

MONIGA. Il prodotto gardesano promosso dalla rivoluzionaria dieta

Nasce il «vino metabolico» che batte diabete e obesità

La dottrina della «Cucina lineare» ha adottato il Valtènesi di Costaripa

Claudio Andrizzi

La «Cucina lineare metabolica» ha scelto il suo vino: è prodotto sul lago di Garda, si chiama «Valtènesi Campostarne» ed è firmato da un autentico uomo-simbolo dell'enologia italiana e internazionale come Mattia Vezzola.

LANOVITÀ è stata presentata ieri a Moniga, nelle cantine dell'azienda agricola Costaripa, dallo chef Luca Barbieri e dal professor Claudio Macca, artefici di un progetto dietologico tutto «Made in Bs» che, lanciato poco tempo fa, ha già raccolto seguaci in 75 Paesi del mondo: una filosofia, quella della «Cucina lineare», focalizzata sulle modalità trattamento della materie prime, ma so-

prattutto su un'impostazione gastronomica molto «patient oriented», capace di ridurre a zero gli aspetti «punitivi» che ogni dieta porta con sé.

Da qui discende la decisione di ampliare le prescrizioni anche al vino, anzi, al «vino metabolico», come prezioso alleato non solo della buona tavola ma anche della corretta alimentazione.

«**TUTTI GLI ALIMENTI** sono vettori di sostanze importanti per la nostra salute - ha spiegato il professor Macca, direttore dell'Unità dipartimentale di dietetica e nutrizione clinica degli Spedali Civili di Brescia -. Se assunto con moderazione, il vino rosso ha effetti quasi farmacologici: una dose da 150 ml contiene gli stessi livelli di antiossidanti di due taz-

La rassegna

PROFUMI DI MOSTO

Oggi la riviera bresciana festeggia la vendemmia con la XIII edizione di «Profumi di Mosto», il circuito enogastronomico cui aderiscono 22 aziende, in 3 itinerari tra Desenzano e Puegnago. Ogni cantina proporrà in degustazione i propri vini abbinati a piatti tipici e specialità. Il carnet di ogni percorso costa 25 euro, compreso bicchiere con tasca tracolla: vale l'ingresso a 9 cantine e a Villa Galnica di Puegnago, sede del Consorzio Valtènesi Doc, dove dalle 10 alle 19 tutti i vini saranno in degustazione. Info: 340 3653093 oppure www.profumidimosto.it per il programma. E.G.

ze di tè verde, 5 mele o 7 succhi d'arancia. Inoltre già nello stomaco compie un'azione protettiva anche per i contenuti antiossidanti degli altri alimenti».

Ed ecco dai vigneti della Valtènesi questa nuova tessera del mosaico, che è di colore rigorosamente rosso.

Il nuovo «vino metabolico» firmato Costaripa deriva dal rosso prodotto dalla stessa azienda Costaripa già nel 2000 per il grande Christian Barnard, il cardiocirurgo che effettuò il primo trapianto di cuore della storia. «Barnard era convinto che due bicchieri di rosso al giorno riducessero del 50% il rischio di infarto e insieme avevamo lavorato ad un vino equilibrato - ha spiegato Vezzola -. È un privilegio rivisitare oggi quell'esperienza straordinaria».

Lo chef Barbieri, che per l'occasione ha presentato il suo nuovo libro dedicato a cucina e gruppi sanguigni, si è spinto anche oltre il terreno del semplice abbinamento. «Questo vino - ha spiegato - verrà impiegato anche come componente centrale delle mie ricette per la cucina metabolica, a partire dai soffritti». ●