



# CRISTINA BOWERMAN

İnovatif bakış açısı sayesinde, modern İtalyan mutfağının en önemli temsilcilerinden Michelin yıldızlı şef Cristina Bowerman, Roma'nın en prestijli restoranlarından Glass Hostaria'nın kısa sürede ikonikleşmesini sağladı.

Marvy'nin İtalyan restoranı

**Buono.Italiano By  
Cristina Bowerman**

menüsü, şimdi Bowerman'ın kreatif yönetimine emanet.

Buono.Italiano By Cristina Bowerman



Kendi mutfak kültürünüzü nasıl tanımlarsınız?

\_ Yemeklerimde geleneksel ve yenilikçi tarzlar bir aradadır. Bunda, yemek yemeyi ve pişirmeyi çok seven derin İtalyan köklerine sahip bir aileden gelmemin payı çok. Aynı zamanda 16 sene Amerika Birleşik Devletleri'nde yaşadım (Burada mutfak okuluna gittim ve şef oldum.) ve sürekli araştırdım. Yeni yerleri, lezzetleri keşfetmeyi; deneyimlemeyi seviyorum. Nereye gidersem gideyim, dünyanın farklı mutfaklarından farklı tatlar, lezzetler ve tekniklerden ilham alıyorum; bunları İtalyan mutfağı ile harmanlıyorum. İşte bu yüzden benim yemeklerim için kültür harmanı diyebiliriz.

Marvy İtalyan Restoranı için ne gibi planlarınız var?

\_ Amacım bu projeye kişisel bir dokunuş yapmak. Farklı harmanların bir araya geldiği aynı zamanda, sivri ve yenilikçi; Italiano by Cristina Bowerman'ın özünde de bu var. Bunun bizi tanımlayan bir özelliğimiz olmasını istiyorum.

Ege bölgesinden ne gibi ilham alıyorsunuz?

\_ Dünyanın bu köşesinde size ilham verecek çok şey var. Denizin mavisini, rüzgarın esintisini, eşsiz manzarayı ve huzur dolu bakir alanları seviyorum. Yaptığım yemeklerin de bu güzellikleri ve tazelikleri barındırmasını istiyorum. Yöreye özel kuru meyveleri ve baharatları kullanmayı seviyorum; mesela sumacı çok uzun zamandır yemeklerimde kullandığımız söyleyebilirim.

Marvy'de sizi en çok etkileyen nedir?

\_ Marvy; hayatın kalabalığından ve yoğunluğundan kaçabildiğim, eşsiz bir lokasyona sahip, rahatlatıcı ve ilham verici bir yer. Böyle bir yere İtalya'dan küçük bir parça taşımak ve yaptığım yemekleri dünyanın birçok noktasından gelen insanlarla paylaşmak bana heyecan veriyor.

Yemek yaparken en çok kullanmayı sevdiğiniz baharatlar hangisi?

\_ Daha evvel de bahsettiğim gibi baharat kullanmaya bayılıyorum ve yemeklerimde bolca kullanıyorum. Sumak, köri ve her türlü baharat benim yemeklerimde büyük bir rol oynuyor. Ve bir araya gelen baharatlar yemeğin tadını daha da ortaya çıkartıyor. Ama aralarından bir tane seçmem gerekirse; sanırım meyankökü diyebilirim.



İtalyan yemekleri ve Türk yemeklerinin benzer yanları var mı?

\_ Tabii ki! İki mutfakta Akdeniz bölgesine ait. Daha da önemlisi ben Güney İtalya'danım ve Türk mutfağı ile çok ortak yanımız var. Uzun hazırlıklar, aromatik baharatların kullanımı ve türlü türlü sebzeler... Tek farkımız Türkler ekmeği çok daha farklı yapıyor.