



‘SCUOLE DI MESTIERE’: FORMAZIONE DI ECCELLENZA PER PROMUOVERE IL MEGLIO DELL’ITALIA A BORDO DELLE NAVI COSTA CROCIERE

La compagnia italiana organizza per il proprio personale di bordo corsi di formazione di alto livello in collaborazione con partner d’eccellenza, rappresentanti del made in Italy in tutto il mondo.

Entro la fine del 2016 oltre 90 manager di bordo formati.

Genova, 27 ottobre 2016 - **Costa Crociere** punta sulle “**Scuole di Mestiere**”, un progetto che ha l’obiettivo di garantire al suo personale di bordo una formazione specifica di alto livello, focalizzata sull’offerta del “meglio dell’Italia”.

Le “Scuole di Mestiere” si articolano in una serie di workshop e master altamente qualificanti, realizzati in collaborazione con alcuni partner di Costa che rappresentano l’eccellenza italiana nel mondo: **Università del Caffè illy, Cantine Ferrari, Academia Barilla, CAST Alimenti - La scuola dei mestieri del gusto e Università degli Studi di Scienze Gastronomiche** (UNISG Pollenzo).

Grazie alle “Scuole di Mestiere”, entro la fine del 2016 Costa Crociere avrà formato oltre 90 manager di bordo, a cui è stata data la possibilità di conoscere ancora più da vicino i valori, la visione, la professionalità, la qualità e il know-how di questi centri di eccellenza italiana.

L’iniziativa rafforza ulteriormente una collaborazione già esistente tra Costa Crociere e i suoi partner, grazie alla quale a bordo delle navi della compagnia gli ospiti possono già apprezzare le celebribollicine **Ferrari Trentodoc**, piatti di pasta firmata **Barilla**, l’inconfondibile **blend illy** e la **pizza preparata con lievito madre**, frutto della collaborazione con l’**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche** (UNISG Pollenzo). Inoltre, Costa si avvale da quest’anno della professionalità e dell’esperienza di **CAST Alimenti - La scuola dei mestieri del gusto** per la formazione e la selezione dei propri pasticceri di bordo.

“Le Scuole di Mestiere sono un’iniziativa davvero unica nel nostro settore, che rafforza ulteriormente il legame tra Costa Crociere e i grandi marchi dell’eccellenza italiana, con i quali già collaboriamo per offrire ai nostri ospiti solo il meglio dell’Italia: illy, Barilla, Ferrari, CAST Alimenti e l’Università degli Studi di Scienze

Gastronomiche di Pollenzo. Gli ottimi prodotti italiani che tutto il mondo ci invidia sono anche il frutto di una cultura e di una conoscenza che attraverso le Scuole di Mestiere stiamo portando a bordo delle nostre navi.” - ha dichiarato **Neil Palomba**, Direttore Generale di Costa Crociere.

I manager formati diventeranno custodi dei segreti del mestiere e si faranno portavoce degli insegnamenti appresi, assumendo a loro volta il ruolo di formatori per i propri team a bordo e trasformando le navi in veri e propri **laboratori di formazione continua**.

All'Università del caffè illy di Trieste, il centro di eccellenza creato per promuovere, supportare e divulgare nel mondo **la cultura del caffè di qualità** attraverso la formazione, i partecipanti ai corsi apprendono le tecniche di preparazione dell'espresso e del cappuccino "perfetti", come da tradizione italiana.

Le Cantine Ferrari mettono a disposizione la loro secolare esperienza per proporre un percorso di scoperta dei segreti del **brindisi italiano per eccellenza** attraverso la storia, i valori, il territorio e gli abbinamenti con il cibo, fornendo così ai partecipanti gli strumenti più utili per raccontare a tutti gli ospiti delle crociere Costa le caratteristiche delle bollicine Ferrari Trentodoc.

All'*Accademia* Barilla, primo centro internazionale dedicato alla diffusione, alla promozione e allo sviluppo della cultura gastronomica italiana nel mondo, gli Chef Costa si certificano come **ambasciatori dell'autentica cucina italiana**. Grazie a un percorso in cui si alternano visite ai laboratori Barilla e preparazioni pratiche, gli Chef saranno in grado di proporre a bordo eventi di *show cooking*, per presentare al meglio il piatto principe della tradizione gastronomica del Bel Paese, la pasta.

Presso CAST Alimenti, la scuola dei mestieri del gusto, gli Chef Pasticceri Costa, ispirati dal Maestro Massari, hanno la possibilità di aggiornarsi e approfondire le più **alte tecniche di pasticceria**: le lezioni dimostrative e pratiche, durante la quali si toccano anche i temi legati alla decorazione e alla cioccolateria, permetteranno agli Chef Pasticceri di ideare dessert sempre più gustosi e raffinati.

Infine, presso l'UNISG, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, i pizzaioli e i panettieri Costa apprendono la **conoscenza dei prodotti d'eccellenza come le farine, il lievito madre e le preparazioni di pane e pizza** con particolare attenzione alle implicazioni ambientali e alla sostenibilità.

Il Progetto delle "Scuole di mestiere" si inserisce all'interno dell'ampia gamma di programmi formativi che Costa propone da sempre a tutto il personale di bordo e di terra, per sostenere il costante miglioramento delle loro competenze.