbarre Centrali), per ricordare proprio la **Giornata Mondiale dell'Ulivo** che si celebra il 26 novembre e per ricordare questo straordinario **riconoscimento "spaziale"** alla qualità del nostro olio.

"Ci sarà **la Festa dell'Olio**, il nostro oro verde rigorosamente extravergine, **Made in Calabria 100%**. Ci saranno – informa **Coldiretti Calabria** – dimostrazioni e degustazioni guidate con l'olio nuovo e i produttori che saranno a disposizione dei cittadini per spiegare **tecniche di produzione** di come si ottiene l'olio e le varie cultivar e caratteristiche."