



MSC CROCIERE SI REGALA LA SESTA PARTNERSHIP STELLATA CON LO CHEF SPAGNOLO RAMÓN FREIXA

- Si aggiunge a **CRACCO, BASTIANICH, YAMAGUCHI, MAURY, LEUNG**
- Le proposte includeranno "Anatra Reale", "Pluma Iberica Glassata" ed un'ampia gamma di tapas ispirate alla più autentica tradizione iberica

MSC Crociere annuncia una nuova collaborazione, questa volta con il pluripremiato Chef Freixa. Grazie al suo stile avanguardistico, Freixa incarna tutta l'eccellenza della cucina spagnola e va ad arricchire ulteriormente la raffinata offerta culinaria di MSC Crociere che è in attesa dell'arrivo della nuova ammiraglia MSC Seaview che sarà battezzata a Genova il prossimo 9 giugno a Genova.

Il progetto prevede piatti eccezionali e tapas ideate appositamente per gli ospiti della Compagnia, oltre ad una selezione esclusiva di proposte pensate per i menu di Natale e Capodanno. In futuro è già in cantiere il lancio di una crociera gastronomica per vivere una vera e propria esperienza di viaggio e di gusto.

Lavorando con il team di chef d'élite di MSC Crociere, Ramón Freixa condurrà un training approfondito ed interattivo, trasmettendo così le proprie competenze e la propria esperienza ai colleghi a bordo, consentendo a tutti di ricreare i piatti d'autore adeguandosi ai più alti standard possibili.

Gianni Onorato, CEO MSC Cruises ha commentato: *"Siamo lieti di dare il benvenuto allo Chef Freixa che si inserisce magistralmente nella nostra già line-up di chef e ristoratori internazionali, esponenti di alcune delle cucine più note al mondo. Sono i loro differenti stili, i peculiari talenti e la distinta idea di cucina che permettono di strutturare il progetto di un'esperienza gastronomica unica per gli ospiti. Il nostro obiettivo è quello di collaborare costantemente con esperti mondiali nel proprio campo, i quali - in primis - siano animati dai nostri stessi ideali. Ramón Freixa è in questo senso il partner perfetto per noi, poiché condivide la stessa forte eredità mediterranea della Compagnia, la spinta innovatrice, l'impegno ad eccellere nella qualità ed una vera passione per il cibo."*

Freixa è noto per la sua capacità di trovare il giusto equilibrio tra tradizione e avanguardia, traendo ispirazione dalle proprie radici mediterranee. Oltre ad essere stato insignito di due stelle Michelin e di "tre soli" della guida spagnola Repsol, per il ristorante di Madrid, è stato anche premiato con riconoscimenti di eccellenza culinaria come miglior chef e per il miglior locale. Con due ristoranti a Madrid, uno in Colombia, le apparizioni nell'edizione spagnola di Celebrity Masterchef e la pubblicazione di quattro libri, lo Chef Freixa vanta estimatori a livello internazionale.

Freixa ha, infatti, dichiarato: *"La mia cucina si fonda su tre elementi: tecnica, feeling e magia. Con un lavoro che si poggia su tali premesse, ogni piatto è concepito per raccontare una storia di sapori, consistenze e colori. Ho ovviamente adottato questo approccio nella creazione delle ricette pensate esclusivamente per MSC Crociere, con l'obiettivo di riflettere la nostra condivisa passione per il Mediterraneo"*.



Una gastronomia alla portata di tutti

Tutte le navi della flotta MSC Crociere propongono un'ampia selezione di opzioni dining ogni sera, presso i ristoranti principali – un menu diverso verrà offerto ogni sera con le migliori scelte di specialità mediterranee ed internazionali, offrendo una cucina raffinata in un ambiente elegante.

MSC Yacht Club Private Restaurant

Gli ospiti di MSC Yacht Club non potranno resistere al gusto ricercato della **Pluma Iberica Glassata con verdure saltate**, vera delizia da assaporare; se invece desiderano uno spuntino saporito e leggero, potranno scegliere tra la vasta offerta di **appetitive tapas**. In aggiunta, il ristorante privato all'interno dell'MSC Yacht Club offre una selezione di leccornie gastronomiche da provare immersi in un'atmosfera chic ed esclusiva.

Onorato ha affermato: *"In MSC Crociere progettiamo esperienze di livello per i nostri clienti, così da permettere loro di entrare in contatto con nuove culture e di costruire ricordi indimenticabili. Questo non solo attraverso i luoghi visitati, ma anche grazie all'esplorazione di nuove cucine, proposte tramite una gamma incredibile di opzioni a bordo delle nostre navi"*.

Un Team di Chef Internazionali e Pluripremiati

Ultima in ordine di tempo, ad esempio, la partnership con **Roy Yamaguchi** che, con l'Asian Market Kitchen presente a bordo di MSC Seaside, ha dato il benvenuto ai suoi primi ospiti nel dicembre 2017. Questa innovativa esperienza culinaria pan-asiatica comprende tre ristoranti distinti: Teppanyaki, Sushi e Asian Fusion. Tale concept sarà disponibile anche su MSC Seaview, la prossima nave di MSC Crociere ad essere lanciata il prossimo 2 giugno a Civitavecchia.

MSC Crociere ha inoltre recentemente annunciato che il pluripremiato ristoratore **Joe Bastianich**, autore e personaggio televisivo, creerà un piatto speciale per MSC Seaside, ispirandosi ai sapori del Nord America. Gli ospiti a bordo di MSC Meraviglia possono invece scoprire le gioie della cioccolata grazie al pluripremiato Maitre Chocolatier e pasticciere **Jean Philippe-Maury** (sono in corso i preparativi per sviluppare questa partnership anche su MSC Bellissima, che entrerà in flotta a marzo 2019). Non da ultimo, l'acclamato chef cinese **Jereme Leung**, che continua a lavorare con MSC Crociere ed ha progettato un nuovo ristorante hot pot per MSC Splendida: il *Sea Pavilion*.

Questi sono solo alcuni degli highlights offerti da MSC Crociere, una Compagnia che desidera soddisfare tutti i palati, proponendo una vasta gamma di stili di ristorazione, dalle opzioni dining più genuine fino a quelle gourmet.