



MENU

# LA CUCINA ITALIANA



SEARCH

RICETTE NEWS STORIE TUTORIAL VIDEO LA SCUOLA DI CUCINA

ACCEDI

news in primo piano

## Lancia un hamburger nello spazio per scoprire che sapore ha

22 maggio 2019



di Ivana De Innocentis contributor



STAMPA



Un famoso youtuber americano ha spedito nello spazio un Big Mac per scoprire che sapore avesse dopo il lancio

**Vi siete mai chiesti che sapore e consistenza possa avere un hamburger dopo essere stato lanciato nello spazio?** A porsi questa domanda e a tentare il bizzarro esperimento è stato il noto **youtuber americano Killem**. Sul suo seguitissimo canale ha pubblicato un video della sua eroica missione, dal momento dell'acquisto di un hamburger Big Mac al lancio del panino con equipaggiamento professionale, fino all'atterraggio e alla prova finale. Questo amatoriale tentativo non è che un assaggio (è proprio il caso di dirlo) dei tanti interrogativi che riguardano il **cibo nello spazio** e il futuro dei viaggi intergalattici. Inoltre quello di Kallim è l'ultimo di una serie di esperimenti simili, con esiti e caratteristiche diverse, ma ciascuno a suo modo divertente e interessante.

### **Di cosa sa un hamburger dopo essere stato nello spazio?**

Il piano di Killem, come ha raccontato lui stesso sul suo canale Youtube che vanta quasi 3 milioni di follower, aveva come obiettivo quello di **spedire il famoso panino Big Mac a una distanza di 100 piedi da terra (circa 40 chilometri)**, con il fine di comprendere come lo spazio possa modificarne gusto e consistenza. Nel corso dei 20 minuti del video lo youtuber mostra fiero il suo equipaggiamento, che consiste essenzialmente in una scatola dotata di action camera puntata sull'hamburger e di tracker, un congegno che gli consente di tracciare il panino e di individuarne la posizione dopo la discesa, il tutto collegato a un pallone meteorologico e a un piccolo paracadute, per far sì che il panino non si ammacchi durante la discesa. Al di là di preparazione e lancio, è la parte finale della prova quella più entusiasmante e che scioglie finalmente il grande quesito. **Il sapore dello "space burger", come racconta Killem dopo il primo morso, risulta asciutto, polveroso e congelato**, il che non sorprende considerato che nello spazio le temperature scendono fino a -50 gradi Celsius. Insomma, esperimento riuscito; al di là dei risultati **resta affascinante l'idea di poter mangiare un panino che ha viaggiato nello spazio**, a un'altezza che per ora sogniamo solo ad occhi aperti di poter raggiungere ed esplorare, magari proprio portando con sé un saporito Big Mac.





### Altri esperimenti di cibo spaziale

Mentre cresce il trend dei ristoranti panoramici sospesi ad alte quote e la NASA porta avanti test per studiare e migliorare la qualità del cibo nello spazio o addirittura per poterlo coltivare, sulla terra si tenta e ritenta di lanciare il cibo nello spazio, con esiti più o meno riusciti. Uno dei primi famosissimi esperimenti di “cibo spaziale” risale al **2001** e venne messo in atto dalla famosa catena **Pizza Hut**. Fu loro, infatti, la **prima pizza a essere consegnata nello spazio** ad alcuni astronauti russi mentre questi erano in orbita attorno alla Terra a bordo dell’International Space Station. Tra i tanti altri tentativi, decisamente più esilaranti e amatoriali, quello del **primo garlic bread lanciato nel 2018** dallo youtuber Tom Scott, quello del **pudding** lanciato nello spazio da un gruppo di studenti inglesi, ma andato perso; e, non ultimo, sempre nel 2018, **l’esperimento italiano del primo “salame volante”** (raggiunse un’altezza di 28 chilometri) organizzato nel corso della Festa del Salame a Cremona.

Foto: Big Mac nello spazio\_zigazou76 Big Mac\_Flickr.jpg

[cibo](#)[hamburger](#)[panino](#)

## hot topic

[dolci](#)[carne](#)[uova](#)[verdure](#)[cioccolato](#)

## new!



I fiori nel piatto (si può fare!)

[news](#)