Cristina Bowerman: «Semplificare l’apertura di un pubblico esercizio»

bowerman-new-dettaglio-e8395985

A capo della cucina della Glass Hostaria di Roma, una stella Michelin, Cristina Bowerman, chef originaria della provincia di Foggia, ha alle spalle anche esperienza di street food, sia in chiave gourmet che on the road. Nel 2014 ha pubblicato il suo primo libro per Mondadori: “Da Cerignola a San Francisco e ritorno - La mia vita di chef controcorrente”.

[caption id="attachment_78226" align="alignleft" width="300"] Il nido d'ape[/caption]

Cosa significa per te essere chef ambassador di Expo2015?
Un onore, anche perché sono l’unica donna ambasciatrice di Expo nonostante speri che cresca la presenza del gentil sesso. Il mio scopo è far capire al mondo che la cucina italiana è di grande spessore e che la nostra economia deve moltissimo alla ristorazione, uno dei motori principali del nostro Paese.

Perché porti il miele?

[caption id="attachment_78227" align="alignright" width="224"] Come le api al miele[/caption]

Perché le api garantiscono la sopravvivenza dell’essere umano. Ma, soprattutto, garantiscono la biodiversità grazie alla loro funzione cruciale nell’impollinazione. Ed è proprio grazie all’impollinazione che in Italia abbiamo tanti prodotti così particolari.

Come rendere un’opportunità duratura Expo2015?
Per spingere il concetto di Expo2015 è necessaria una forte comunicazione a livello internazionale e nazionale. A livello logistico, inoltre, è importante semplificare l’ingresso e la visita della manifestazione. Non ultimo, è essenziale che le istituzioni spingano l’acceleratore sulle riforme necessarie perché l’economia possa ripartire. In Italia c’è troppa burocrazia, tutto è difficile e

complicato. Dovremmo semplificare e rendere più agevole l’apertura di un pubblico esercizio.

Che ruolo hanno i social media nell’ambito della comunicazione?
Sono essenziali: siamo tutti social media dipendenti, la capacità di usarli con puntualità fa la differenza.

I nostri chef ambassador ad Expo 2015

Ugo Alciati: «Expo, un’opportunità per conoscere il Made in Italy»

Enrico Bartolini: « Accoglienza impeccabile per far tornare i turisti»

Cesare Battisti: «Proteggere i nostri prodotti dalle contraffazioni»

Andrea Berton: «Usate l’ingrediente nella sua totalità per ridurre gli sprechi»

Moreno Cedroni: «Expo, splendida occasione. Ma occorre un’ospitalità impeccabile»

Carlo Cracco: «Ecco perché gli ingredienti italiani sono migliori delle imitazioni»

Ernst Knam: «insegnare ai bambini la corretta alimentazione»

Pietro Leemann: «W la cucina vegetariana, la più sana e sostenibile»

Gualtiero Marchesi: «Concentriamoci su quanto sappiamo fare»

Davide Oldani: «Expo, l’inizio di una nuova era per l’Italia»