

<http://saporiericette.blogosfere.it/>

## Cucina metabolica a Brescia, Luca Barbieri sotto i riflettori internazionali



Lunedì 18 Febbraio 2013, 11:07 in [Comunicazioni](#) di [Miriam Leto](#)

- 
- 
- 
- 
- [f Commenti dei lettori](#)

*Luca Barbieri, lo chef bresciano è il pioniere della cucina metabolica. Scoprine di più su Sapori e Ricette.*



Non solo **gusto** assoluto in tavola, ma anche **benessere del corpo** attraverso l'alimentazione e addirittura, prevenzione dalle principali malattie della nostra epoca. Questa è la **filosofia della cucina metabolica**, studiata sulla base di un accreditato principio scientifico e vero e proprio lifestyle che si sta diffondendo a macchia d'olio tra salutisti e attenti chef e nutrizionisti. Il pioniere della **cucina metabolica** in Italia è **Luca Barbieri**, bresciano doc, nonchè chef di talento che coniuga la più sublime arte culinaria *al rispetto delle materie prime, all'esaltazione dei principi nutritivi e alla prevenzione di malattie metaboliche quali il diabete mellito, l'arteriosclerosi, le dislipidemie, l'ipertensione arteriosa, l'obesità, la malnutrizione, la dialisi peritoneale e addirittura il cancro*. E il tutto attraverso i suoi deliziosi piatti, dietro cui però c'è un intenso lavoro di sperimentazione scientifico-medica d'avanguardia e ricerca.

**Luca Barbieri** ha inventato un nuovo modo di cucinare e di mangiare. La cucina metabolica sta spopolando anche tra il personale medico e sanitario che l'ha scelta per numerose strutture ospedaliere e private, tra cui l'ospedale Civile di Brescia, prova che questo particolare regime alimentare è realmente efficace. E ricordiamo che grazie a Luca è anche un piacere per le papille gustative.

Luca Barbieri fa scuola, e su Brescia si accendono i riflettori internazionali, degli esperti di tutto il mondo. Gli addetti al settore sono [alla ricerca di tutti gli effetti benefici](#) di questa famosa **cucina metabolica**, dei segreti delle ricette dello chef. Ricette che sono state adottate già anche da rinomati centri benessere di disintossicazione e strutture alberghiere di lusso. Proprio in questi giorni Luca Barbieri, sempre secondo l'articolo del quotidiano online [Brescia Oggi](#), ha terminato un'ambiziosa sperimentazione su tecniche e ricette anti-tumorali e a supporto delle carenze delle leucemie infantili. Il principio è semplice e antico: il cibo è il primo farmaco. Le lavorazioni dei piatti invece, sono molto complicate e laboriose; una continua indagine di bilanci tra sapori e materie prime, grassi e proteine e vitamine.

Le soddisfazioni però arrivano, è il caso della scoperta che **cibi conservati e cucinati sottovuoto sono un valido aiuto alla cura delle leucemie infantili**.

L'obiettivo di Luca Barbieri è anche quello di dare un'identità alla cucina senza glutine, *in genere triste e senza sapore, per chi a causa dell'intolleranza è costretto a limitare gran parte dei piatti dalla propria tavola*.

Se volete saperne di più sull'argomento, il sito ufficiale di Luca Barbieri è [Cucina Lineare Metabolica](#), e al progetto ci lavorano anche rinomati ricercatori universitari. Presto lo chef partirà per un giro nelle principali città del mondo, come una vera star emergente, con il **Metabolic Culinary Tour** presenterà le sue incredibili ricette.