

Ecco i 9 chef stellati che saliranno a bordo del "giro del mondo in crociera" di Msc

PARATA DI STELLE SULLA WORLD CRUISE 2019 MSC CROCIERE:

9 CHEF INTERNAZIONALI PER UN'ESPERIENZA FOOD GOURMET UNICA NEL SUO GENERE

Già aperte le vendite delle edizioni 2020 e 2021



MSC Crociere, la più grande compagnia di crociere privata, con sede in Svizzera e leader di mercato in Europa, Sud America e Golfo Persico, ha annunciato un cast di star internazionali a bordo della sua prima crociera dei record intorno al mondo.

La World Cruise schiererà uno staff di vere e proprie star composto da eccellenze internazionali chiamate a garantire un'esperienza gastronomica unica nel suo genere. Tra loro chef da tre, due e una stella Michelin, cuochi dell'anno, pluripremiati autori di libri di cucina e vincitori di altri riconoscimenti culinari internazionali.

"MSC Crociere è sinonimo di offerta gastronomica internazionale di alta qualità. La presenza di chef di tale calibro porterà questa esperienza al livello successivo - racconta **Gianni Onorato, CEO MSC Crociere** -. Per noi una vacanza non riguarda solo la scoperta di nuovi paesi e culture, ma anche il fatto di sposare la loro tradizione portandola a bordo per offrire un'esperienza indimenticabile. Nel coinvolgere un cast esclusivo, composto da alcuni dei migliori interpreti dello scenario internazionale, immergeremo i nostri ospiti nelle culture e nei sapori di molte delle incredibili destinazioni che avranno modo di visitare".

Gli ospiti nel corso di questa epica crociera, a bordo di MSC Magnifica, che partirà tra poco più di un mese - il 5 gennaio 2019 da Genova - saranno così i co-protagonisti di un tour del pianeta anche a livello gastronomico. Nel portare a bordo sapori e tradizioni ispirati ai rispettivi paesi nativi, e non solo, questa impressionante schiera di chef stellati creerà i piatti speciali esclusivamente pensati per gli ospiti di MSC Crociere. La line-up comprende chef provenienti da ogni angolo del globo che rappresentano alcune delle cucine più popolari del mondo, tra cui:

- **Ramón Freixa**, chef spagnolo stellato Michelin;
- **Vikas Khanna**, decorato chef indiano-americano;
- **Carlo Cracco**, pluripremiato chef nostrano;
- **Jean-Philippe Maury**, chef francese due volte campione del mondo di pasticceria;
- **Roy Yamaguchi**, ristoratore, autore di libri di cucina e chef;
- **Jereme Leung**, esperto chef in tutte e quattro le scuole di cucina cinese;
- **Allan Vila Espejo**, ristoratore veterano e chef brasiliano;
- **Chef Jody Rausch**, membro della giuria di MasterChef Colombia;
- **Serge Dansereau**, chef franco-canadese e "Chef of the Year" per il "Sydney Morning Herald".

Ognuno di questi acclamati artisti svilupperà un menù di tre o quattro portate che verrà sperimentato e apprezzato dagli ospiti nel corso di singole speciali serate dedicate, nelle quali metteranno in mostra il proprio talento, mentre il pasticcere Jean-Philippe Maury preparerà un dolce speciale. La maggior parte degli chef si imbarcherà a bordo per una parte della crociera con un team selezionato di fidati collaboratori, così da unirsi allo staff della nave e collaborare insieme nella preparazione delle loro personalizzate creazioni. Durante questi pasti unici ed esclusivi, gli chef incontreranno il pubblico, interagendo e salutandoli personalmente gli ospiti intenti nell'assaggiare le deliziose "opere".

