



Biografia Cristina Bowerman

Creatività, innovazione, impegno e dedizione.

Dopo aver studiato lingue straniere e legge e aver lavorato come graphic designer, Cristina Bowerman, da sempre appassionata di cucina, consegue la laurea in Culinary Arts ad Austin, Texas.

Nel 2005 si trasferisce a Roma e dopo una prima esperienza al Convivio Troiani, approda al ristorante Glass Hostaria, di cui è Chef Patron da diciannove anni.

Nel 2010 Chef Bowerman riceve una stella Michelin, sempre riconfermata negli anni seguenti, e nel 2020 le Tre Forchette del Gambero Rosso.

Nel 2023 viene inserita da Forbes tra le 100 donne di successo che, con il loro impegno e capacità di *leadership*, hanno contribuito alla crescita dell'Italia.

Nel 2024 viene premiata da "Il Gusto" come ambasciatrice della cucina italiana nel mondo, ricevendo il riconoscimento in una categoria che comprendeva altri tre chef stellati, tra i più grandi nomi dell'alta cucina italiana.

Sempre nel 2024 le vengono assegnati il Premio Excellence alla carriera e il Premio Anna Dente come Donna Chef per il Social Food.

Cristina Bowerman ha all'attivo due libri: *Da Cerignola a San Francisco e ritorno*, pubblicato nel 2014 da Mondadori Electa, e *Chef Cristina Bowerman incontra/meets Eugenio Tibaldi*, pubblicato nel 2019 da Maretti Manfredi.

Bowerman ha aderito a "Chefs' Manifesto", l'iniziativa lanciata da Paul Newnham che ha come obiettivo di porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare e promuovere l'agricoltura sostenibile entro il 2030.

Nello stesso ambito si inserisce il suo ruolo come Ambassador per "Rise Against Hunger Italia", associazione che ha come obiettivo "fame zero" entro il 2030.