



MSC CROCIERE: NUOVA PARTNERSHIP CON LO CHEF PLURIPREMIATO ROY YAMAGUCHI

La Compagnia arricchisce ulteriormente l'offerta di alta cucina internazionale con una partnership che si aggiunge a quelle già esistenti con altri tre chef acclamati a livello globale: Cracco, Maury e Leung



Ginevra, 16 marzo, 2016 - MSC Crociere, la più grande compagnia di crociere a capitale privato al mondo e leader di mercato in Europa, Sudamerica e Sudafrica, ha annunciato oggi l'avvio di una nuova partnership, quella con il famoso chef nippo-americano e pioniere culinario a livello internazionale **Roy Yamaguchi**. L'innovativo chef porterà la sua cucina unica, che è una fusione di più tradizioni culinarie, a bordo delle navi MSC. Inizialmente sulla nave di prossima generazione *MSC Seaside* "la nave che segue il sole". La partnership appena annunciata va ad aggiungersi a quelle esistenti con i famosi chef pluripremiati **Carlo Cracco**, **Jean-Phillippe Maury** e **Jereme Leung** ed

è un'ulteriore dimostrazione del continuo impegno di MSC Crociere a offrire cucina di massimo livello internazionale.

Gianni Onorato, Chief Executive Officer di MSC Cruises, ha commentato: *"La nostra tradizione affonda le sue radici nel Mediterraneo dove la passione per il cibo è uno stile di vita che pratichiamo ogni giorno offrendo ai nostri crocieristi cibo della massima qualità, sempre fresco e genuino. Il piacere della buona tavola gioca un ruolo cruciale nella creazione di emozioni indimenticabili oltre a consentire ai nostri ospiti la scoperta di nuovi sapori e nuove culture. L'esperienza culinaria a bordo delle navi MSC si distingue per la straordinaria varietà di cucina mediterranea e internazionale e di spazi dove gustarla. Scelti in quanto massimi esperti mondiali nei rispettivi ambiti culinari, ciascuno dei quattro chef di altissimo profilo con cui attualmente collaboriamo apporta le proprie competenze d'alta cucina innalzando a nuovi livelli l'esperienza gastronomica dei nostri crocieristi"*.

"Offriamo ai nostri crocieristi un'ampia scelta di ristoranti per un'esperienza gastronomica ricca e diversificata. Stiamo sviluppando entusiasmanti novità nell'offerta culinaria a bordo di MSC Seaside, con nove ristoranti che offrono cucine diverse di tutto il mondo tra cui un ristorante di cucina pan-asiatica in collaborazione con Roy Yamaguchi, un lussuoso ristorante di pesce con tavolo dello chef e una steakhouse internazionale di primo livello che propone carne 'dry aged' la cui stagionatura avviene a bordo", ha concluso Onorato.

Yamaguchi avrà una presenza dedicata e un ristorante a bordo di *MSC Seaside*, la nuova nave di prossima generazione e una delle più innovative e rivoluzionarie della Compagnia che entrerà in servizio a Dicembre 2017 con crociere tutto l'anno da Miami ai Caraibi.

Nell'ambito della collaborazione, Yamaguchi sarà coinvolto personalmente nell'ideazione e creazione di ogni particolare del nuovo ristorante pan-asiatico, mettendo il suo genio creativo e la sua visione nella cura di ogni dettaglio che caratterizza l'esperienza dei crocieristi: dalla creazione delle ricette e dei menu, agli abbinamenti dei vini, alla scelta delle porcellane per esaltare i piatti e della musica per creare la giusta atmosfera e finanche nella scelta del tipo di carta per i menu.

Chef visionario di calibro internazionale e ideatore della cucina *fusion* hawaiana, Yamaguchi intreccia il suo retaggio giapponese con l'amore per gli ingredienti più freschi. È il fondatore di 30 ristoranti Roy's negli Stati Uniti e nell'isola di Guam. Tra le numerose onorificenze di cui è stato insignito figura il prestigioso premio *James Beard Award*. Yamaguchi ha condotto per sei stagioni lo show televisivo *"Hawaii Cooks with Roy Yamaguchi"* visto in oltre 60 paesi e vanta la pubblicazione di quattro libri di cucina.

Altre collaborazioni di alta cucina con chef celebri a livello internazionale



Carlo Cracco - due stelle Michelin - è un esponente di spicco della nuova generazione di cucina progressista italiana. Ha cominciato la sua carriera professionale nel 1986 al ristorante di Gualtiero Marchesi a Milano, il primo ristorante italiano a conquistare le 3 stelle Michelin. Oggi è il titolare di 'Ristorante Cracco', il ristorante che porta il suo nome e che figura tra i 50 Migliori Ristoranti al Mondo.

MSC Crociere ha cominciato a collaborare con Cracco nel 2013. Da allora il rapporto si è sviluppato e oggi Cracco crea ogni anno speciali menu di Natale e Capodanno oltre ad aver ideato una ricetta esclusiva per il Menu di Gala, che verrà proposta a partire dall'estate 2016. La collaborazione di MSC Crociere con Cracco contempla anche la creazione di una nuova esperienza culinaria per i club bimbi DOREMI di MSC Crociere che sarà disponibile dall'estate 2016.