Le prossime World Cruise:

- **L'EDIZIONE 2020** - Mentre la World Cruise del 2019 è andata esaurita nel giro di pochi mesi, per coloro che desiderano partecipare a questa fantastica avventura, ci sono ancora alcuni posti disponibili per la seconda World Cruise, quella in partenza il 5 gennaio 2020. Toccherà 43 destinazioni in 23 paesi, una miriade di luoghi, nuovi ed esotici, tra cui:
 - Ushuaia, Argentina - la città più a sud del mondo, un villaggio argentino popolato da pescatori in grado di offrire paesaggi mozzafiato con montagne spesso innevate;
 - Rapa Nui - Isola di Pasqua - famosa a livello mondiale per la sua collezione unica di statue scolpite nella pietra risalenti al 13 ° secolo;
 - Darwin, Australia - situata all'estremità settentrionale del paese - nell'Australia più caratteristica - dove spiagge, lagune, sport e tipica fauna locale entrano strettamente a contatto;
 - Valparaiso, Cile - famoso per le sue piccole case colorate sulle colline costiere dove gli ospiti possono ottenere una vista spettacolare nel Pacifico o esplorare la città alla ricerca dello scorcio migliore per una foto ricordo;

- Mumbai / Bombay, India - vivace città, in precedenza chiamata Bombay, che offre profumi e sapori e che consente di scovare luoghi d'interesse dietro ogni angolo;
- Salalah, Oman - luogo magico in grado di offrire cascate multiple, flora lussureggiante ed esotica e animali insoliti, che fanno di questa sosta un luogo difficile da dimenticare.
- **L'EDIZIONE 2021**: un nuovo itinerario alla scoperta dell'**estremo oriente, 53 destinazioni straordinarie in 33 paesi**, con un'attenzione particolare all'Asia; sei lunghe overnights in città iconiche come Los Angeles, Sydney e Tokyo. L'irripetibile esperienza di una crociera attorno al mondo - le cui edizioni 2019 e 2020 sono quasi *sold out* - vedrà gli ospiti imbarcarsi a bordo di *MSC Poesia* per un viaggio di 119 giorni con partenza il 5 gennaio 2021 da Genova. La terza World Cruise di MSC Crociere avrà un itinerario inedito pensato per consentire agli ospiti di scoprire al meglio alcune tra le destinazioni asiatiche più suggestive e molto altro.
- **APPROFONDIMENTO** Dettagli e date del programma relativo ai Top chef

Barcellona, ??Spagna - 8 gennaio

Lo chef spagnolo stellato Michelin Ramón Freixa estenderà la sua attuale collaborazione con MSC Crociere con la creazione di un fantastico menù serale: protagonisti una deliziosa Anatra Reale con crema di foie gras e altri sapori mediterranei, come capesante saltate in padella e una mousse al cioccolato bianco con gelatina di champagne.

In navigazione - 15 gennaio

Il secondo chef a bordo di MSC Magnifica sarà il grande Allan Vila Espejo. Lo chef brasiliano, nell'offrire agli ospiti una visione culinaria della sua ricca cultura, presenterà il suo menù completo, suddiviso in quattro portate.

Cartagena, Colombia - 24 gennaio

Uno chef di MasterChef Colombia, Jorge Rausch, conosce i dettagli di ciò che serve per realizzare un pasto regale. Condividendo le sue radici colombiane, Rausch ha progettato un'esperienza gastronomica che prevede insalata di polpo e gamberetti (ceviche), pesce bianco Boronia e una sua interpretazione del piatto locale *Posta Negra Cartagenera tipo Rausch*: costolette di maiale brasate cotte in tamarindo e panela, con platano e riso al cocco.

San Diego, Stati Uniti - 5 febbraio

Considerato da molti come uno dei migliori pasticceri del mondo, lo chef francese Jean-Philippe Maury si imbarcherà a San Diego - città che ospita il suo ultimo

progetto "iDessert". Maury tenterà le papille gustative degli ospiti con le sue creazioni di dessert, svelando un "CroustiChoc" al cioccolato che piacerà a tutti i più golosi.

