

<http://cucina.leonardo.it/geisha-gourmet-francesca-negri-racconta-il-lato-femminile-dellenogastronomia/>

Geisha Gourmet: Francesca Negri racconta il lato femminile dell'enogastronomia

Nostra Intervista

Il mondo del food è sempre più apprezzato nel regno digitale e sono tanti i blog incentrati sulla tematica della gastronomia italiana e internazionale.

Non tutti i food blogger, però, sono in grado di creare un perfetto legame tra vino e cibo, riuscendo ad appassionare i propri lettori con i loro racconti, recensioni e consigli sul mondo del food & wine.

Francesca Negri, giornalista freelance che ha dato vita a uno dei blog di cucina più apprezzati sul web, Geisha Gourmet, è riuscita perfettamente in quest'impresa, contraddistinguendo il suo diario di bordo 2.0 dagli altri, rendendolo una vetrina in cui mostrare anche (e soprattutto) il vero lato femminile dell'enogastronomia.

Previous Next Nata in uno dei territori più vinicoli d'Italia, il Trentino (scopri qui le migliori offerte per le vacanze estive in Trentino), ora approdata a Bergamo per amore, Francesca si definisce "Donna del Vino e Cavaliere dell'Amareno e del Recioto".

Come scritto nella sua biografia "ha sette figli in libreria, uno nel passeggino e un altro nella cuccia, e nel mondo del food & wine è famosa come Geisha Gourmet e per i suoi tacchi a spillo vertiginosi".

Con una descrizione così la curiosità non può che aumentare e noi di Leonardo.it abbiamo incontrato Francesca per conoscerla meglio, capire com'è nata la sua passione per la cucina e per saperne di più sul suo blog di grande successo.

Come mai la scelta del nome "Geisha" per il tuo blog di food&wine? Volevo un nome sensuale, ma al contempo carico di significati.

La geisha è simbolo di sensualità, di dedizione alle arti, di donna emancipata.

Tutto questo mi sembrava rappresentasse bene "il lato femminile dell'enogastronomia", che è il sottotitolo del mio blog magazine.

"Geisha Gourmet è il lato femminile - chic&sexy - dell'enogastronomia".

Come si concilia il lato femminile della donna con quello dell'appassionata di cucina? Ormai ci sono una valanga di sondaggi che dicono che le donne che bevono vino sono ritenute dagli uomini più sexy.

Lo stesso vale per le donne che se ne intendono di cibo.

Io propongo un modello di donna moderna, che ama cucinare smart, ovvero sapendo scegliere gli ingredienti e le ricette giuste per fare piatti gourmet in meno di 30 minuti (durante la settimana, chi

<http://cucina.leonardo.it/geisha-gourmet-francesca-negri-racconta-il-lato-femminile-dellenogastronomia/>

ha tempo di cucinare per più tempo?), ma soprattutto una nuova consumatrice per ristoranti e cantine, che sa concedersi una cena al ristorante o una bottiglia di vino con lo stesso valore e piacere di uscire a fare shopping.