



STELLE A BORDO DI COSTA FAVOLOSA IL 2 LUGLIO A TRIESTE

Massimo Bottura e Carlo Cracco saranno gli chef della cena di gala del Battesimo di Costa Favolosa, nave simbolo dell'italianità nel mondo che celebra i 150 anni dell'unità d'Italia

Genova, 6 giugno 2011 - Fervono i preparativi per il Battesimo di Costa Favolosa (www.costafavolosa.com), il prossimo 2 luglio a Trieste, e l'evento non può che prevedere il coinvolgimento di due dei massimi esponenti della cultura gastronomica italiana nel mondo: Massimo Bottura e Carlo Cracco. La nuova ammiraglia di Costa Crociere, simbolo dell'italianità nel mondo, celebrerà il suo debutto con una cena di gala a base di prodotti e ricette tutti italiani, firmata due ospiti d'eccezione, pluristellati Michelin.

Il ristorante Osteria Francescana di Massimo Bottura, a Modena (www.osteriafrancescana.it), e il ristorante Cracco, a Milano (www.ristorantecracco.it), brillano entrambi con due stelle Michelin. Tra i tanti riconoscimenti ricevuti, l'Osteria Francescana è al 4° posto e "chef's choice" della classifica S.Pellegrino 50 World's Best Restaurants, mentre il Ristorante Cracco ha 3 forchette nella guida del Gambero Rosso.

Le guest star dei fornelli sono entusiaste di collaborare a un evento di maestosa portata come quello che atteso per la notte del 2 luglio, quando oltre 2.000 Ospiti illustri parteciperanno a bordo di Costa Favolosa alla principesca cena di Gala, degna di essere ricordata. Da veri artisti quali sono, Bottura e Cracco non hanno potuto fare a meno di 'vivere' la nave per trarre l'ispirazione per il menu del battesimo di Costa Favolosa, inno all'italianità e al Made in Italy.

Bottura dichiara: "Vedo Costa Favolosa come un padiglione sull'Italia alla biennale di Venezia, ma, in movimento; come l'Ambasciatore mobile dell'Italia nel mondo e la guardo con gli occhi di un bambino o anche quelli di Fellini e mi sembra un sogno, come in Amarcord...". A tal proposito la scelta di Bottura è caduta su alcuni piatti che ricordano la sua infanzia modenese, come gli Anolini al Parmigiano Reggiano; in questo caso una variante di Anolini senza carne di maiale, adagiati su una crema pura di Parmigiano Reggiano. Inoltre Bottura ha scelto un piatto a base di merluzzo accompagnato da una varietà d'ingredienti tipici e rappresentativi di alcune regioni italiane, come ad esempio la purea con le nocciole del Piemonte e l'impiego di limoni di Sorrento.

Vitello Tonnato, Caprese e Asparagi con le Uova, sono i piatti scelti da Carlo Cracco per interpretare il menu/capolavoro dedicato all'unità d'Italia, "Voler legare il menu a dei piatti così tradizionali, anche se hanno solo 150 anni, credo sia un omaggio alle nostre radici e alla cultura culinaria del nostro territorio, fatta di diverse sfaccettature. Cultura che quando si porta in una nave come questa diventa il vanto e la storia della nostra terra.", afferma Cracco.

La stretta collaborazione tra Cracco e Bottura è supervisionata da Stefano Fontanesi, Corporate Executive Chef di Costa Crociere - "E' un onore per me collaborare con Cracco e Bottura, il mio ruolo è mediare tra una cucina per poche decine di persone, cui loro sono abituati e quella di una grande Cena di Gala; i due chef si stanno esercitando anche ad usare le nostre cucine super-tecnologiche. E' una cooperazione a tutto tondo che sta valorizzando ognuno di noi". Infatti, sia Bottura sia Cracco non nascondono che questa cena di gala sarà una vera sfida, in cui dovranno trasmettere tutta la loro abilità a ben più di qualche decina di tavoli.

Ma la sfida non finisce qui! Come ricorda Fontanesi in relazione allo stile culinario di Costa Crociere - "Abbiamo clienti internazionali e per mantenere il nostro segno distintivo, ossia, lo stile italiano, si parte da ingredienti prettamente italiani, come ad esempio l'olio d'oliva e il parmigiano; ovviamente abbiamo un occhio per la cucina internazionale, basata sulle esigenze dei nostri Ospiti provenienti da tutto il mondo, a cui andiamo ad aggiungere i nostri piatti italiani. Perché noi di Costa Crociere siamo italiani al 100%."

L'eccellente qualità degli ingredienti scelti e impiegati in ogni crociera, nella preparazione dei cibi, unita all'esperienza e l'estro dei preparatissimi chef, trasformerà i pasti a bordo in appuntamenti speciali, non solo su Costa Favolosa ma all'interno di ognuna delle 15 navi di Costa Crociere.

I vini che accompagneranno la cena di gala di Costa Favolosa sono stati selezionati con estrema cura, la stessa che Costa Crociere ha per la carta dei vini a bordo di tutte le navi della flotta. Infatti, oltre a una selezionata scelta di champagne, spumanti italiani e vini doc, Costa Favolosa e le altre navi del gruppo ospitano a bordo le annate 2003 e 2004, dell'Amarone Aneri riserva Stella, vino dalle nobili origini e dall'aroma inconfondibile, conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo, con etichetta personalizzata che riporta il nome della nave.