Honolulu, Hawaii - 17 febbraio

Lo chef giapponese-americano Roy Yamaguchi porta i suoi sapori asiatici a bordo di MSC Magnifica con un menù speciale, tra cui il suo celebre "Misoyaki Butterfish", aragosta e gamberetti su riso fritto, doppia braciola di maiale teriyaki alla griglia con salsa chimichurri hawaiana e una panna cotta alla vaniglia con gelato alla magnolia come dessert.

Navigazione - 20 marzo

Lo chef Serge Dansereau, rinomato a Sydney, salirà a bordo di MSC Magnifica a metà marzo, con un menù che prevede tartare di tonno pinna gialla, lombo di agnello, gratin di patate, una torta di cioccolato con cagliata di limone e, per finire, crumble alle nocciole.

Singapore - 2 aprile

L'acclamato chef cinese Jereme Leung, che ha lavorato con MSC Crociere negli ultimi tre anni, delizierà ancora una volta i nostri ospiti con un delizioso menù da ricordare attraverso un'esperienza culinaria di tre portate con un medley asiatico di zuppa di melone d'inverno, pollo al curry e Cheng Teng come dessert.

Male, Maldive - 10 aprile

L'indiano Vikas Khanna si unirà alla nave per l'ultima parte del suo viaggio servendo un menù pieno di sapori ispirato al suo paese d'origine, tra cui pesce fritto Carom con chutney di tamarindo e insalata di kale, zuppa di limone e spinaci di cocco e involtino di pollo Masala con i fichi. Per completare il tutto, un budino allo yogurt zafferano con mele speziate e tostate e biscotti al finocchio.

Infine, lo chef italiano Carlo Cracco - altro partner di lunga data di MSC Crociere - si unirà alla nave come ultimo protagonista in questa incredibile formazione, durante il passaggio nel Mediterraneo e verso il suo ritorno in Italia. I dettagli dell'ultima e soprattutto unica esperienza culinaria con Carlo Cracco saranno annunciati separatamente, a tempo debito.

Oltre a tutte queste prelibatezze, il Corporate Chef MSC Crociere Francesco Laforgia e il Pastry Chef Bruno Zaza delizieranno gli ospiti con 237 menù diversi senza precedenti serviti nei ristoranti principali o nel Sahara Buffet, tra cui i piatti tematici legati all'itinerario della nave.

A proposito degli chef

Ramón Freixa - * Stellato Michelin

Il primo chef a navigare in questa avventura unica è lo chef spagnolo Ramón Freixa, che collabora con MSC Crociere dal marzo 2018. Nella sua cucina c'è audacia, innovazione e saggezza, oltre a una tecnica impeccabile e un numero di trucchi visivi e sensoriali. Un mix di tradizione e avanguardia, follia e buon senso, amalgamati alla perfezione, in perfetta armonia.

Lo chef Freixa ha ristoranti a Madrid (tra cui Ramón Freixa Madrid all'interno dell'unico Hotel a due stelle Michelin) e Cartagena de Indias (Colombia), oltre l'esclusivo ristorante Ocean Cay a bordo di MSC Seaview; tutti diversi nel concept, ma uniti dalle origini mediterranee. MSC Crociere accoglierà anche un nuovo concetto di ristorante, "HOLA Tapas Bar by Ramón Freixa" a bordo di MSC Bellissima (attesa al battesimo nel marzo 2019).

Vikas Khanna - * Stellato Michelin

Nominato uno dei "10 iconici cuochi di tutti i tempi" da Deutsche Welle News, al fianco di maestri come Julia Child, Jamie Oliver; Lo chef Vikas Khanna ha trovato la sua passione per la gastronomia in giovane età. Sua nonna ha ispirato il suo amore per la cucina, portandolo a organizzare matrimoni e celebrazioni familiari sin dall'età di 17 anni. Il suo percorso culinario lo ha portato fino al quartiere Flatiron di New York, dove il suo Junoon ha ricevuto una Stella Michelin per sei anni consecutivi.

