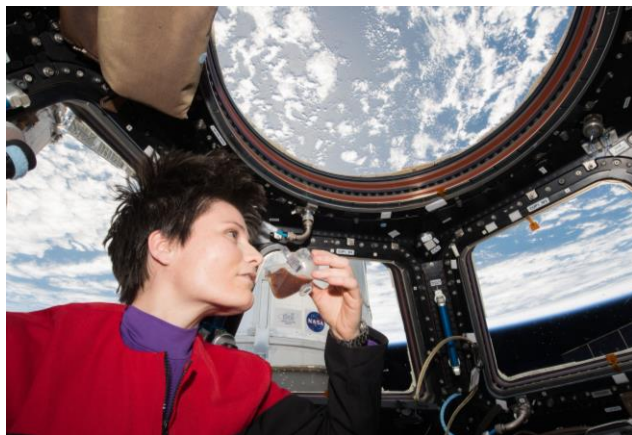




SIMPOSIO «A TAVOLA NELLO SPAZIO: produzione, conservazione e preparazione di cibo»

20-21 Marzo 2024

ASI, Via del Politecnico, snc, 00133, Roma

Il successo delle future missioni di esplorazione umana dello spazio dipenderà dalla messa a punto di sistemi innovativi per il sostentamento dell'equipaggio. Queste nuove tecnologie dovranno fornire cibo sicuro, nutriente e gradevole, massimizzando il riciclo degli scarti e, sul lungo termine, l'utilizzo delle risorse *in situ*. Il simposio si pone l'obiettivo di esplorare l'*heritage* esistente e nuove idee nel campo delle scienze e tecnologie alimentari per applicazioni spaziali. L'iniziativa sarà un'occasione per promuovere il dialogo tra il mondo della ricerca e l'industria, incentivando la partecipazione di attori non ancora impegnati nel settore spaziale. Il fine ultimo sarà la creazione di un *network* interdisciplinare per il potenziamento del settore e la valorizzazione del contributo nazionale alle future missioni scientifiche, nel contesto degli obiettivi di esplorazione globali.

Gli interventi saranno articolati sulle seguenti tematiche di interesse:

1. Cibo PER lo spazio:

- tecnologie per la produzione e conservazione a lungo termine degli alimenti in ambienti estremi;
- metodologie per la trasformazione del cibo fresco;
- tecnologie per la preparazione delle pietanze nello spazio;
- packaging innovativi e facilmente riciclabili;
- stabilità degli alimenti in ambiente estremo spaziale.

2. Cibo NELLO spazio:

- concetti innovativi di cibo e relative tecnologie di produzione;
- studi e tecnologie per la produzione di cibo fresco nello spazio;
- studi degli effetti dell'ambiente spaziale sui sistemi biologici di rilevanza alimentare;
- riduzione e riutilizzo di scarti alimentari.



Il simposio è aperto ad università, enti ed istituti di ricerca, pubblici e privati, ed imprese. La partecipazione è gratuita, ma è **necessario registrarsi entro il 10 marzo 2024** al seguente link:

<https://forms.office.com/e/H17kYLn0Je>



Coloro che intendono presentare una proposta di intervento dovranno **inviare un abstract entro il 15 gennaio 2024** al seguente link:

<https://forms.office.com/e/4H3Vsw5yaQ>

L'evento sarà svolto in modalità ibrida, tuttavia si richiede ai relatori di partecipare in presenza.

Gli abstract (massimo 1 per proponente, massimo 800 parole) dovranno essere redatti in lingua italiana e dovranno evidenziare i seguenti aspetti:

- le aree di innovazione;
- la rilevanza scientifica e tecnologica in ambito spaziale;
- gli eventuali *gap* tecnologici;
- l'esperienza pregressa del team;
- eventuali ricadute a Terra.

Gli abstract saranno selezionati sulla base della valutazione del Comitato Scientifico Organizzatore e della disponibilità di spazi in agenda.

Per ulteriori informazioni e chiarimenti rivolgersi a spacefood2024@asi.it. Comunicazioni e richieste pervenute tramite canali di comunicazione diversi non saranno prese in considerazione.

Comitato Scientifico Organizzatore:

Dr.ssa Micol Bellucci (ASI)

Dr.ssa Marta Del Bianco (ASI)

Dr.ssa Francesca Ferranti (ASI)

Dr. Luca Parca (ASI)

Dr.ssa Serena Perilli (ASI)

Dr.ssa Sara Piccirillo (ASI)



**Agenzia
Spaziale
Italiana**



Credit immagini: NASA/ESA