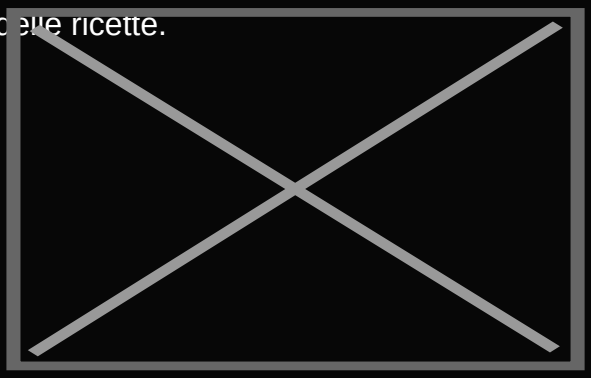
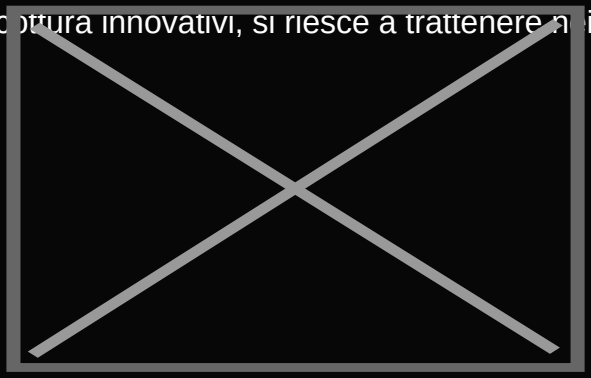
Libra, apre a Bologna il primo ristorante che unisce gusto e benessere

libra-4-ffa2c72b

Inaugurato nel cuore di Bologna **Libra**, il luogo dove vivere un’esperienza unica, che coniuga il gusto e la varietà dei piatti della tradizionale italiana al benessere, grazie al **bilanciamento nutrizionale** delle ricette.



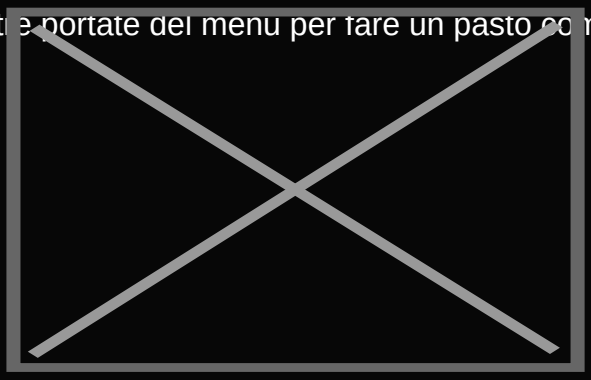
Libra è una vera e propria novità nel panorama gastronomico bolognese e vede protagonista della sua offerta un menu realizzato secondo i più moderni principi della scienza della nutrizione. Infatti, ogni piatto è stato studiato per contenere il giusto equilibrio fra le dosi degli alimenti, con **meno calorie, sale, zucchero e grassi**. Mentre, grazie a specifiche tecniche di produzione, conservazione e accostamento far gli ingredienti e metodi di cottura innovativi, si riesce a trattenere nei piatti più vitamine, sali minerali e antiossidanti.



Tutte le ricette del menu sono **certificate da Cucina Evolution e Chiara Manzi**, nutrizionista, Presidente di ASSIC (Associazione per la Sicurezza

Nutrizionale in Cucina) e fondatrice di Art Joins Nutrition Academy, la prima scuola in Europa di Culinary Nutrition che unisce due mondi, quello della nutrizione e quello della ristorazione per dare vita ad una nuova cultura alimentare.

Lo chef di Libra, **Giovanni Nerini**, ha conseguito il master in Culinary Nutrition presso questa Academy e realizza i piatti attenendosi scrupolosamente ai dettami di Cucina Evolution. Mentre, tutto il personale di sala di Libra è stato formato per poter fornire le giuste indicazioni sull'abbinamento e la composizione delle ricette e aiutare i clienti a comporre il proprio percorso di benessere, scegliendo tre portate del menu per fare un pasto completo ed equilibrato.



Anche lo spazio di Libra rispecchia perfettamente lo stile e i valori di equilibrio e innovazione culinaria proposti. **Un luogo piacevole e rilassante** che vuole diventare meta di un pubblico attento alle novità e curioso di sperimentare una cucina di tradizione in evoluzione.

"Libra è una vera sfida per Bologna – racconta **Dario Chan**, amministratore delegato della società – è un'evoluzione della cucina italiana che incontra il desiderio di mantenere un'alimentazione più moderna. Abbiamo recuperato una location che tanti bolognesi hanno a cuore, quella della storica tipografia Elios, per realizzare un ristorante curato in ogni dettaglio nell'ottica di offrire gusto, benessere e relax a 360°".

Il ristorante Libra è di proprietà di **CDN Food & Restaurant**, società del fondo italiano Paladin Capital Partners Group S.p.A, già presente da tempo nel mondo dell'alimentare sia con aziende di produzione che con altri format di ristorazione.

Sito web: http://www.ristorantelibra.it/
Pagina Facebook: https://www.facebook.com/LibraBologna/
Profilo Instagram: https://www.instagram.com/libra_bologna/