PERIODICO MARITTIMO INDIPENDENTE A DIFFUSIONE INTERNAZIONALE
A BILINGUAL SHIPPING NEWSPAPER
L'INFORMATORE NAVALE
FONDATO NEL 1964 di NAPOLI

Genova: Costa Crociere inaugura lo slow cruise di primavera con il "Festival della cucina mediterranea"

Dall'11 aprile al 25 maggio 2014, Costa neoRiviera offre sulle crociere di 12 giorni nel Mediterraneo un programma speciale dedicato al gusto in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo: laboratori, degustazioni, menu, escursioni per scoprire le tradizioni culinarie mediterranee.

Genova, 5 marzo 2014 – Costa Crociere (www.costacrociere.it) presenta le crociere nel Mediterraneo di Costa neoCollection – la nuova esperienza di viaggio "slow" lanciata da Costa Crociere a bordo di navi più piccole, verso destinazioni al di fuori delle mete più battute – con il Festival della Cucina Mediterranea, un programma speciale dedicato alle tradizioni gastronomiche mediterranee, nato grazie alla collaborazione con la rinomata Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (www.unisg.it).
L'Università è il polo accademico ideato di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, l'associazione internazionale presente in circa 150 paesi che promuove un nuovo sistema alimentare di qualità, ecologicamente sostenibile, e giusto nei confronti dei produttori.
Il Festival della Cucina Mediterranea, proposto dall'11 aprile al 25 maggio sull'itinerario di 12 giorni di Costa neoRiviera "Tesori nascosti del Mediterraneo", associa all'esperienza del viaggio un percorso gastronomico di altissimo livello attraverso la scoperta dei sapori autentici del Mediterraneo, lì dove sono nati: dalla Liguria (Savona), verso la Provenza (Tolone), la Catalogna (Barcellona), la Sicilia (Porto Empedocle/Agrigento), Malta (La Valletta) e la Campania (Salerno).
A bordo di Costa neoRiviera il Festival della Cucina Mediterranea propone ai propri ospiti eventi legati alla conoscenza dei cibi e dei vini tipici locali, protagonisti delle tradizioni mediterranee. Laboratori didattici e degustazioni alla scoperta dell'olio DOP di cinque regioni italiane, delle conserve realizzate con i prodotti dell'orto, dei vini e dei dolci caratteristici delle coste e delle isole mediterranee. A Salerno, ad esempio, le pastaie della Costiera Amalfitana mostreranno attraverso una dimostrazione pratica il tradizionale metodo di preparazione dei fusilli.
L'elogio al "gusto mediterraneo" coinvolge anche l'intera offerta dei ristoranti a la carte e del buffet a bordo di Costa neoRiviera: dai moscardini alla ligure, alla bouillabaisse provenzale; dallo stoccafisso alla livornese al coniglio all'ischitana; dalla crema catalana alla cassata al forno. I menu sono composti da piatti e ricette selezionate con la collaborazione dell'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo, per valorizzare le tradizioni regionali delle destinazioni visitate e realizzate

con l'utilizzo anche di alcuni ingredienti dei presidi Slow Food, come la colatura di alici di Cetara e i fagioli di Conio.
A terra, grazie a soste in porto più lunghe che comprendono una notte a Barcellona e partenze in nottata a Malta e a Salerno, il programma del Festival della Cucina Mediterranea offre la possibilità di effettuare cene in locali tipici e escursioni "neo experience" per piccoli gruppi fino a 25 persone, studiate secondo la nuova filosofia "slow" di Costa.
Cura dei dettagli a bordo e grande attenzione agli aspetti culturali e naturali a terra completano l'offerta di Costa neoCollection. Sulla nave tutto è studiato per permettere agli ospiti di vivere secondo i propri ritmi ogni dettaglio del viaggio, grazie a una maggiore flessibilità degli orari di cena nei ristoranti, un intrattenimento più soft, servizi originali come l'high tea nel pomeriggio, i brunch durante i giorni di navigazione o il nuovo servizio del concierge per prenotare escursioni personalizzate o servizi a tema.
L'itinerario dura 12 giorni "Tesori nascosti del Mediterraneo" con Costa neoRiviera, in partenza da Savona, con possibilità d'imbarco anche a Porto Empedocle, Salerno e Livorno, permetterà di scoprire destinazioni inedite e dal grande charme in Italia, Francia, Spagna e Malta.
Costa neoRiviera partirà da Savona, da dove si potrà visitare Finalborgo e Noli, dichiarati tra "i borghi più belli d'Italia" e seguire una particolare lezione di cucina dedicata alla farinata e al pesto alla genovese. Sosta successiva a Tolone, dove gli ospiti potranno visitare la romantica Provenza, con le perle di St. Tropez e Cannes o scoprire la piccola isola di Porquerolles, un paradiso naturale con spiagge di sabbia bianca e foreste di pini marittimi. Gli ospiti più gourmand potranno invece raggiungere la famosa tenuta "Soviou" e partecipare a una degustazione di vini, oli e olive.
Il giorno successivo si farà rotta verso Barcellona, dove gli amanti dell'arte potranno visitare il Museo Dalì a Figueres, la città natale dell'artista, prima di trascorrere tutta la notte alla scoperta della movida catalana scegliendo un'escursione notturna su misura. La sosta successiva è dedicata alla Sicilia, con scalo a Porto Empedocle-Agrigento che offre indimenticabili escursioni verso la Valle dei Templi, i siti archeologici di Segesta e Selinunte, Erice, San Vito Lo Capo e Modica, dove gustare il famoso cioccolato prodotto dalla Dolceria Bonajuto. Anche nello scalo seguente, Malta, non mancheranno esperienze gastronomiche d'eccezione: a La Valletta è prevista una sosta fino a mezzanotte, con possibilità di cenare presso il celebre Ristorante Rubino. Immancabile tra le perle del Mediterraneo, la sosta a Salerno per trascorrere un'intera giornata, sino a mezzanotte, nella rinomata Costiera Amalfitana con possibilità di godere di uno dei più bei panorami della costa sorseggiando un aperitivo sulla terrazza Belvedere del Ristorante Rossellinis, premiato con una stella Michelin. Tra le tante perle che si potranno scoprire durante questa sosta, un posto d'onore spetta ad Amalfi, con il complesso monumentale del Duomo conosciuto per la sua splendida facciata policroma e la grande scalinata che sovrastano la suggestiva piazzetta. Ultimo scalo a Livorno, comodamente collegata a Pisa e Firenze, per scoprire il meglio del Rinascimento Italiano. Di qui, si potrà scegliere di concludere questo speciale viaggio tra i sapori con una visita all'azienda vinicola Argentiera per degustare vini pregiati da accompagnare con una deliziosa selezione di prosciutti, formaggi e pane croccante.

La nave:

Costa neoRiviera (48.200 tonnellate di stazza e 624 cabine) è una nave che ricorda un grande yacht dagli spazi intimi, confortevoli e personali e rappresenta il nuovo gusto di viaggiare in crociera. Con 624 cabine, di cui 94 suite, 4 panoramiche e 6 gran suite – tutte con balcone privato – Costa neoRiviera è ispirata alle atmosfere e al fascino delle Riviere italiane e francesi. La nave offre tre ristoranti, di cui uno a buffet, sei bar, due gallerie di negozi, tre piscine, di cui 1 per bambini, vasche jacuzzi, un centro wellness e beauty , idroterapia e massaggi, palestra, teatro, discoteca.