

Moniga

Vino metabolico in cantina e la cucina di Barbieri in un libro

MONIGA La cantina Costaripa ha ospitato ieri due importanti presentazioni: quella del «vino metabolico», primo nel suo genere in Italia, e quella del libro «Gruppi sanguigni a tavola», scritto dallo chef Luca Barbieri, pioniere bresciano della cucina lineare metabolica, e pubblicato dalla Compagnia della Stampa - Massetti Rodella editori.

Partiamo dal vino metabolico, cui è stato dato nome Valtenesi Campostarne: questo rosso prodotto dalle cantine Costaripa di Mattia Vezzola coniuga l'alta qualità vitivinicola a principi nutritivi fondamentali per prevenire malattie metaboliche: perfettamente in linea, dunque, coi precetti della dieta lineare metabolica, che coniuga l'arte culinaria ai principi salutistici dei cibi. Un vino che «nasce dalle uve del territorio, Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera, ed entra a pieno titolo nel pensiero equilibrato della buona tavola - ha spiegato Vezzola - comprovando che due bicchieri di vino al giorno aiutano il nostro cuore a stare meglio, in linea con le ricerche del celebre cardiocirurgo Christiaan Barnard, precursore della dieta lineare metabolica». Delle qualità nutraceutiche (cioè le proprietà farmacologiche dei cibi) del Campostarne è convinto anche il dr. Claudio Mecca, esperto nutrizionista dell'ospedale Civile di Brescia: «Bisogna considerare la dieta non più come un sacrificio, ma come benessere delle papille gustative e della salute».

Da questo punto di partenza è iniziata la sfida del Campostarne, quella annunciata da Macca e Barbieri a Vezzola: creare un vino al quale attribuire una destinazione salutistica, adatto a tutti, perché «soffice» e ideale nella quotidianità e in cucina. Sfida vinta, giacché ne è nato un vino in perfetta linea con la dieta metabolica. Oltre che, di conseguenza, con le creazioni culinarie di Barbieri, delle quali il Campostarne spesso è anche ingrediente.

Barbieri è uno chef scienziato: in laboratorio studia le proprietà dei cibi, elabora ricette e metodi di cottura all'insegna del benessere e della salute, senza rinunciare al gusto e men che meno alle sostanze nutritive. È attento alle richieste del momento: l'ultima pubblicazione, quella presentata ieri alla cantina Costaripa, che ne è anche sponsor e edita dalla Massetti Rodella di Roccafranca, è una raccolta di ricette dedicata a chi segue un regime dietetico relazionato al proprio gruppo sanguigno; una filosofia basata sugli studi di Joë D'Adamo. **a.sca.**