

MENU

ABBONAMENTI ▾

LEGGI IL GIORNALE

**il Resto del Carlino BOLOGNA**

CRONACA

SPORT

COSA FARE

EDIZIONI ▾

MUORE DAVANTI AL FIGLIO

RAPINA AL TRONY

VIA DALL'ISOLA

SPECIALI ▾



e la flessibilità di scegliere quando ricevere gli ospiti  
**Booking.com**

Antr. ▾

HOME &gt; BOLOGNA &gt; CRONACA

Pubblicato il 12 novembre 2018

## Eubiochef, fornelli 'Stellati' a Bologna. Le foto

E' nata per sensibilizzare su stili di vita corretti e consapevolezza alimentare, ma Eubiochef, ideata da Eleonora Gazzotti, oggi presidente del Comitato Eubiosia della Fondazione Ant, col tempo è diventata l'occasione per conoscere le nuove strade dell'alta cucina e, insieme, sostenere la ricerca. La buona vita anche nella malattia (eubiosia) è possibile, e Ant, che compie 40 anni, ci crede da sempre, portando avanti la visione pionieristica di Franco Pannuti. Stasera a 'La Porta di Bologna' è andata in scena la cena con i grandi chef – sostenuta da Unipol Banca e Morini – che quest'anno ha come testimonial due pluristellati come Giancarlo Perbellini di Casa Perbellini a Verona e Alfio Ghezzi della Locanda Margon di Trento. La squadra poi mette in campo Emilio Barbieri (Strada Facendo), Gino Fabbri (Pasticceria Gino Fabbri) Alessandro Gavagna (Al Cacciatore de la Subida), Athos Migliari (La Chiocciola) Massimiliano Poggi (Ristorante Massimiliano Poggi), Gianpaolo Raschi (Guido) Leonardo Ragazzi (Cremeria Funivia), Gabriele Spinelli (Pasticceria Dolce e Salato) Giuseppe Tarantino (Corbezzoli/Relais Bellaria), Pasquale Troiano (Cantina Bentivoglio) e **Lorenzo Venturelli (La Porta di Bologna)**

Ultimo aggiornamento il 12 novembre 2018 alle 22:21

1 voto

Condividi

Tweet

Invia tramite email

