



## **COSTA CROCIERE PRESENTA LA “CHOCOCRUISE - ESPLORA IL MONDO DEL CIOCCOLATO”**

**Grazie alla collaborazione con Barry Callebaut, Costa Toscana ospiterà cinque tra i migliori maestri pasticceri di fama mondiale, provenienti da Italia, Spagna, Francia, Svizzera e Belgio, che insieme al Corporate Pastry & Bakery Chef di Costa Crociere, Riccardo Bellaera, saranno i protagonisti di una straordinaria crociera nel Mediterraneo dedicata al cioccolato in tutte le sue declinazioni**

**Genova, 2 agosto 2023 - Costa Crociere e Barry Callebaut**, leader mondiale nella produzione di cioccolato e cacao di alta qualità, rinnovano la loro partnership all'insegna dell'eccellenza in occasione della **“ChocoCruise - Esplora il mondo del cioccolato”**: un'intera crociera dedicata al **cioccolato**, concepita per regalare agli amanti della pasticceria una settimana di dolcezza e di relax a bordo dell'ammiraglia di Costa Crociere, **Costa Toscana**.

Dal 17 al 24 novembre 2023, la ChocoCruise porterà i suoi ospiti tra i magnifici paesaggi del **Mediterraneo**, in un itinerario ricco di gusto, con tappe a Genova, Marsiglia, Barcellona, Cagliari, Napoli e Civitavecchia/Roma.

Nel corso di questa crociera a tema, **cinque tra i più grandi maestri pasticceri al mondo**, provenienti da Italia, Spagna, Francia, Svizzera e Belgio, membri della Barry Callebaut Chocolate Academy e Ambasciatori di Barry Callebaut, insieme a **Riccardo Bellaera**, Corporate Pastry & Bakery Chef di Costa, proporranno un vero e proprio viaggio nel viaggio, alla scoperta della raffinata arte della pasticceria legata al cioccolato. I cinque maestri pasticceri che saranno a bordo della ChocoCruise 2023 sono **Alberto Simionato** (Italia), **Joël Perriard** (Svizzera), **Philippe Bertrand** (Francia), **Ramon Morató** (Spagna) e **Alexandre Bourdeaux** (Belgio).

Il programma prevede una ricca proposta di esperienze, che avranno tutte come protagonista il cioccolato. Gli ospiti potranno sperimentare piatti a base di cioccolato dalla colazione alla cena, inclusi i piatti salati, gustando questo alimento in tutte le sue declinazioni e abbinamenti, a seconda della destinazione visitata dalla nave.

Nel corso della settimana si svolgeranno incontri e show cooking con i maestri pasticceri e Riccardo Bellaera, che racconteranno al pubblico le loro storie

professionali e i loro segreti in cucina, illustrando la preparazione di un piatto del giorno a base di cioccolato.

Ogni giorno gli ospiti potranno seguire workshop legati alla cultura del cioccolato nel Lab, il laboratorio di cucina della nave, accompagnati da degustazioni dei dolci d'autore dei maestri pasticceri.

Il cioccolato sarà protagonista anche nel beverage. Grazie alla partnership con **Bacardi**, due maestri barman italiani, Europe Cruise Brand Ambassador del brand, proporranno cocktail speciali e unici, utilizzando tra gli ingredienti proprio il cioccolato.

Gli appuntamenti a tema cioccolato andranno ad arricchire ulteriormente l'offerta gastronomica di Costa Toscana: nel corso di tutto l'itinerario alla scoperta di Italia, Francia e Spagna, gli ospiti potranno gustare un "Destination Dish", ovvero un piatto legato alla destinazione che si visiterà il giorno seguente, firmato da uno dei tre chef internazionali di fama mondiale, partner di Costa: Bruno Barbieri, Ángel León ed Hélène Darroze. Per chi desidera un'esperienza unica, inoltre, il ristorante Archipelago permette di scegliere tra tre menù, uno per ognuno dei tre chef, composti da 5 piatti raffinati, pensati per esplorare attraverso il cibo la parte di mare che si sta navigando. Infine, da non perdere a bordo la cucina creativa asiatica del Teppanyaki, il Sushino e il Pummid'Oro, per una pizza 100% Made in Italy.

Gli amanti del gusto possono prenotare la propria cabina sulla ChocoCruise 2023, in partenza su Costa Toscana il 17 novembre, presso le agenzie di viaggio o direttamente su [www.costacrociere.it](http://www.costacrociere.it).

### **I maestri pasticceri a bordo**

**Riccardo Bellaera:** siciliano di Modica, è entrato a far parte di Costa come Corporate Pastry & Bakery Chef nel 2012. Da allora ha creato un'esperienza di pasticceria unica per tutte le navi Costa, estendendo il viaggio dei passeggeri attraverso i loro piatti. I suoi dessert sono caratterizzati da creatività e da un delicato equilibrio tra croccantezza, dolcezza e acidità. Bellaera è stato due volte vincitore del premio "Luxury Pastry in the world", e ha ricevuto il premio "World Pastry Stars". Per due anni consecutivi, nel 2022 e nel 2023, Bellaera ha vinto il premio "Differenti visioni grandi idee" al Sigep di Rimini, il Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione. Dal 2022 è diventato membro dell'A.P.E.I., in qualità di Ambasciatore Pasticcere dell'Eccellenza Italiana. Sempre nel 2023 viene nominato tra i migliori pasticceri del mondo, Ambasciatore dei dolci italiani da ristorazione su Costa Crociere. E' collaboratore e amico del maestro dei maestri della pasticceria internazionale, Iginio Massari.

