

## **Luca Barbieri, un libro di ricette piene di gusto ma senza glutine**

Il glutine, questo nemico. Per gli affetti da celiachia, naturalmente, ma c'è chi è andato al contrattacco con efficacia: lo chef bresciano Luca Barbieri che, in sei anni di ricerche, ha prodotto il libro "Progetto No Glutine – Le intolleranze a tavola" destinato primamente a questi pazienti, ma pure a quanti inseguono un'alimentazione salutare, senza rinunciare al gusto ed al piacere della tavola ed ai pazienti degli ospedali "aiutabili" anche con cibi gradevoli. Il libro è stato presentato ieri, nel Ridotto del Teatro Sociale. Al tavolo lo chef Barbieri, ovviamente; il promotore-sostenitore del progetto, Corrado Corradini; il prof. Claudio Macca del dipartimento di dietetica e nutrizione clinica degli Spedali Civili, nonché residente dell'Associazione Italiana Dietetica lombarda; l'editore Eugenio Masetti (Compagnia della Stampa). Da Bianca Simoni il saluti, a nome del Ctb bresciano, padrone di casa.

Il volume è corredato da illustrazioni e commenti, facile da utilizzare. Suggerisce 53 ricette all'insegna del motto "semplicemente cucina", per dire che ognuno può diventare...chef. S'impara anche a gestire il piccolo laboratorio che diviene la cucina del celiaco. Non si tratta di cucina-surrogato, ma d'un, a suo modo, capolavoro forte d'una precisa identità, dove sono assemblate materie prime difficili da trattare, ma con un risultato sorprendente.

Il sito di Luca Barbieri è tempestato di centinaia di richieste al giorno. Contatti con 49 nazioni. La celiachia è in rapida diffusione: piegarla con una dieta gradevole smuove interessi a livello mondiale. Come in effetti è già.

Egidio Bonomi