Ha partecipato come giudice sia per MasterChef India che per MasterChef Junior, oltre che Hell's Kitchen e al Martha Stewart Show. Ha anche preso parte alla serie cinematografica Holy Kitchens e scritto più di 25 libri di cucina.

Carlo Cracco - * Stellato Michelin

Carlo Cracco ha iniziato la sua carriera professionale nel 1986 con Gualtiero Marchesi a Milano, il primo ristorante italiano a conquistare tre stelle Michelin. Dopo aver trascorso tre anni in Francia per imparare i segreti della cucina francese sotto la guida di Alain Ducasse (Hotel de Paris) e Lucas Carton (Senderens, Parigi), lo chef Cracco è tornato in Italia per diventare il capo cuoco di Enoteca Pinchiorri a Firenze, che sotto la sua guida vinse rapidamente tre stelle Michelin.

Alcuni anni più tardi, accettò l'invito della famiglia Stoppani, proprietaria del più famoso emporio gastronomico di Milano dal 1883, ad aprire il ristorante Cracco-Peck come amministratore delegato nel 2001. Dal luglio 2007, Carlo Cracco è stato lo Chef Patron di Ristorante Cracco. Nel febbraio 2014, Carlo Cracco ha aperto il bistro e il cocktail bar "Carlo e Camilla in Segheria", che è stato classificato miglior ristorante del mondo da Wallpaper * Magazine nel 2015. Nel 2016, ha aperto Ovo di Carlo Cracco a Mosca, un ristorante gastronomico all'interno dell'hotel sudcoreano del gruppo Lotte in città. Nel 2017, lui e Lapo Elkann hanno aperto Garage Italia all'interno dell'edificio di una ex stazione di servizio di Milano, portando insieme cucina raffinata ed eccellenza automobilistica. Nel febbraio 2018, il Ristorante Cracco si trasferì alla Galleria Vittorio Emanuele II a Milano.

Dal 2013 MSC Crociere ha collaborato con lo Chef Cracco a numerosi progetti, tra cui chef DOREMI per i nostri piccoli ospiti e creando piatti d'autore per il resto della nostra flotta.

Jean-Philippe Maury

Il pluripremiato pasticcere Jean-Philippe Maury è bi-campione del mondo di pasticceria e ha ricevuto il prestigioso Meilleur Ouvrier de France (MOF). Ha avuto un successo incredibile negli Stati Uniti come protagonista di diversi show trasmessi dai canali tematici più celebri, tra cui Fabulous Cakes e The Next Iron Chef, e ha lavorato come Executive Pastry Chef in diversi resort di Las Vegas - dove ha aperto anche una pasticceria - come, ad esempio, nei famosi "Aria" e "Bellagio".

Attualmente lo chef Maury ha innovato il mondo della pasticceria con l'apertura del suo esclusivo negozio iDessert a San Diego, in California, dove gli ospiti possono creare i propri dessert.

Lo chef Maury, nato in Francia, è un partner di lunga data di MSC Crociere, attraverso una partnership nata con l'apertura di una cioccolateria - gelateria a bordo di MSC Meraviglia, un'iniziativa che verrà replicata anche a bordo di MSC Bellissima.

Roy Yamaguchi

Lo chef Roy Yamaguchi è uno chef americano, ristoratore, autore di libri di cucina e personaggio televisivo. È famoso per i gusti impeccabili dei suoi piatti e l'utilizzo di ingredienti freschi. È il fondatore di 30 Roy's Restaurants, tra cui 28 negli Stati Uniti, uno a Guam e uno a Okinawa, in Giappone.

Tra i principali riconoscimenti ottenuti da Yamaguchi vi è il prestigioso James Beard Award. Ha inoltre ospitato sei stagioni dello spettacolo della PBS-TV "Hawaii Cooks con Roy Yamaguchi", visto in tutti gli Stati Uniti e in oltre 60 paesi del mondo. Ha anche pubblicato quattro libri di cucina.

