

Barilla

The Italian Food Company. Since 1877.

Les pâtes Barilla débarquent au menu des astronautes : une mission spatiale va vérifier si elles peuvent rester Al Dente en apesanteur

À Paris, le 11 janvier 2024 - Barilla, leader mondial des pâtes sèches et marque préférée des Français dans cette catégorie, va désormais conquérir l'espace en apportant la gastronomie italienne à la Station Spatiale Internationale. En coordination avec l'armée de l'air italienne, ce sont 3 kg de fusilli Barilla qui partiront en orbite dès le 17 janvier et pour deux semaines dans le cadre de la mission Ax-3. Les fusilli seront non seulement consommés, mais également testés et évalués suite à une série d'expériences sensorielles visant à comprendre les besoins alimentaires des astronautes en apesanteur.

De la Terre à l'espace, Barilla à la conquête de l'Unesco

L'expérience, renommée « Pasta In Space » est le résultat d'une collaboration entre l'équipe de recherche et développement de Barilla, le ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts italien, l'armée de l'air italienne et Axiom Space. Le projet soutiendra l'inscription de la cuisine italienne au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

Au cours de la mission, Barilla fera participer certains membres de l'équipage à des expériences sensorielles afin de mieux comprendre les besoins nutritionnels des astronautes dans des conditions extrêmes. En effet, en apesanteur, la perception des saveurs est très différente. Alors, quel meilleur candidat que les pâtes, aliment incontournable, réconfortant, aux valeurs nutritionnelles et énergétiques élevées, pour dépasser les frontières terrestres ? Barilla, élue marque préférée des Français sur la catégorie pâtes, est le candidat idéal pour explorer et concevoir l'avenir de l'alimentation et a souhaité relever le défi.

« Depuis plus de 140 ans, Barilla est au service de la gastronomie italienne. Il était donc évident pour nous de continuer à la faire voyager jusque dans l'espace pour remplir notre mission : rendre les pâtes accessibles au plus grand nombre en véhiculant la passion de la cuisine italienne jusque dans l'espace. » a déclaré Paolo Barilla, vice-président du groupe Barilla.

Des pâtes préparées spécialement pour être dégustées en apesanteur

Les astronautes préparent leurs repas et mangent comme nous tous, mais l'environnement en apesanteur dans lequel ils évoluent signifie qu'une partie de la routine quotidienne "terrestre" devient un défi technologique majeur. Les activités quotidiennes, que nous pourrions considérer comme allant de soi sur Terre, deviennent de véritables missions dans l'espace, nécessitant une planification et une préparation méticuleuses. Souvent, la préparation des aliments ne consiste pas tant à cuisiner qu'à réhydrater ou à réchauffer des produits prêts à l'emploi dans les appareils de la station spatiale.

Les pâtes doivent également être adaptées à ces besoins. Faire bouillir des pâtes en microgravité est impossible. Barilla a ainsi dû s'adapter à ces défis, les pâtes que le groupe enverra dans l'espace sont donc déjà cuites et prêtes à être réchauffées et dégustées. Le processus a été soigneusement mis au point pour garantir que les pâtes conservent leur consistance et offrent cette merveilleuse résistance en bouche. Le traitement du produit permettra de le conserver à température ambiante pendant de longues périodes, sans ajout de conservateurs ou d'additifs. L'équipe R&D de Barilla a travaillé une recette simple, typique de la gastronomie italienne qui restera délicieuse en apesanteur : pâtes, huile d'olive extra vierge, sel de mer. Grâce à un bon plat de pâtes Barilla partagé dans la Station Spatiale Internationale, les astronautes auront l'impression d'être comme à la maison et de partager un moment convivial même à des milliers de kilomètres de chez eux.

Barilla

The Italian Food Company. Since 1877.

« Chez Barilla, depuis plus de 30 ans, nous nous engageons pour développer l'alimentation du futur en utilisant par exemple les nouvelles technologies dans le but d'accroître la durabilité de notre production de blé dur, la matière première des pâtes. Avec la mission « Pasta In Space », c'est un rêve qui devient réalité avec la possibilité de collaborer avec des entreprises innovantes dont les idées contribueront à façonner un avenir plus durable pour l'alimentation » explique Cristina Gallina, directrice centre Barilla Global Discovery

| À propos - Le Groupe Barilla

Barilla est une entreprise familiale, non cotée en bourse, présidée par les frères Guido, Luca et Paolo Barilla. Aujourd'hui, Barilla est réputée en Italie et dans le monde pour l'excellence de ses produits alimentaires. Avec ses marques – Barilla, Mulino Bianco, Pan di Stelle, Gran Cereale, Harrys, Pavesi, Wasa, Filiz, Yemina and Vesta, Misko, Voiello, Academia Barilla, First, Catelli, Lancia, Splendor, Tolerant, Pasta Evangelists et Back to Nature – le groupe prône une alimentation saine et savoureuse, inspirée du régime méditerranéen et du mode de vie italien. Les 8 700 salariés œuvrent pour une même mission : offrir le plaisir d'une alimentation saine, produite avec des ingrédients sélectionnés avec soin et issus de filières d'approvisionnement responsables, pour contribuer à un présent et un avenir meilleurs.

Les 145 ans d'histoire de l'entreprise et ses archives historiques sont accessibles à tous via le portail-musée www.archivistoricobarilla.com. Un témoignage du parcours d'une icône parmi les produits fabriqués en Italie et des mutations de la société italienne. Pour plus d'informations, visitez : www.barillagroup.com

Barilla Group

@barillagroup

@barillapeople