

**L'INIZIATIVA.** Nuove linee guida per la conservazione, la cottura e la presentazione dei piatti

# Sfida della qualità tra i fornelli

## In arrivo la cucina metabolica

Un medico e uno chef insieme, convinti che il cibo sia il primo farmaco per guarire un corpo malato

La sua fama di eccellenza nel mondo sanitario se l'è costruita in reparto a suon di diagnosi, interventi all'avanguardia e personale attento e preparato, ma oggi l'Ospedale civile di Brescia è pronto a fare un ulteriore passo in avanti con l'avvio del progetto di cucina lineare metabolica che porterà a una piccola grande rivoluzione tra i fornelli dell'ospedale.

Il progetto, presentato ieri mattina nell'aula magna del Civile alla presenza del responsabile dell'Unità Dietistica e nutrizione clinica Claudio Macca e dello chef bresciano ed esperto internazionale di cucina lineare metabolica Luca Barbieri, si compirà a piccoli passi attraverso «una prima e parziale introduzione nella

cucina dell'ospedale di alcune linee guida per la conservazione, la cottura e la presentazione dei piatti che si rifanno alle teorie della cucina lineare metabolica messe a punto dallo chef Barbieri e validate dal mondo scientifico», ha annunciato il dottor Macca.

«Rispettare il modello lineare metabolico puro e seguire tutte le sue regole «ora come ora sarebbe impossibile, almeno all'interno della cucina del Civile, ma alcuni principi di base, ad esempio la conservazione sottovuoto, sono già applicati da diverso tempo e con ottimi risultati in fatto di preservazione delle sostanze contenute negli alimenti», ha spiegato lo chef bresciano, che collabora da anni con il dottor Macca ed è convinto che il cibo sia «il primo farmaco per guarire un corpo malato», e l'abusarne o il privarsi porti «a danni tanto gravi quanto a volte irreparabili».



Il dottor Claudio Macca e lo chef Luca Barbieri FOTOLIVE

**Claudio Macca:**  
«È tutto validato dalla scienza»

**Luca Barbieri:**  
«Io nei panni di chi ha restrizioni»

È seguendo questo principio che lo chef bresciano da anni studia e applica i principi della cucina lineare metabolica con l'obiettivo di invertire il percorso finora seguito dalle diete «che hanno sempre fissato prima il regime alimentare per poi occuparsi degli alimenti in un secondo momento,

mentre andrebbe fatto l'esatto contrario, vale a dire partire dagli alimenti per giungere solo dopo alla dieta».

Nel suo percorso di studi, incentrato per la maggior parte sulla cucina lineare metabolica, ma in genere su tutte le tecniche di conservazione e cottura degli alimenti applicate al mondo sanitario, lo chef Barbieri ha voluto provare in prima persona «cosa significa sedersi a tavola quando si è affetti da celiachia, leucemia o intolleranza al nichel e sapere che ciò che si mangia fa la differenza».

**OLTRE AL CIVILE**, altri plessi ospedalieri e numerosi centri benessere stanno pensando di adottare alcune delle tecniche prescritte dalla cucina lineare metabolica. A testimonianza del successo di queste tecniche e delle sempre più numerose richieste di informazione da parte cittadini, lo chef Barbieri, con il patrocinio degli Spedali Civili e della Lega italiana per la lotta tumori, ha realizzato un sito Internet dedicato alla materia ([www.cucinalinearemetabolica.it](http://www.cucinalinearemetabolica.it)) che in un mese ha totalizzato oltre 3.000 contatti da 61 Paesi. ● E. BEN.

© RIPRODUZIONE RISERVATA