



Irnerio10, quando la salute sposa la buona tavola

Per mangiare la buona cucina bolognese ma con un'attenzione alla salute, il bar-bistrot del Gruppo Monti Salute Più ha una proposta enogastronomica interessante

Prendersi cura di sé a partire da ciò che mangiamo: questo è lo spirito di "Irnerio10", il bar-bistrot che il **Gruppo Monti Salute Più** ha aperto in via Irnerio e che arricchisce quello che a Bologna è stato denominato il "**Quartiere della Salute**". Si tratta di un progetto ambizioso e innovativo che, partendo dai portici di Via Irnerio 10, arriva alle **Terme di San Petronio** e al **Polo diagnostico Bodi**, collegando le Terme Felsinee attraverso una condotta sotterranea che porta l'acqua termale alle Terme San Petronio.

«Mi auguro che Irnerio10 diventi un importante punto di riferimento per quanti sono alla ricerca del benessere psicofisico e vogliono prendersi cura di sé fuori e dentro, adottando uno stile di vita sano, volto a migliorare la loro qualità di vita», ha commentato il Prof. Antonio Monti, direttore scientifico Gruppo Monti Salute Più.

La gestione di Irnerio10, che è anche bar e caffetteria, è affidata a **Tommaso Ragazzi** e a sua moglie **Maria Bostina**, i quali portano avanti con passione l'obiettivo di servire una cucina di qualità che gratifichi palato e fisico. La proposta, infatti, si basa su piatti della tradizione ma nell'ottica di una cucina salutare, leggera e green ma è possibile anche fermarsi per un semplice caffè, un aperitivo oppure per mangiare appetitosi stuzzichini.



La forest bathing, ulivi radicati nel terreno.

Cosa mangiare da “Irnerio10” Bar-bistrot

La carta si declina in due menù: *Gusto e Tradizione* e *Gusto e Salute*. Nel primo trovano posto, ad esempio, i classici tortellini, il brodo di carne e le popolari scaloppine al limone con contorno di funghi trifolati. Il menù *Gusto e Salute*, invece, comprende – tra le altre cose – la crema di patate e porri con funghi porcini trifolati e aglio nero o la vellutata di carote e zenzero con acqua termale. Ai piatti dei due menù si affianca una selezione di vini emiliano-romagnoli.

Pensando poi al benessere dello spirito, “Irnerio10” non trascura l’importanza della giusta atmosfera, proponendo un ambiente semplice, rilassante e luminoso, arredato in maniera essenziale. Una particolarità consiste nel *forest bathing* ossia alcuni ulivi radicati nel terreno all’interno di un microclima controllato.

Irnerio 10 – Gusto e Salute
Via Irnerio, 10, 40126 Bologna BO
[Sito web](#)

Data di creazione

2023/03/29

Autore

antonella-catenazzo