



UNA CROCIERA GOURMET DAVVERO... DIVINA!



Un'intera settimana dedicata al buon cibo su una splendida nave da crociera. Sembra un sogno, ma sarà presto realtà, grazie all'incontro tra A Tavola ed MSC Crociere

di Elena Mancini



Avete mai pensato ad un'intera settimana dedicata alla cucina, al buon cibo e al benessere, da vivere a bordo di una spettacolare nave da crociera? Partirà ad Ottobre grazie anche alla collaborazione con la M&A Events di Morena Rombolà. Sembra un sogno, ma grazie al matrimonio tra A Tavola e MSC Crociere potrà diventare presto realtà. Partirà infatti ad ottobre, sulla splendida MSC Divina, una straordinaria crociera gourmet, durante la quale i passeggeri saranno coccolati e allietati da una serie di iniziative studiate appositamente per l'occasione. Non solo i corsi di cucina tenuti dalla Scuola di Cucina di Roma Les Chefs Blancs, dedicati a pane, pizza, dolci e molto altro, senza dimenticare le tradizioni e l'affascinante mondo del cake design, ma ci saranno seminari di approfondimento curati dall'Associazione Italiana Donne Medico, che sottolineeranno l'importanza del buon cibo non solo per allietare il palato, ma per preservare la nostra salute, e ancora degustazioni di prodotti tipici della nostra terra, per valorizzare al meglio le eccellenze gastronomiche italiane. Perché è proprio a tale scopo che due brand così diversi come MSC ed A Tavola hanno scelto di unirsi, per offrire a chi sceglierà di salire a bordo della MSC Divina e partecipa-

L'ASSOCIAZIONE ITALIANA DONNE MEDICO

L'Associazione Italiana Donne Medico, nata in Italia nel 1921, è membro della Medical Women's International Association (MWIA) fondata in America nel 1919. Molte le iniziative svolte negli anni da questa Associazione che, facendo parte del CNDI (Consiglio Nazionale Donne Italiane) si propone l'obiettivo di costituire un network tra donne medico, ricercatrici e giornaliste. Molto attiva in progetti legati alla medicina di genere, alla salute delle donne ed alla formazione nazionale sulle patologie di genere, l'Associazione ha partecipato spesso a pro-

grammi televisivi con i suoi esperti, e tra i suoi obiettivi futuri c'è anche la promozione di diversi progetti sulla dieta mediterranea, al fine di sottolineare l'importanza del mangiar bene sulla salute di ognuno di noi. È a tal fine che l'AIDM, durante la Crociera Gourmet nel Mediterraneo, organizzerà seminari e corsi di approfondimento per tutti i passeggeri interessati. La Presidente, Dott.ssa Caterina Ermio, sarà presente per tutta la crociera al fine di presentare le attività svolte in questi anni dall'associazione e gli obiettivi futuri

LES CHEFS BLANCS

Les Chefs Blancs è una scuola professionale e semi professionale a Roma creata da 2 chef/docenti Sandro Masci e Giulia Steffanina che nutrono una passione immensa per la cucina e che, con la Direzione Didattica di uno dei più grandi Chef italiani Igles Corelli, vogliono mettere a disposizione la loro trentennale esperienza per offrire corsi professionali e semi professionali partendo dalle basi classiche - da qui il nome della scuola - per arrivare all'utilizzo di tutta la più recente tecnologia.

La Scuola propone corsi di Cucina, Pasticceria, Sugar Craft, Cake Design, Panificazione, Pizzeria ed altri sia professionali che amatoriali. www.leschefsblancs.com

re a questa Crociera Gourmet la possibilità di realizzare un sogno, scoprendo il Mediterraneo in un modo insolito e affascinante, rigorosamente all'insegna della buona cucina. Che, come si evince dall'intervista a Roberto De Blasi, Business Development Manager presso MSC Crociere, oggi più di ieri rappresenta un punto di forza imprescindibile per rendere indimenticabile il viaggio su nave da crociera. Tanto più se si tratta di una crociera gourmet!

Molti grandi chef hanno alle spalle una importante gavetta vissuta ai fornelli delle navi da crociera, che rappresentano un modo per conoscere la gastronomia di luoghi diversi e di fare esperienza sul campo. Ma quanto è importante l'offerta gastronomica per i passeggeri di una nave da crociera?

Moltissimo. Basti pensare che la MSC Crociere ha una società che fa parte del Gruppo, la MSC Italcatering S.p.A, dedicata proprio all'offerta gastronomica sulle proprie navi. I principi fondamentali e trainanti della nostra cucina sono quelli dell'italianità, l'ispirazione alle cucine regionali tradizionali con una specifica attenzione ai clienti di nazionalità, etnie e culture diverse. Nello sviluppo del prodotto food and beverage si tiene conto appunto della tipologia del passeggero, dei gusti, della reperibilità dei prodotti e dei vari mercati dove le navi vengono posizionate con la priorità di mantenere viva il più possibile l'italianità, che è il filo conduttore nelle esperienze enogastronomiche fruibili su tutte le navi della flotta MSC Crociere

che crediamo rappresenti una delle chiavi di successo della nostra Compagnia. Ad esempio, ogni sera a bordo delle nostre navi viene proposto un menù dedicato ad una diversa regione italiana. A differenza di altre nazioni che hanno una cucina nazionale molto ben delineata, l'Italia ha almeno 22 cucine, tante quante sono le regioni, e la più grande difficoltà non è quella di avere nuove risorse o idee da trasferire nell'enogastronomia di bordo, ma il dover scegliere in realtà tra un'enorme quantità di prodotti per poi realizzare le proposte per i nostri ospiti.

