



LA CHEF **CRISTINA BOWERMAN** È L' **AMBASCIATRICE DI BUONE PRATICHE** DELLA **CAMPAGNA SPRECO ZERO 2024**

CRISTINA BOWERMAN RICEVE IL TESTIMONE DELL'AMBASCIATORE 2023 ANDREA MAGGI E SARÀ FRA I PROTAGONISTI DEGLI EVENTI UFFICIALI DELLA 10ª GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE, LUNEDÌ 5 FEBBRAIO 2024.

«LA SOSTENIBILITÀ È UNA SCELTA DI VITA NELLA QUALE È NECESSARIO CREDERE – spiega Cristina Bowerman - IO CI CREDO. E PENSO CHE IL *ROLE MODELING*, L'ESEMPIO, SIA FONDAMENTALE PER DIMOSTRARE CHE È POSSIBILE VIVERE IN MODO PIÙ SOSTENIBILE».

SONO STATI AMBASCIATORI DI BUONE PRATICHE NELLE PRECEDENTI EDIZIONI: SUSANNA TAMARO, PAOLO RUMIZ, MORENO CEDRONI, FRANCESCO TULLIO ALTAN, GIOBBE COVATTA, NERI MARCORÈ, VERONICA PIVETTI, LUCA MERCALLI, ELIANA LIOTTA, MASSIMO CIRRI.



ROMA – «La sostenibilità è una scelta di vita nella quale è necessario credere. Io ci credo. e penso che il *role modeling*, l'esempio, sia fondamentale per dimostrare che è possibile vivere in modo più sostenibile». Parola di **Cristina Bowerman**, chef stellata con una straordinaria storia dall'Italia agli States e ritorno, Maestra di sostenibilità a tu per con il cibo e impegnata a 360 gradi per gli Obiettivi di sostenibilità dell'Agenda 2030, a cominciare dalle pari opportunità di genere. Sarà lei l'**Ambasciatrice di Buone Pratiche** della campagna **Spreco Zero 2024** e della **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, come sempre in calendario il **5 febbraio**, quest'anno al traguardo della sua **11ª edizione**.

Attraverso il suo impegno **Cristina Bowerman promuoverà i valori dello sviluppo sostenibile e l'attenzione alla riduzione dell'impatto ambientale nel quotidiano.** «Assistiamo nel mondo occidentale a una battaglia da un lato contro lo spreco di cibo e dall'altra contro l'eccessiva assunzione dello stesso – spiega la chef - Tutto questo ha un costo notevole, non solo economico ma anche sociale e ambientale. Da una parte del mondo si promuovono diete dimagranti, mentre dall'altra parte ci sono individui che muoiono di fame. **Ognuno deve fare la propria parte per questo mondo così bistrattato e anch'io voglio essere un modello di riferimento, mi sono assunta questa responsabilità. Con il mio lavoro voglio essere d'esempio e cerco di non sprecare nulla,** di non comprare mai derrate alimentari in eccesso. Nel mio ristorante siamo ormai andati oltre ai prodotti riciclabili, andiamo direttamente sui prodotti compostabili per eliminare, dove possibile, la plastica usa e getta».

«**Chiediamo quest'anno a ciascuno di fare la differenza** nella grande corsa a ostacoli verso il 2030 – spiega **Andrea Segrè**, fondatore della Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare – “Make the difference” sarà il filo rosso delle iniziative in cantiere per il 5 febbraio: e **Cristina Bowerman è certamente un esempio di come si possa fare la differenza in cucina e nelle scelte di ogni giorno.** Le buone pratiche hanno bisogno di **supporters esemplari**, come lei e come lo scrittore e divulgatore **Andrea Maggi**, che ci ha accompagnato nel corso del 2023 e che ringraziamo per la sua generosità e la preziosa pervasività dei suoi insegnamenti. **Cristina Bowerman, nel suo magistrale 'corpo a corpo' con il cibo, è esempio quotidiano di impegno per confrontarci al meglio con gli Obiettivi di sostenibilità**».

Gli **eventi della 11^ Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare** sono promossi per iniziativa della **campagna Spreco Zero di Last Minute Market** con il patrocinio del **Ministero dell'Ambiente e del Ministero degli Esteri e della Cooperazione internazionale**, dell'**ANCI** e di **RAI per la sostenibilità** e si svolgeranno a **Roma lunedì 5 febbraio, dalle 11.30 nello Spazio Europa – sede dell'Ufficio del Parlamento Europeo in Italia e della Rappresentanza della Commissione Europea** (via IV Novembre, 149). **Info e aggiornamenti sul sito sprecozero.it**

Cristina Bowerman, chef italiana (1 stella Michelin, 3 forchette Gambero Rosso) è nata a Cerignola, in Puglia. Dopo la laurea in Giurisprudenza si trasferisce a **San Francisco** per continuare gli studi legali e lavora nei weekend presso la coffee house Higher Grounds. Da sempre appassionata della cucina, vede esplodere la sua passione anni dopo, quando, residente ad Austin, consegue la laurea in Culinary Arts, perfezionando la propria disciplina e lavorando in particolare sulla concentrazione dei sapori. Nel 2005 approda a Roma al Glass Hostaria, a Trastevere, uno spazio contemporaneo e innovativo sia nella filosofia che nella proposta gastronomica. **La cucina di Cristina è un crossing culturale che racconta il gusto attraverso il dialogo costante fra tradizioni, culture, memoria e luoghi. Stella Michelin dal 2010,** Cristina Bowerman è case study dell'Università Bocconi nello stesso anno. “Da Cerignola a San Francisco e ritorno – La mia vita di chef controcorrente” (Mondadori, 2014) è uno dei due i libri pubblicati che sottolineano la personalità di una “chef controcorrente”. **Il suo impegno si articola su più fronti, a partire da formazione e insegnamento.** Uno dei progetti che più le stanno a cuore è “Adotta un Istituto Alberghiero”, all'interno di #fareformazione, il Protocollo d'Intesa volto al miglioramento e all'ampliamento dell'offerta formativa negli Istituti Alberghieri, firmato con Re.Na.I.A. – Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri, a nome dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, di cui Cristina è uno dei soci fondatori e Presidente per ben 6 anni dalla fondazione. **Nel 2015 è nominata Chef Ambassador di Expo Milano.** In virtù del suo impegno per la sostenibilità alimentare, la Guida Michelin ha recentemente inserito Cristina Bowerman nella sua selezione mondiale di Green Initiative. Cristina Bowerman è stata anche “Chef Donna dell'Anno” a Identità Golose 2013, “Best Female Italian Chef in Europe 2018” di Love Italian Life, Premio Galvanina come Miglior Chef 2018 (durante XVIII edizione del Festival della Cucina Italiana), premio FIC all'eccellenza. **Da sempre Cristina cerca di rappresentare un role model per le donne nella ristorazione** – un ambiente estremamente sbilanciato verso la rappresentanza maschile. **A febbraio 2018 è stata nominata Ambasciatrice dall'Associazione Telefono Rosa.** Fra i suoi impegni più sentiti **la campagna di Action Aid 2015**, ed è tra i dieci fondatori nell'organizzazione Fiorano For Kids, per la ricerca sul ruolo terapeutico di diete specifiche nella cura dell'epilessia infantile. **È testimonial e supporter di Komen, nella corsa alla prevenzione dei tumori al seno. Nel gennaio del 2021, in occasione del World Economic Forum di Davos, ha preso parte al dibattito “Food, sustainable and irresistible”** per il quotidiano La Stampa.

PRESS Vuesse&c ufficiostampa@volpesain.com - cell 3922067895 - 3490671710