**Alberto Simionato:** si avvicina al mondo del dolce fin da giovanissimo, iniziando in panificio e gelateria. Ma è grazie a prestigiose esperienze professionali e formative (presso l'istituto Etoile) che si appassiona alla pasticceria di alto livello. La specializzazione nel cioccolato arriva in un secondo momento, grazie all'incontro con Beduschi e Laghi, e viene coronata dalla collaborazione con Morató, che lo fa approdare direttamente in Barry Callebaut, dove dal 2019 dirige la Chocolate

Academy<sup>TM</sup> di Milano.

**Philippe Bertrand:** una creatività infaticabile che si concretizza nelle innumerevoli creazioni visualizzabili sui social. Il suo amore per la sfida e la perfezione e la sua capacità di sorprendere ispirano oltre mezzo milioni di visualizzatori ogni giorno. Da oltre 30 anni professionista Barry Callebaut di riferimento internazionale, è direttore della Chocolate Academy francese e ambasciatore dei marchi Barry Callebaut. Philippe Bertrand guida il suo team con passione ed energia, per superare insieme nuove sfide. Sempre pronto a condividere e aiutare, Philippe ha una passione innata per la pasticceria e una capacità tutta sua di motivare le persone e aiutarle a raggiungere i propri traguardi. Non sorprende dunque che dietro all'ascesa di molti importanti colleghi ci sia proprio Philippe. Nel quotidiano Philippe è impegnato nella gestione della Chocolate Academy francese, ma senza mai perdere di vista i suoi canali di comunicazione con la comunità internazionale, con la quale condivide passione e tecniche, delineandosi come un vero e proprio influencer nel mondo della pasticceria. Attento osservatore del mondo che lo circonda, Philippe è sempre pronto a lasciarsi ispirare dalle nuove tendenze. Per Philippe il successo è la capacità di dare ai propri colleghi quel "quid" in più capace di migliorare il loro lavoro nel quotidiano e alimentare la loro passione.

**Ramon Morató:** nato a Manlleu, Barcellona, in una famiglia priva di qualsiasi legame con la pasticceria, viene catapultato in questo mondo alla conclusione degli studi, quando inizia a lavorare presso diversi laboratori e a integrare i suoi studi con diversi corsi offerti presso la scuola per pasticceri di Barcellona. Dopo una serie di stage presso i laboratori di pasticceria più prestigiosi di Barcellona, frequenta celebri scuole e centri di formazione tecnica, come la ZDS Solingen in Germania e la Richard Conseil School di Lione, Francia. A coronamento della sua carriera e dei suoi studi e sempre alimentato da una rinnovata passione, pubblica "Ramon Morató Chocolate", che nel 2007 viene insignito dal Gourmand World Cookbook Award del titolo di miglior libro di cucina al mondo dedicato al cioccolato. Il libro diventa un manuale di riferimento del settore e a oggi è uno dei più venduti. Nel dicembre 2016, in occasione del 20° anniversario del centro Chocolate Academy<sup>TM</sup> di Barcellona, esce la pubblicazione "Four in One", scritta assieme agli Chef Raul Bernal, Josep Maria Ribé e Miquel Guarro. Nel luglio 2021, pubblica FILES: una raccolta delle migliori ricette e progetti degli ultimi 5 anni, più altre ricette inedite appositamente create, che firma come direttore creativo di Cacao Barry. La sua approfondita conoscenza del settore nasce dai numerosi incontri con diversi professionisti. Da qui poi matura la sua passione per l'insegnamento, la ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti. Negli ultimi anni ha tenuto numerosi corsi, seminari e conferenze in tutto il mondo, siglando collaborazioni importanti come quella con l'Harvard University, per mezzo di Alicia Foundation. In qualità di Direttore Creativo di Cacao Barry, Ramon continua a portare i propri contributi al mondo del cioccolato.

**Joël Perriard:** è entrato a far parte di Chocolate Academy nel 2012 come consulente diventandone dopo soli tre anni Direttore. Ha completato la sua formazione di pasticciere nell'atelier di Wodey-Suchard a Neuchâtel e successivamente ha lavorato come pasticciere in vari ristoranti. Nel 2010 lui e sua moglie gestivano l'Hacienda San Agustín de Callo, una boutique hotel in Ecuador. Poco prima di entrare a far parte del team Barry Callebaut, Joël ha lavorato presso il ristorante Mesa a Zurigo (due stelle

---

Michelin). Ha vinto i premi Young Swiss Confiseur a Montreux e ha ottenuto il quarto posto ai Campionati svizzeri per giovani pasticceri a Lucerna.

**Alexandre Boudeaux:** *“Vivi i tuoi sogni e lavora sodo per realizzarli”. Alexandre ha capito sin da piccolo che preparare dolci e viaggiare erano la sua passione. La sua carriera è iniziata in un ristorante 1 stella Michelin in Belgio, dove ha imparato le ricette classiche, che ancora oggi sono alla base della pasticceria. Successivamente, Alexandre ha girato il mondo lavorando in prestigiosi hotel a 5 stelle. Al suo ritorno in Belgio, presso la sede centrale di Callebaut, ha potuto approfondire e condividere la sua passione e le sue conoscenze diventando direttore della Chocolate Academy™. Si è occupato dell’apertura della nuova Chocolate Academy™ Callebaut nel 2014, segnando un momento storico nella storia del brand. Oggi Alexandre, pur avendo lanciato nel 2016 la sua azienda “Pastry & Chocadvice”, continua a collaborare con Callebaut, per dare consigli, aiuto e soluzioni nel mondo della pasticceria e del cioccolato. Nel marzo 2018 ha lanciato un software online “soluzione ganache”, che supporta gli chef nel monitorare il bilanciamento delle proprie ricette. Ha partecipato alla trasmissione televisiva italiana “Best Bakery” in qualità di giudice, insieme a Paco Torreblanca.*