

COSTA CROCIERE É LA PRIMA COMPAGNIA AL MONDO A PRODURRE DIRETTAMENTE A BORDO LA VERA MOZZARELLA ITALIANA

Su Costa Diadema e Costa Favolosa gli ospiti possono già gustare l'autentica mozzarella italiana prodotta direttamente a bordo come in un vero caseificio, grazie alla collaborazione con Latteria del Curatino.

Genova, 5 dicembre 2016 - Costa Crociere annuncia l'arrivo a bordo delle sue navi di una grande novità all'insegna del meglio della tradizione gastronomica italiana: **l'autentica mozzarella italiana d'eccellenza, prodotta direttamente a bordo.**

*"Costa Crociere è la **prima compagnia al mondo** che, grazie alla collaborazione con Latteria del Curatino, permetterà agli ospiti di gustare la mozzarella fatta a bordo come in un vero caseificio. La novità è già disponibile sulla nostra ammiraglia Costa Diadema e su Costa Favolosa, e nei prossimi mesi arriverà a bordo di altre sei navi."* - ha dichiarato Giuseppe Carino, VP Guest Experience and Onboard Revenues di Costa Crociere.

Latteria del Curatino è un marchio italiano nato dalla sinergia di due importanti aziende campane del settore lattiero caseario: Comat, leader internazionale nella produzione di impianti e macchine per l'industria lattiero casearia, e il caseificio Podere dei Leoni, importante produttore di mozzarella di bufala campana DOP.

clicare per ingrandire



La mozzarella viene prodotta a bordo delle navi Costa grazie a un innovativo macchinario della Comat,

alimentato a vapore ed elettricità. L'ingrediente di partenza è la **cagliata** di latte vaccino e di bufala proveniente dalla zona della **Piana del Sele (Salerno)**, di **altissima qualità certificata**. La pasta filante lavorata dalla macchina viene poi "*mozzata*" per creare una mozzarella come tradizione richiede, oppure modellata e plasmata ad arte dalle mani esperte dei Casari di bordo per diventare mozzarella di bufala, fior di latte, burrata, stracciata, zizzona, sfoglia e scamorza. Questa novità, oltre a proporre agli ospiti un alimento fresco e gustoso, evitando che la conservazione a bassa temperatura alteri sapore e aroma, permetterà anche di azzerare gli sprechi, consentendo di produrre solo l'esatta quantità di mozzarella necessaria.

La mozzarella e le altre specialità casearie della tradizione italiana prodotte a bordo sono protagoniste dello speciale menù "Goccialatte" disponibile nelle **pizzerie dibordo "Pummid'oro"**. Il menù comprende cannoncino di mozzarella con insalatine, verdure e salmone al fumo; tre versioni diverse di pomodoro e mozzarella di bufala; tonno all'olio Doganella con cipolla rossa e burrata; carpaccio di manzo con insalata di cicoria e scamorza affumicata; focaccia tiepida, mortadella e stracciatella accompagnate dalla giardiniera di verdure fatta a bordo; crostone di pane cafone, funghi porcini, fior di latte e guanciale.

Fior di latte e mozzarelle di bufala saranno utilizzate anche per le pizze della pizzeria Pummid'oro, preparate esclusivamente con lievito madre e ingredienti selezionati, grazie al supporto dell'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Le bontà casearie, inoltre, andranno ad arricchire, nei mesi successivi, i piatti dei menù regionali serviti nei ristoranti di bordo.

La produzione giornaliera sarà curata su ogni nave da **due Casari specializzati**, che hanno seguito uno specifico corso di formazione tenuto a bordo da esperti mastri casari della Latteria del Curatino, per insegnare come produrre eccellenti mozzarelle e altre specialità casearie nel segno della migliore tradizione italiana.