



Idee Barbieri tra sale e olio aromatizzato

■ Luca Barbieri, lo chef bresciano con all'attivo fortunati libri di ricette per celiaci, intolleranze alimentari nonché per atleti, ha portato a termine un nuovo progetto sull'olio con erbe aromatizzate e ricette senza sale. Il lavoro è stato condotto in collaborazione con aziende di rilievo internazionale, come Ballarini, leader euro-

peo delle pentole antiaderenti, Olio Carli e Technogym. Il tutto all'interno del progetto, elaborato da Ugo Lombardi di Unidesign di Milano, denominato «Sesto senso - senso del benessere».

Finora l'olio alle erbe obbediva al pressapochismo della sigla q.b. (quanto basta). Barbieri ha fissato

grammature, trattamento delle erbe, tempi e temperature, modalità di produzione e conservazione. Contemporaneamente ha realizzato una serie di ricette senza sale, ma non per questo meno gustose. In tutto di prossima pubblicazione, compreso un nuovo libro «Evoluzione no glutine».

Egidio Bonomi