Jean-Phillipe Maury, è il pasticcere e *chocolatier* francese incoronato Miglior Pasticcere di Francia (Meilleur Ouvrier de France 1997) e Medaglia d'Oro nel Campionato Mondiale di Pasticceria (2002 e 2004).

Maury è stato Executive Pastry Chef all'hotel Bellagio (1998) e all'hotel Aria (2009) di Las Vegas. Oggi gestisce in collaborazione con MGM Resorts International i suoi due negozi Jean Philippe Patisserie, uno dei quali ospita la fontana di cioccolato più alta e grande al mondo. La scorsa estate, ha aperto iDessert, innovativo locale di dolci golosità a San Diego.

Maury tenderà i crocieristi con le dolci specialità di sua creazione, inizialmente a bordo di *MSC Divina* che attualmente fa base tutto l'anno nei Caraibi, e successivamente sul resto della flotta della Compagnia, con nuove proposte di dessert nei ristoranti, ai buffet e nell'MSC Yacht Club.

Maury avrà una presenza di alto profilo sulle navi MSC di prossima generazione di classe *Meraviglia*, dove gli ospiti potranno apprezzare un atelier del cioccolato con cucina a vista e avranno la possibilità di degustare i menu di specialità di pasticceria e da forno di sua creazione. Maury collaborerà con MSC Crociere anche alla realizzazione di una gelateria e creperia gourmet situata nella favolosa promenade interna delle navi *Meraviglia*.



Jereme Leung, acclamato chef cinese, è noto in tutto il mondo per la sua interpretazione contemporanea della cucina cinese. Ha un approccio moderno nella presentazione dei piatti che ha attirato da tempo l'attenzione dei massimi critici gastronomici mondiali. Ispirandosi alle ricette tradizionali acquisite lavorando con i Maestri della cucina classica regionale di Pechino e Shanghai, Leung resta fedele alla tradizione cinese nelle tecniche culinarie ma spinge i confini della creatività nello stile e nella presentazione dei suoi piatti.

Esperto in tutte e quattro le scuole e metodi di preparazione della cucina cinese - dim sum, barbecue, wok e lavoro con il coltello - Leung ha cominciato la sua carriera all'età di 13 anni a Hong Kong e ha successivamente affinato la sua arte nei ristoranti di alcuni dei migliori hotel del sudest asiatico.

Leung porterà la sua cucina cinese contemporanea a bordo di *MSC Lirica*, la prima delle navi da crociera MSC a essere dislocata in Cina da maggio 2016. Leung collabora con MSC Crociere nella creazione di nuove proposte gastronomiche innovative mirate ai gusti dei crocieristi cinesi, con una scelta di piatti esclusivi firmati dallo chef e menu esistenti arricchiti dal suo distintivo tocco creativo.

Oltre alle collaborazioni con gli chef, MSC Crociere offre una vasta scelta di ristoranti e di altri spazi gastronomici dove i croceristi possono scoprire i migliori piatti delle cucine gourmet mondiali. Uno di questi è **Eataly**, la maggiore vetrina della gastronomia italiana nel mondo, presente a bordo di *MSC Divina*, *MSC Preziosa* e di tutte le navi di generazione *Meraviglia* con ristoranti e market attraverso cui i croceristi possono esplorare, gustare, acquistare e imparare a conoscere la miglior cucina mediterranea d'ispirazione italiana.

Le collaborazioni con gli chef e le altre collaborazioni in ambito culinario rientrano nella più vasta strategia di collaborazione fra MSC Crociere e i maggiori esperti mondiali che testimonia l'attenzione all'eccellenza da parte della Compagnia. MSC Crociere persegue infatti collaborazioni con partner che incarnano le migliori competenze mondiali nei rispettivi campi e che unite ai 300 anni di esperienza di navigazione di MSC Crociere, alla sua vocazione all'eccellenza e cura meticolosa per ogni dettaglio creano esperienze di crociera senza pari.

Tra gli altri esempi di partnership "best-in-class" figura la collaborazione avviata di recente fra MSC Crociere e **Technogym**, azienda leader nel mondo nel campo del wellness, con la *Wellness Experience* che prevede un programma personalizzato a 360 gradi che consente ai croceristi di unire i loro obiettivi personali di wellness all'esperienza di scoperta e cultura. Il **Cirque du Soleil**, leader mondiale nell'intrattenimento artistico, ha stretto una partnership con MSC Crociere per la realizzazione di otto spettacoli inediti in un'area ricca di dotazioni tecnologiche dedicata all'intrattenimento e alla ristorazione - una proposta che non ha eguali a bordo di una nave - su tutte e quattro le navi MSC di classe *Meraviglia*. La partnership tecnologica con **Samsung** è destinata a stabilire il nuovo standard per le navi smart e interesserà all'inizio *MSC Meraviglia* e *MSC Seaside* e successivamente l'intera flotta MSC.