Lo chef Yamaguchi ha iniziato a collaborare con MSC Crociere da quando MSC Seaside ha toccato per la prima volta il mare. A bordo il suo locale "Market Kitchen" mescola perfettamente i sapori tradizionali asiatici con quelli americani. Si tratta di una esperienza replicata anche a bordo di MSC Seaview, con il secondo "Asian Market Kitchen".

Jereme Leung

Combinazioni creative di piatti cinesi moderni e cibo tradizionale cinese sono la firma della cucina dello chef Jereme Leung. Molto rispettato da numerosi critici gastronomici internazionali, lo chef Leung è un esperto interprete di tutte e quattro le scuole di cucina cinese - dim sum, barbecue, cucina e coltello - e ha ricevuto il prestigioso Five Star Diamond Award nel 2000 e nel 2008 dall'American Academy of Hospitality Science, che lo ha nominato uno dei "migliori chef del mondo". È anche apparso come Chief Judge su MasterChef China.

MSC Crociere collabora con lo chef Leung dal 2015, quando ha contribuito per la prima volta alla realizzazione dei menù di MSC Lirica. Inoltre, sempre a bordo delle navi della flotta MSC, ha firmato il Sea Pavilion su MSC Splendida con sede in Asia.

Allan Vila Espejo

Lo Chef Allan Vila Espejo è riconosciuto in Brasile per la sua presenza quindicennale nel programma TV Chef Delights e per i suoi 10 e più libri di cucina. È uno degli chef migliori del paese e a confermarlo ci sono gli oltre 30 anni di esperienza e i 15 ristoranti gestiti insieme al collega Andrea Conte.

Jorge Rausch

Di origine colombiana, lo Chef Rausch è rinomato per i suoi 7 ristoranti situati in Colombia e Costa Rica, così come per la sua partecipazione nella giuria di MasterChef Colombia. Rausch ha pubblicato inoltre apprezzatissimi volumi di cucina, tra cui *Criterión: Los Hermanos Rausch en la Cocina*, (nominato per Gourmand World Cookbook Award).

Serge Dansereau

Lo Chef Franco-Canadese Serge Dansereau è arrivato a Sydney, Australia, nel 1983. Qui ha iniziato a lavorare presso il The Regent, uno dei migliori hotel al mondo. Dopo un anno soltanto, Dansereau è stato nominato Executive Chef di Kable's, riuscendo a portare il ristorante ad una fama leggendaria, cui ha dato seguito una lista infinita di premi. Tra questi, il prestigioso Sydney Morning Herald Good Food Guide "Chef of the Year", o il Sydney Morning Herald Special Award for Excellence.

Nel 1999 è diventato partner e Chef di The Bathers' Pavilion, nonché unico proprietario dal 2003, permettendo così al locale di diventare uno dei ristoranti più rinomati di Sydney. Dansereau è anche autore di numerosi volumi culinari, oltre ad essere parte integrante nell'esperienza Chef's Table al Bathers' Pavilion.

MSC Magnifica

MSC Magnifica permetterà agli ospiti di viaggiare nel comfort e nello stile. Costruita nel 2009, la nave è caratterizzata da un design all'avanguardia e da dettagli curatissimi, con tutte le caratteristiche che distinguono ogni nave MSC, tra cui il più alto numero di cabine con balcone, un servizio di alta qualità, fresche e genuine opzioni dining (4 ristoranti e 11 bar), cabine moderne e confortevoli ed

un'ampia gamma di attività d'intrattenimento. Dai ristoranti che servono piatti preparati con ingredienti genuini e ispirati a gusti internazionali, all'ampia proposta entertainment che include un casinò, una discoteca panoramica, un lounge, un cinema 4D e molto altro, gli ospiti potranno sperimentare e toccare con mano l'attenzione per i dettagli e per il design (tratto distintivo MSC).