Cristina Bowerman firma i piatti di Assaggio, nuovo concept di Autogrill

cristina-bowerman-cucinaitaliana-43182009

A Fiumicino è stato inaugurato il ristorante Assaggio, un concept unico e innovativo ideato da Autogrill che conduce i viaggiatori in un tour enogastronomico alla scoperta dei migliori vini regionali italiani. Un vero e proprio wine and fish bar con servizio al tavolo - rivela Ristorazione Italiana Magazine - dove poter gustare l'offerta food supervisionata della chef stellata Cristina Bowerman che ha firmato anche tre delle ricette del menù.

La chef – continua Ristorazione Italiana Magazine - propone tegamino con uovo 65°, mozzarella di bufala campana dop e patata; mezze maniche ripiene di salsa romesco, acqua di mozzarella e mandorle; avocado al quadrato, trota, pepe rosa, pomodori, semi di sesamo.

"Sono molto felice di aver collaborato nuovamente con Autogrill, ideando una proposta gastronomica fish&green di prima scelta, da abbinare al meglio delle cantine italiane - afferma Cristina Bowerman -. Ritengo sia importante che l'azienda voglia costantemente investire e innovare sviluppando questi concept di ristorazione veloce ma di qualità, in grado di accrescere il livello di eccellenza della food experience dei viaggiatori".