

La cucina metabolica per mantenere la propria linearità approda al Civile



Lo chef Luca Barbieri

■ Cucina lineare metabolica, un'«invenzione» tutta bresciana, dovuta ai lunghi anni di ricerca dello chef Luca Barbieri, ben noto per le sue pubblicazioni (giunte ad otto) sulle intolleranze alimentari (celiaci, soprattutto). Una nuova cultura della nutrizione, un insieme di fattori pertinenti e coerenti, come sapidità e sensorialità, digeribilità, semplicità di preparazione, rigore nella scelta delle materie prime, tecnica evoluta di cottura, manipolazione e conservazione.

Cucina del benessere, dello sport, delle intolleranze e delle malattie che applica la scienza dietetica, con corrette procedure d'acquisto, in grado di prevenire malattie, contrastare la vecchiaia, soddisfare chi soffre di intolleranze.

Questa linea, che si è fatta progetto, è stata presentata ieri nell'Aula Magna degli Spedali Civili, dallo stesso chef, Luca Barbieri, dal dott. Claudio Macca, responsabile dell'Unità dietetica e nutrizione clinica degli stessi Spedali, dal dott. Umberto Franzini. Il progetto è stato assunto dal commissario degli Spedali ed è destinato, nel tempo, a divenire proposta concreta verso un'ulteriore qualità della cucina ospedaliera, affiancabile da questa nuova filosofia nutrizionale in fatto di salute, prevenzione, cura. Nessuna interferenza col servizio in atto. La lineare metabolica, a differenza dalle diete di qualsiasi natura, non è cucina dei «no», al contrario, mantiene sapori e gusto, pur adattandosi perfettamente ad un corretto stile di vita. Il successo di tale linea, validata da medici ed enti, è sancito dall'assunzione da parte di oltre settanta Paesi nel mondo. Tra l'altro, il 20 e 21 aprile prossimi, a Terni, la cucina lineare sarà presentata al convegno scientifico dell'Adi (Associazione italiana di dietetica).

Egidio Bonomi