

Hace una década, investigadores del Centro Internacional de la Papa de Perú y de la NASA pusieron en marcha un proyecto para buscar un tipo de patata que pudiera ser cultivada en una hipotética base marciana. Podría parecer ciencia ficción, pero la realidad es que las primeras misiones tripuladas a Marte se prevén para mediados de 2030.

Pero viajar a Marte es complejo: de entrada, es un viaje muy largo de seis meses de ida, seis de vuelta y otros cinco o seis de estancia obligada por problemas de dinámica orbital. Pero además, llevar alimentación para tanto tiempo es algo muy complejo, es decir, que parte de los recursos habrá que desarrollarlos en suelo marciano.

Con esa premisa, los investigadores del proyecto buscaron tipos de patata capaces de aguantar las condiciones extremas del planeta rojo. Haciendo pruebas en suelos áridos y muy salinos, y con temperaturas muy frías en Perú, dieron con la Tacna, la mejor candidata a patata marciana.

El proyecto sirvió para desarrollar tipos de patata capaces de crecer en terrenos difíciles, lo que ayudó a mejorar la alimentación en lugares donde hasta entonces no se podía cultivar nada más, como en Bangladesh, donde los terrenos son muy salinos, pero también fue la inspiración para crear el concurso “La patata marciana”, del que se ha presentado la segunda edición.

Convocado por el Centro de Astrobiología (CAB) y la Fundación Albireo Cultura Científica, en colaboración con el Centro Internacional de la Papa y la Universidad de Ingeniería y Tecnología de Perú, el concurso quiere recopilar una serie de recetas en las que el ingrediente estrella sea la patata.

La competición dirigida a profesionales y aficionados de la gastronomía, pretende unir ciencia y cocina y conseguir que colectivos sin relación con el mundo del espacio o de la investigación espacial “se pongan en la piel de un astronauta en una base marciana” y piensen “cómo es su día a día, con problemas de falta de presión, oxígeno, recursos...”, explicó Miguel Mas Hesse, jefe del departamento de Astrofísica del Centro de Astrobiología (CAB, CSIC-INTA).

LAS BASES

Los concursantes enviaron una receta “nutritiva, sabrosa y que ayudase a los astronautas a no pasarlo tan mal”, según Mas Hesse. En una segunda parte del concurso, una selección de candidatos tendrá que cocinar su receta frente a un tribunal especializado, como en un certamen gastronómico convencional, pero con



Foto: Freepik

algunas especificidades: “Tendrá que ser original, innovadora y muy sabrosa”, añadió el presidente de la Fundación Albireo Cultura Científica, Carlos Acirón.

Según los planes de la NASA y de la Agencia Espacial Europea (ESA), en esta década y hasta 2030, el objetivo fundamental será la Luna. El programa Artemisa de la NASA prevé instalar una base lunar primero con misiones no tripuladas y después con astronautas para, finalmente, consolidar la estación Gateway, que servirá de lanzadera para los descensos a la Luna.

En esos vuelos, aunque la cápsula será de la NASA, el módulo de servicio que llevará los motores, las comunicaciones o los suministros lo está fabricando la ESA y “gran parte se está haciendo en España, que tendrá una contribución muy significativa y marcada en el próximo programa de exploración lunar”, subrayó Mas Hesse.

Pero, en el futuro, las riendas de la exploración espacial no las van a llevar ni la ESA ni la NASA. “Hoy por hoy el más avanzado en este tema es la compañía Space X”, que ya prepara una nave capaz de ir y volver a Marte y que, tras varios intentos, ya ha logrado replicar un aterrizaje en la Tierra.

En pocos años veremos cómo traen las primeras muestras desde Marte, será posible aterrizar una nave capaz de llevar astronautas y “muy probablemente, a partir de 2035, habrá una misión tripulada que tendrá que estar varios meses en una estación temporal”, concluyó. ♦

Redacción S.N.