

## CROCIERA GOURMET - A TAVOLA... IN ALTO MARE

**A bordo di MSC Divina Loredana Rocchi editore della rivista di cucina "A Tavola", Sandro Masci e Giulia Steffanina, resident chefs della scuola Les Chefs Blancs, Morena Rombolà Amministratore della M&A Events, Caterina Ermio Presidente dell'AIDM (Associazione Italiana Donne Medico), protagonisti, tra un piatto e l'altro, segreti culinari, serate succulente e tanta allegria**

*Napoli, 16 settembre 2013*

Salperà il prossimo 12 ottobre da **Venezia**, a bordo di **MSC Divina**, la "**Crociera Gourmet - A Tavola... in alto mare**", un'opportunità straordinaria per tutti i buongustai.

Gli appassionati della cucina italiana per **la prima volta** avranno la possibilità di cimentarsi durante un viaggio in crociera in lezioni di cucina dolce e salata, degustazioni guidate di vini italiani, seminari sull'alimentazione curati dall'Associazione italiana Donne Medico, grazie alla collaborazione di grandi nomi legati al mondo enogastronomico, turistico e dell'editoria.

Nata dalla collaborazione fra **MSC Crociere** e la rivista "**A TAVOLA - il mensile della grande cucina italiana**", la crociera avrà un programma fittissimo che consentirà ai crocieristi-cuochi, provetti e non, di combinare la propria passione per la cucina italiana ad una straordinaria vacanza per mare, in un viaggio esclusivo verso le località più belle del Mediterraneo.

Dopo la partenza da **Venezia**, **l'itinerario prevede** tappe a **Bari** (con possibilità di imbarco) a **Katakolon** (Grecia), località alle porte della mitica Olimpia; della **Turchia**, a **Izmir** e nella capitale **Istanbul**; infine in **Croazia**, a **Dubrovnik**, la "Perla dell'Adriatico". La nave rientrerà a **Venezia** il 19 ottobre.

Durante i sette giorni si potrà assistere a lezioni dedicate alla pasta, piatto principe della cucina italiana, all'innovativo finger & food dolce e salato, alla pasticceria classica attraverso i segreti del "TORRONE" della tradizione nostrana e all'arte dell'allestimento della tavola.

Le lezioni saranno aperte a tutti i passeggeri che avranno voglia di mettersi in gioco dimostrando la loro abilità... ai fornelli, tornando a casa con un ricordo indimenticabile dell'esperienza vissuta a bordo e un kit composto da una giacca con logo ricamato della scuola **Les Chefs Blancs**, dispense specifiche per ogni lezione, un diploma di frequenza del Corso e un abbonamento di **sei mesi** alla rivista A Tavola.

**MSC Divina**, il cui nome si ispira a Sophia Loren, è in grado di ospitare più di 4.000 ospiti. La ammiraglia è dotata di 1.751 cabine, 25 ascensori e 30.000 metri quadrati di spazi pubblici che includono 7 ristoranti, 20 bar e lounge, 4 piscine, un casinò, una pista da bowling, una palestra, l'incantevole MSC Aurea Spa e lo Yacht Club, la zona più esclusiva della nave. A bordo c'è una cabina dedicata alla celebre attrice. I fortunati ospiti che soggiogneranno nella "suite 16007" saranno circondati da un ambiente elegante e raffinato dedicato alla regina della bellezza e progettato con il suo aiuto.

**MSC Crociere** - Compagnia leader nel Mediterraneo, in Sud Africa e in Brasile - possiede una flotta moderna composta da dodici navi che solcano i mari di tutto il mondo. Le sue unità navigano tutto l'anno nel Mediterraneo e offrono un'ampia gamma di itinerari stagionali nel Nord Europa, nell'Oceano Atlantico, nei Caraibi, nelle Antille Francesi, nel Nord e Sud America, nell'Africa del Sud, in quella Occidentale e nel Mar Rosso. La flotta è composta da: le ammiraglie MSC Preziosa, MSC Divina, MSC Splendida e MSC Fantasia appartenenti alla classe "Fantasia"; nella classe "Musica" figurano MSC Magnifica, MSC Poesia, MSC Orchestra e MSC Musica; infine MSC Sinfonia, MSC Armonia, MSC Opera, MSC Lirica, le navi della classe "Lirica". MSC Crociere è l'unica Compagnia ad aver ricevuto le "7 Golden Pearls" dal Bureau Veritas quale riconoscimento del suo alto livello di gestione della qualità e della tutela ambientale ed ha ottenuto la doppia certificazione ISO 9001 e ISO 22000 per i sistemi di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare su tutti gli aspetti relativi al catering, sia a terra che a bordo. MSC Crociere, inoltre, ha a cuore il benessere dei bambini, e in qualità di leader del mercato responsabile, crede nelle attività che creano impatto positivo nelle regioni in cui opera. Per questa ragione la Compagnia ha stretto una partnership con l'UNICEF per finanziare un progetto comunitario rivolto alla formazione dei bimbi brasiliani in difficoltà. Ad oggi MSC Crociere ha raccolto oltre due milioni di euro.

### MSC CROCIERE

Direttore Relazioni Esterne  
Maurizio Salvi - Tel. 081/7942262  
Ufficio Stampa - Tel. 081/7942 - 600 - 601 - 602 - 603  
[publicrelations@msccrociere.it](mailto:publicrelations@msccrociere.it)  
[www.msypressarea.it](http://www.msypressarea.it)