



PN24 FOOD - Bologna: il ristorante Libra Cucina Evolution entra nella Guida del Gambero Rosso 2022

Bologna - 29 nov 2021 (Prima Notizia 24) "Una filosofia innovativa che ripropone piatti tradizionali".

Da oggi il Ristorante Libra Cucina Evolution, della dott.ssa Chiara Manzi, è premiato anche dalla critica enogastronomica per la sua bontà. Oltre alla certificazione nutrizionale. "Una filosofia innovativa che ripropone piatti tradizionali". Così la Guida Gambero Rosso 2022 Ristoranti d'Italia descrive Libra Cucina Evolution, nel centro di Bologna. Specialisti nella cucina tradizionale italiana con un ingrediente in più decisamente importante, il Benessere Antiaging, grazie alla sinergia tra Arte Culinaria e Scienza della Nutrizione. Il binomio che trionfa, amato dai bolognesi e non solo, è il modo migliore per prendersi cura di sé stessi, gustando i piatti più buoni della tradizione italiana. Così il ristorante è meritevole di Una Forchetta, riconoscimento di qualità per Gambero Rosso e assegnato solo ai ristoranti migliori, come afferma la Guida stessa. Ad aggiudicarsi la certificazione sono altri tre ristoranti della città capoluogo emiliana. La guida- che si annuncia all'insegna della ripartenza- non a caso riporta contenuti di grande innovazione. Per Libra non si può parlare di ripartenza ma di partenza vera e propria. Inaugurando l'evoluzione e la rivoluzione della ristorazione. L'idea è della dott.ssa nutrizionista Chiara Manzi, luminare nel suo campo e massima esperta in Europa di Culinary Nutrition. Nel 2012 apre la prima Accademia di Nutrizione Culinaria, dallo scontro e l'intreccio tra due realtà da un futuro sempre più comune, arte e scienza. Al suo fianco lo chef Andrea Miceli che dopo aver studiato medicina ha deciso di dedicarsi alla sua passione, trovando nel Metodo Scientifico Cucina Evolution la soluzione per far coincidere i suoi interessi: prendersi cura delle persone, coccolando i loro palati. Il ristorante apre nel 2019 e dopo pochi mesi viene costretto alla chiusura, causa Covid. Sono mesi difficili per la ristorazione ma Chiara Manzi crede nel suo sogno: portare il Benessere Antiaging nei piatti golosi e renderlo accessibile a tutti. Per questo nei mesi viene strutturato un programma di food delivery formulato ad hoc per questi prodotti, inviandoli sigillati e refrigerati in tutta Europa. Insieme arriva anche la certificazione Gluten Free, che garantisce ai celiaci di assaggiare ogni piatto, in totale serenità e potendo chiudere gli occhi per percepire ogni sapore. Proprio sulla particolarità e genuinità dei sapori, insieme alla sicurezza nutrizionale Antiaging, è studiata la preparazione di ogni piatto servito. Pochissimo sale, per far bene alla nostra salute ed esaltare i sapori della materia prima di qualità e lasciar esprimere il Gusto In Lunghezza. Da assaporare fino all'ultima nota. Giuste cotture e ingredienti, tanto studio e inventiva sono gli ingredienti di piatti di successo come Carbonara Evolution- fatta con guanciale di Amatrice, Pecorino DOP e tuorlo ma meno calorie di 100 gr di riso- citata e apprezzata anche dalla Guida. Dolci che fanno bene e frittelle ricche di antiossidanti per rimanere giovani, sembrano degli ossimori ma è tutto vero. Solo da Libra Cucina Evolution, a Bologna.



(Prima Notizia 24) Lunedì 29 Novembre 2021

PRIMA NOTIZIA 24

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it