



## **Costa Toscana: dal 2 al 9 ottobre sette giorni di esperienze gastronomiche**

**Maestri pasticceri di fama mondiale provenienti da Italia, Spagna, Francia e Germania, insieme al Corporate Pastry Chef di Costa Crociere, Riccardo Bellaera, per una straordinaria crociera nel Mediterraneo occidentale dedicata al cioccolato in tutte le sue declinazioni. Gli amanti del gusto possono ancora prenotare la loro cabina per vivere di persona questa esperienza speciale**

Genova, 23 settembre 2022 - I partner di lunga data Costa Crociere e Barry Callebaut, leader mondiale nella produzione di cioccolato e cacao di alta qualità, presentano la crociera culinaria più dolce ed esclusiva del 2022: la Settimana del Cioccolato - I 7 vizi Capitali.

Maestri pasticceri di fama mondiale provenienti da Italia, Spagna, Francia e Germania - membri della Barry Callebaut Chocolate Academy e Ambasciatori di Barry Callebaut - insieme al Corporate Pastry & Bakery Chef di Costa, Riccardo Bellaera, saranno a bordo della nuova ammiraglia Costa Toscana dal 2 al 9 ottobre, nel Mediterraneo occidentale, accompagnando gli ospiti in un viaggio nella raffinata arte della pasticceria e del cioccolato.

Durante la settimana, gli amanti del cioccolato potranno:

- gustare piatti speciali a base di cioccolato a colazione, pranzo e cena;
- sperimentare moltissime attività a tema cioccolato offerte su tutta la nave: cocktail speciali nei bar, degustazioni di cioccolato fuso e persino trattamenti SPA al cioccolato;
- incontrare i maestri pasticceri che, ogni giorno, sveleranno i loro segreti e proporranno degustazioni nel Colosseo della nave.

Riccardo Bellaera, Corporate Pastry & Bakery Chef di Costa Crociere, ha dichiarato: "Questa crociera è per me un evento speciale, perché l'attenzione di tutti sarà rivolta alla mia più grande passione, la pasticceria e il cioccolato. Abbiamo in serbo per i nostri ospiti molti eventi culinari unici. Voglio ringraziare Barry Callebaut e i miei colleghi pasticceri per essere con me su Costa Toscana".

Alberto Simionato, Direttore della Chocolate Academy di Milano, ha aggiunto: "Costa

---

rappresenta l'eccellenza nel mondo delle crociere e delle vacanze, offrendo ai suoi ospiti esperienze esclusive, anche gastronomiche. L'obiettivo primario della Chocolate Academy è quello di diffondere la cultura del cioccolato e di farne conoscere l'eccellenza. Questa collaborazione tra Costa e Chocolate Academy ne è la naturale conseguenza, anche grazie alla stima professionale che lega me e lo chef Riccardo Bellaera."

Ma non è tutto. Durante l'itinerario - che prevede scali a Savona, Civitavecchia, Napoli, Ibiza, Valencia e Marsiglia - gli ospiti potranno godere di un'esperienza culinaria completa a bordo di Costa Toscana, che comprende i piatti e i menù dei tre chef di fama mondiale Bruno Barbieri, Hélène Darroze e Ángel León, la cucina creativa asiatica al Teppanyaki e al Sushino, e la migliore pizza italiana.