

Un nuovo libro di Luca Barbieri sulle preparazioni senza glutine



Lo chef bresciano Luca Barbieri

■ Lo chef Luca Barbieri, bresciano di Urago Mella, ha pronto un altro libro speciale di cucina, dopo quello fortunato dedicato alle ricette per celiaci.

Il titolo dice già di per sé il contenuto: «Stilelibero, tecniche e ricette fra tradizione e innovazione con il sottovuoto». Nel frattempo, il 39enne chef, ha ricevuto tre riconoscimenti: a suo modo un record.

A Montecarlo, nella lussuosa cornice dello Sporting Club, gli è stato conferito il Grand Cordon d'Or de la Cuisine Française, premio internazionale per la bravura, certo, ma anche per l'impegno costante nella ricerca e nella sperimentazione. Ogni anno, solo una dozzina di cuochi da tutto il mondo ricevono l'ambito attestato, dopo rigorosa selezione.

Poi a Milano, sempre Luca Barbieri è stato insignito della Maestria dell'Associazione professionale cuochi. Infine, in una serata a Salò, ecco il riconoscimento internazionale «I discepoli di Auguste Escoffier».

E tuttavia, con sincerità, Luca conferma che il premio più appagante sarà la sua presenza in gennaio nella comunità di San Patrignano, dov'è stato invitato ad insegnare liberamente i (quasi) segreti della buona cucina ai ragazzi di Andrea Muccioli.

Tuttavia la passione delle passioni del giovane chef bresciano resta la cucina delle intolleranze e del benessere, la stessa che lo ha portato ad un nuovo libro, che uscirà in maggio, dal titolo «Evoluzione, no glutine», anche questo, come il precedente sulla stessa materia, tradotto in inglese e già prenotato per quasi duemila copie. Non mancherà nemmeno l'attenzione al settore atletico con un ulteriore manuale: «Athletic culinary book», volume rivoluzionario già in gestazione, con le ricette per atleti e sportivi in genere. Si potrebbe dire, dunque, che Barbieri ha conquistato un grande slam culinario, ma la sperimentazione, nella sua scuola «Farecucina» e nell'azienda Centro Comil di Bedizzole da lui diretta, continua.