

## PREFAZIONE DEL DR. CLAUDIO MACCA DALL'EVASIONE DEL DB: CLAUDIO MACCA

L'acqua e la terra rappresentano il punto di partenza dell'elaborazione creativa delle ricette di Luca Barbieri nel suo nuovo libro Progetto no glutine.

Nel pensiero antico – classico l'idea che l'acqua, la terra, l'aria e il fuoco fossero Arché – cioè elementi fisici, reali, insostituibili e fondamentali per la vita in tutte le sue manifestazioni – fu l'idea più interessante, che venne in seguito sostenuta ed interpretata dai filosofi anche in epoche successive. In particolare l'acqua e la terra rappresentano, nel caleidoscopio degli elementi naturali, le forme archetipiche per eccellenza.

Dopo aver descritto le tecniche di preparazione e conservazione degli alimenti, con consigli dettati dalla sua lunga esperienza, Luca Barbieri identifica i suoi piatti con gli elementi archetipici della vita, inserisce la gamma dei sapori e il gioco degli aromi per arricchire la tavola da imbandire e fa splendere di luce amicale la convivialità che sta per celebrarsi.

La preparazione di un pasto è sottesa da un atteggiamento di affetto e generosa disponibilità all'ospite.

Luca Barbieri ha deciso di versare questa sua disponibilità anche verso quelle persone che il destino ha condotto alla malattia: il suo banchetto è dedicato anche a chi soffre e a chi con il cibo ha un rapporto esistenziale di amore/odio, di attrazione/repulsione.

Nel libro di Luca vi è un'attenta descrizione dei preparati necessari e insostituibili per la preparazione di pasti gastronomicamente evoluti per i celiaci: nella storia le diete hanno più proscritto che prescritto, un cumulo di proibizioni da cui la gastronomia era espulsa ed emarginata, e tra digiuno e restrizione, la malattia sviluppava tutto il suo potenziale distruttivo sul corpo e sull'anima.

Tuttavia, cimentandosi con alimenti e materie prime, tra innovazione ed invenzione, tra nuove idee e nuove tecnologie, Luca riesce a giocare tutta la sua storia di chef attento e perfezionista, immedesimandosi nel gusto e nel risultato, nella certissima capacità di affinamento delle sue creazioni, munifico donatore di segreti di felicità culinaria, riuscendo a confezionare cibo dedicato ai sani ed ai malati.

Il dono che ci fa oggi con questo libro è dedicato a noi che desideriamo conservare la salute, ma, ancor di più, ai malati che quotidianamente s'interrogano sul cibo di ogni giorno.

**Dr. Claudio Macca**

Presidente ADI Lombardia

Direttore dell'Unità Dipartimentale di Dietetica e Nutrizione Clinica

Spedali Civili Riuniti di Brescia

