

IVG

Carlo Cracco e Benedetta Parodi collaborano per i menu delle Feste a bordo delle navi di Costa Crociere

di **Redazione**

01 Dicembre 2011 - 15:50



Genova. Costa Crociere, il più grande gruppo turistico italiano e la compagnia di crociere numero uno in Europa, propone per la cena di Natale e di Capodanno due menu unici, da veri intenditori, nati dalla speciale collaborazione di Carlo Cracco, due stelle Michelin, con Benedetta Parodi, regina dei fornelli in Tv.

I menu elaborati da questa unione straordinaria non saranno solo per i fortunati crocieristi che navigheranno durante le feste a bordo della flotta Costa - tra gli Emirati e il Mar Mediterraneo, - ma anche per tutti i 'navigatori della rete' che potranno sperimentarli comodamente a casa.

Ogni venerdì del "calendario d'Avvento" Costa Crociere pubblicherà una ricetta sui propri social network; tutti i fan di Costa potranno trovare i dettagli delle ricette e ricevere i trucchi degli chef attraverso video, foto e post su Facebook (www.facebook.com/costacrociere) Twitter (www.twitter.com/costacrociere), Youtube (www.youtube.com/costacrociere) e il "C"Blog (blog.costacrociere.it).

Carlo Cracco e Benedetta Parodi sono stati scelti da Costa Crociere per questa nuova

‘missione’ natalizia, in quanto personaggi cari agli italiani e in grado di interpretare piatti e menu che rispecchiano la nostra cultura culinaria, fatta di ingredienti semplici di altissima qualità e di abbinamenti originali. Questa scelta riflette l’impegno di Costa Crociere di esportare il meglio dell’italianità nel mondo a bordo delle sue 15 navi.

Sulle navi della flotta Costa Crociere i menu nati da questo originale connubio saranno interpretati dall’Executive Chef Costa Crociere, Stefano Fontanesi, responsabile e garante degli standard di qualità che contraddistingue l’offerta culinaria di tutte le navi del gruppo.

I menu delle feste proposti sono unici nel loro genere perché, seppur specchio della tradizione italiana, sono stati presentati secondo l’estro creativo di Cracco e la selezione basata su genuinità e praticità della Parodi. Classici come lenticchie e cotechino saranno dunque abbinati a ingredienti che daranno brio alla tavola delle feste: invece di accompagnare il tradizionale cotechino, le lenticchie faranno parte di un’insalata di astice con germogli e sedano, condita con bisque di crostacei; mentre il cotechino verrà proposto come antipasto con una fonduta di tartufo. Nel menu non mancheranno piatti tradizionali come la faraona e il panettone.

Il menu sarà accompagnato da una selezione di vini della produzione Aneri, etichetta partner di Costa Crociere, che ha fatto della selettività e della qualità il punto forte della propria storia. In abbinamento a questi due menu sono consigliati il Leda Bianco doc 2009 Aneri, il Pinot Nero doc 2008 Aneri e il pregiatissimo Prosecco di Valdobbiadene doc “Aneri” N° 1.

Le crociere Costa di Natale e Capodanno sono tra le più apprezzate dalla clientela della compagnia italiana. Complessivamente saranno circa 70.000 gli Ospiti presenti a bordo delle crociere di Natale e Capodanno e ben 15 le navi operative tra Mediterraneo, isole Canarie, Emirati Arabi, Oceano Indiano, Estremo Oriente, Caraibi, Sud America, Mar Rosso.