A Bologna nasce il primo ristorante dove la ricerca scientifica si mangia: apre Cucina Evolution

d60575d9-ccb7-4ded-b741-46e7f6484a0a

Da settembre il ristorante di via Testoni 10 a Bologna, conosciuto finora come Libra, cambia nome in **Cucina Evolution**. Non è un semplice restyling d'insegna: è la conseguenza di un passaggio avvenuto a monte, nell'Accademia Italiana di Medicina Culinaria fondata dalla nutrizionista Chiara Manzi, che da poco è stata accreditata come Polo Universitario Tecnologico Territoriale IUL, in collaborazione con l'Università Telematica degli Studi IUL.

Salute e longevità nei piatti di un ristorante

È la prima volta che accade in Italia: un percorso di ricerca scientifica sulla cucina — nato per capire come rendere i piatti della tradizione italiana compatibili con la salute e la longevità — arriva a strutturarsi come polo universitario riconosciuto, e da lì si traduce direttamente in un ristorante aperto al pubblico.

l ristorante, che assume ora il nome dello stesso metodo — Cucina Evolution — resta specializzato nei piatti della tradizione italiana riletti secondo i principi della **Medicina Culinaria**. Il menù degustazione “Impossibile ma vero” ne è la dimostrazione più diretta: carbonara, frittura di pesce e verdure e tiramisù, per un totale di 800 kcal, senza eliminare alcun ingrediente della ricetta originale — solo tecnica, dosi e abbinamenti rivisti secondo il Metodo Scientifico Cucina Evolution.

Una ricerca nata da un'esigenza clinica

Il percorso che porta oggi l'Accademia Italiana di Medicina Culinaria a diventare Polo Universitario nasce da un'intuizione personale di **Chiara Manzi**, nutrizionista e docente di Medicina Culinaria all'Università di Ferrara: i**l problema non è mai stato il cibo, ma il modo di cucinarlo**. Da qui il Metodo Scientifico Cucina Evolution, costruito negli anni al fianco di **Gualtiero Marchesi**, suo maestro, e **Massimo Bottura**, con cui Manzi ha condotto ricerche scientifiche. Insieme a Marchesi, Manzi ha fondato anche ASSIC, l'Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina.

Con il manager Danilo Pertosa, Manzi ha poi fondato Antiaging Italian Food, l'azienda che porta questa ricerca fuori dall'ambito accademico attraverso prodotti certificati, un e-commerce, l'app GolosiLongevi e — ora — un ristorante che porta il nome stesso del metodo. Un ecosistema che conta 30.000 clienti, una community di oltre 2 milioni di contatti attivi settimanali e un fatturato complessivo superiore a 1,8 milioni di euro.

«*Non è la carbonara il problema, è come la cucini*», ripete spesso Chiara Manzi. Da settembre, a Bologna, quella frase avrà anche un'insegna, e un accreditamento universitario alle spalle.