

Paolo Bellotti e Collaboratori

Le ricette salvacuore

a cura di Sabino Scardi

Monaldi Arch Chest Dis 2004; 62: 2, 116.

Centro Cardiovascolare, Trieste.

In occasione del recente Congresso dell'ANMCO ho avuto l'occasione di leggere quest'elegantissimo volume scritto da Paolo Bellotti, cardiologo a Savona, in collaborazione con medici specialisti in Scienze dell'Alimentazione, dietisti, ristoratori, chef e gli alunni del liceo artistico di Savona cui si deve l'iconografia.

Volumi sulla "giusta alimentazione" li hanno pubblicati in tanti in questi anni, per lo più scopiazzati e monotoni nell'elencazione degli alimenti considerati "salvacuore".

L'opera di Bellotti si distingue nettamente dai libretti precedenti, rendendo le classiche e un pò monotone raccomandazioni un gustoso e praticabile volume sul "mangiar bene e sano".

Sembra un piccolo trattato d'arte culinaria nel quale il buon gusto, l'accuratezza nella scelta dei nutrienti, la facilità d'esecuzione delle varie ricette,



te, rendono accettabili piatti intelligenti, ipolipidici, con corretto contenuto calorico e, credo, anche molto gustosi.

Le bellissime illustrazioni e l'elegante veste tipografica rendono la lettura del volume molto godibile e spingono il lettore a provare le gustosissime ricette della Liguria. Da non trascurare poi l'appropriato accostamento dei vini.

Ci auguriamo che altri colleghi, seguendo l'esempio di Bellotti, facciano la medesima operazione ma con uguale stile per proporre ai nostri cardiopatici, ma anche agli apparentemente sani, le ricette rivisitate delle altre regioni italiane.

Il volume è diretto non solo agli utenti classici ma anche ai colleghi e in particolare ai cardiologi della riabilitazione.

Auguro a quest'opera, frutto della originale collaborazione tra una scuola alberghiera e una struttura ospedaliera, tutto il successo che merita.