Pensate che stia cambiando il ruolo della cucina sulle navi da crociera in funzione dell'enorme crescita che questo settore ha fatto riscontrare negli ultimi tempi?

Il cibo ha assunto un ruolo fondamentale nell'offerta del prodotto Crociera. Ad esempio, MSC Crociere porta a tavola dei suoi ospiti uno dei fiori all'occhiello della gastronomia italiana: la pasta fresca fatta in casa. Pioniera in un progetto così ambizioso, MSC Crociere l'ha portato a termine con grande successo grazie sia a impianti all'avanguardia ma con una attenzione alla lavorazione accurata senza conservanti, e con l'utilizzo delle migliori varietà di grano duro di mulini italiani selezionati. Ed ecco quindi pappardelle, tagliatelle, gnocchetti sardi, sciatelli e ravioli, nei menu di Gala e nelle cene a tema regionale, con i profumi e i sapori della pasta fresca di una volta, preparati a bordo ogni giorno per gli ospiti, con





l'amore e la dedizione dei nostri chef. Inoltre la MSC Crociere ha recentemente ridisegnato l'area buffet a bordo su alcune navi e presto sull'intera flotta, al fine di poter offrire il più elevato livello di servizio. In particolare la nuova area buffet presenta differenti corner, ognuno con una diversa specialità, attivi per 20 ore al giorno.

Come nasce l'idea di dar vita ad una crociera gourmet affiancando il marchio di MSC a quello di una rivista storica come A Tavola?

Per MSC Crociere, compagnia da sempre legata alle antiche tradizioni mediterranee, il buon cibo rappresenta qualcosa di più che una semplice presentazione di piatti deliziosi: è per noi un vero e proprio modo di vivere che si esplicita nell'arte del mangiare sotto il segno della distinzione e della qualità, data da una ricercata esperienza e conoscenza ma anche da una continua innovazione. In tal senso riteniamo che il matrimonio con A Tavola, che da quasi 30 anni racconta la grande cucina italiana, sia calzante, e che i lettori di questa storica rivista possano essere interessati ad unire un percorso gastronomico di grande richiamo con un percorso turistico nel Mediterraneo, viaggiando in destinazioni di grande fascino, tra magnifici porti e incantevoli città, avendo allo stesso tempo la possibilità di dedicarsi a tante attività interessanti a bordo.

Corsi tenuti dalla scuola di cucina Les Chef Blancs, degustazioni, seminari sull'alimentazione curati dall'Associazione Italiana Donne Medico: i passeggeri della crociera gourmet avranno l'imbarazzo della scelta per allietare la loro permanenza sulla nave durante la navigazione. Ma quali saranno i luoghi che si potranno visitare lungo la rotta?

L'itinerario di 8 giorni e 7 notti, consentirà di visitare l'Italia, la Grecia, la Turchia e la Croazia. Si partirà il 12 Ottobre da Venezia e il 13 Ottobre da Bari, per poi navigare alla volta di Katakolon piccolo porto turistico dell'Illia, con la possibilità di visitare Olimpia. Seguirà

l'itinerario per Izmir, in passato nota come Smyrna, nella provincia Egea della Turchia, per poi proseguire per Istanbul, affascinante città che mantiene vivo il proprio passato con grande orgoglio. Si farà poi tappa a Dubrovnik, che sarà possibile visitare in tutto il suo splendore storico, per tornare infine a Venezia, che non ha bisogno di molte presentazioni.

Su quale nave si svolgerà la crociera gourmet?

La crociera si svolgerà sulla nave MSC Divina, terza nave in flotta MSC della classe MSC Fantasia, la cui musa ispiratrice è Sophia Loren. Gli interni reinterpretano in chiave moderna l'eleganza e il glamour dell'epoca d'oro dei viaggi per mare, e gli ospiti sono coccolati in ogni modo possibile. A bordo di questa spettacolare città galleggiante, che rappresenta già di per sé una meta del viaggio, potranno viaggiare più di 4.000 passeggeri sui 18 ponti disponibili, con circa 1.400 persone di equipaggio. L'invito è dunque di salire a bordo di MSC Divina, lasciarsi condurre nei percorsi gastronomici creati per la Crociera Gourmet A Tavola, e scoprire il Mediterraneo a bordo di una nave dalla bellezza semplicemente... Divina! ■

M&A EVENTS SRL

Morena Rombolà e la sua società M&A Events operano da anni nel settore del turismo e degli eventi con importanti congressi nazionali ed internazionali offrendo con il suo staff servizi di alta qualità, senza tralasciare stile e creatività.

Supporterà questo progetto selezionando aziende di prodotti tipici da presentare durante la crociera, puntando ad una promozione "itinerante" delle eccellenze made in Italy, con particolare riguardo ai prodotti della zona del GAL SUD EST BARESE, territorio nella quale è impegnata con un ambizioso progetto. www.morenarombola.com