

# IVG

## Costa Crociere ingaggia il noto chef Bruno Barbieri: ecco il nuovo menù

di **Redazione**

04 Aprile 2017 - 12:46



**Liguria.** Costa Crociere introduce a bordo delle proprie navi un nuovo menù nato dalla speciale partnership con Bruno Barbieri. La collaborazione tra la compagnia e lo Chef romagnolo è stata stretta nel segno del meglio d'Italia, con l'obiettivo non solo di soddisfare il palato degli ospiti Costa, ma anche di emozionare e rendere unica la loro esperienza in crociera.

Realizzare un viaggio nelle emozioni è proprio il filo conduttore dei nuovi piatti studiati per Costa dallo Chef italiano con più stelle Michelin, ben sette ottenute in carriera, che ha dichiarato: "Sono per una cucina fatta di cuore, dove chi gusta i miei piatti possa indagare l'anima profonda del cibo, la storia vera della gente, di tutte quelle persone che ogni giorno si svegliano e lavorano perché prodotti eccezionali arrivino sulle tavole. Comprendere tutte le storie che un piatto cela dentro di sé rende la cucina un viaggio meraviglioso. Per questo il mio obiettivo è sempre stato condividere emozioni, e con questo intento ho dato forma a ogni pietanza del nuovo menù che ho realizzato per gli ospiti di Costa Crociere".

"Proporre a bordo delle nostre navi i piatti di Bruno Barbieri ci riempie di orgoglio" ha commentato Giuseppe Carino, VP Guest Experience & Onboard Revenues di Costa Crociere. "Ogni anno portiamo vacanza centinaia di migliaia di ospiti, provenienti da circa 200 paesi differenti, a cui vogliamo offrire un'esperienza di crociera all'insegna del meglio

d'Italia, a partire proprio dalla cucina, che da sempre rappresenta un nostro punto di forza. Questo nuovo menù regalerà ai nostri ospiti la possibilità di scoprire la cucina di un grande Chef italiano, che combina ingredienti pregiati in ricette sempre nuove e sorprendenti”.

Gli ospiti Costa potranno scoprire i sapori e le suggestioni dei nuovi piatti ideati da Bruno Barbieri in una cena speciale interamente dedicata al menù firmato. Un'offerta completa di pietanze che vanno dall'antipasto al dolce: si parte, ad esempio, da un'insalata di gamberi con cuore di indivia e profumi del pesto Mediterraneo, per arrivare ai garganelli con pesce spada, pomodoro e basilico su crema di cannellini e ricotta forte, primo piatto che ricorda la riviera Romagnola, terra d'origine dello Chef. Bruno Barbieri tra i primi propone anche i tortellini in fonduta di Parmigiano e alloro con profumo di noce moscata, elementi che rimandano alla sua famiglia e alla nascita dell'amore per la cucina. Trancio di salmone in crosta di patate, costolette di agnello con pane verde e frutta secca, filetto di manzo al taglio sono invece i tre protagonisti dei secondi piatti, ognuno di essi esaltato da ingredienti di prima qualità, abbinati in maniera armonica e raffinata. Bavarese ai frutti di bosco con mosto d'uva cotto e tortino tiepido al cioccolato e noci con glassa di more e salsa inglese alla lavanda chiudono nel più dolce dei modi il viaggio nelle emozioni proposto dallo Chef.

Non manca un'attenzione particolare anche agli ospiti che seguono una dieta vegetariana: a loro, e ai crocieristi che vogliono provare sapori nuovi e leggeri, sono riservati, ad esempio, un antipasto preparato con un budino di spinaci con pomodorini confit, salsa verde profumata alle erbe fini e sfogliatelle di pane al sesamo; una zuppa realizzata con crema di patate, tortino di scarola e olive, completata con una quenelle di pappa al pomodoro, e uno spiedo di verdure ripassate alle spezie, che ricordano viaggi in paesi lontani.

Il sodalizio tra Costa e Bruno Barbieri è iniziato nel 2016 con il lancio della campagna “Benvenuti alla felicità<sup>2</sup>”. In questa occasione lo Chef aveva firmato uno speciale menù, proponendo agli ospiti Costa un autentico viaggio tra gusti e sapori della tradizione italiana, da nord a sud.

Nato in provincia di Bologna e diplomato alla scuola alberghiera del capoluogo dell'Emilia-Romagna, lo chef ha iniziato la sua carriera proprio a bordo delle navi da crociera, apprendendo così diverse culture culinarie. Tornato a terra, ha lavorato nei migliori ristoranti italiani iniziando la sua ascesa e guadagnando in carriera 7 stelle Michelin. La scorsa estate ha inaugurato il ristorante Fourghetti a Bologna ed oggi è protagonista di programmi televisivi di successo tra cui MasterChef, anche nelle versioni Junior e, da quest'anno, Celebrity, nonché collaboratore di varie radio e autore di numerosi libri. Si esibisce in giro per il mondo in road show culinari, che ama definire “teatri di cucina”.