Una pizza su Marte

c-2-articolo-1096587-imagepp-9f07a7f9

Una pizza su Marte? Con la stampa in 3D è possibile. L'esperimento è dell’ente spaziale Nasa che ha finanziato con ben 125mila dollari l’ingegnere Anjan Contractor per la creazione di un prototipo capace di ricreare cibo, anche a gravità zero.

Il prototipo si basa sul modello delle classiche stampanti in 3D. Ma sarà in grado di soddisfare anche i palati più fini: dividendo le varie componenti di cibo – carboidrati, proteine, tutto in polvere - in varie “cartucce”, sarebbe possibile teoricamente consentire agli utenti di mescolarle, come gli ingredienti nelle ricette normali, in modo da creare cibi diversi.

La vera sfida è la pizza. Tra gli alimenti che invece non danno problemi ci sono cioccolato e hamburger. Per la creazione di un trancio si parte dalla pasta stampata e scaldata, poi si mescola il pomodoro in polvere con acqua e olio e infine si aggiunge salame, peperoni e ogni altro ingrediente. La pizza sarà composta da tre strati di polveri nutrizionali provenienti da insetti, erba e alghe che hanno una durata molto lunga: si parla di addirittura 30 anni. La creazione partirà dai macronutrienti come amido, proteine e grassi mentre il getto di inchiostro rilascerà micronutrienti, ossia sapore e odore.