

IVG

Maestri pasticceri di fama mondiale su Costa Toscana: passa anche da Savona la crociera dedicata al cioccolato

di **Redazione**

23 Settembre 2022 - 12:41



Savona. 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.

Gli amanti del gusto possono prenotare la propria cabina per vivere di persona questa esperienza speciale presso la propria agenzia di viaggio, o direttamente con Costa, chiamando il numero gratuito 800.588.589 o su www.costacrociere.it.

I maestri pasticceri a bordo

Riccardo Bellaera: siciliano di Modica, è entrato a far parte di Costa come Corporate Pastry & Bakery Chef nel 2012. Da allora ha creato un’esperienza di pasticceria unica per tutte le navi Costa, estendendo il viaggio dei passeggeri attraverso i loro piatti. I suoi dessert sono caratterizzati da creatività e da un delicato equilibrio tra croccantezza, dolcezza e acidità. Bellaera è stato due volte vincitore del premio “Luxury Pastry in the world”, del trofeo SIGEP 2022 e ha ricevuto il premio “World Pastry Stars”.

Alberto Simionato: ha lavorato al fianco dei più grandi maestri cioccolatieri e pasticceri come Cristian Beduschi, Stefano Laghi e Ramon Morato. Questi incontri hanno dato una nuova dimensione alla sua carriera, che è proseguita presso Barry Callebaut come consulente. Oggi è direttore della Chocolate Academy di Milano.

Philippe Bertrand: maestro francese, eletto Meilleur Ouvrier de France nel 1996, è un esperto del settore. Responsabile della French Chocolate Academy e influencer di successo sui social media, Bertrand non smette mai di spingersi oltre i confini della creatività e sostiene lo sviluppo della “nuova generazione”.

Carmelo Sciampagna: nato a Palermo, lo chef italiano ha conquistato il mondo con le sue dolci creazioni: Malesia, Thailandia, Brasile, Messico, Repubblica Dominicana e Spagna sono solo alcune delle tappe della sua carriera. Sciampagna ha vinto numerosi premi internazionali, dimostrando il suo talento unico e la sua creatività artistica.

Antonia Majunke: la chef tedesca ha scoperto il suo amore per la pasticceria alla giovane età di 14 anni. Lavorando in hotel e ristoranti stellati Michelin, ha acquisito un’esperienza che l’ha portata ad aprire una propria attività, divenuta in breve tempo una delle migliori pasticcerie della Germania. Majunke è responsabile della Chocolate Academy di Colonia.

Loretta Fanella: la chef italiana ha lavorato come Chef Pâtissier presso le cucine stellate di Cracco, Ferran Adrià e Pinchiorri. Attraverso queste esperienze ha affinato la sua tecnica, ha raggiunto standard estetici e qualitativi molto elevati e ha cambiato le regole della preparazione dei dessert. Nel 2019 Fanella ha intrapreso una nuova avventura, inaugurando una sua attività in proprio.

Ramon Morato: lo spagnolo è un grande nome nel mondo del cioccolato ed è conosciuto in tutto il mondo. Ha una profonda conoscenza del cioccolato che condivide con le nuove generazioni. È stato eletto Miglior Pasticcere di Spagna nel 1997. È anche un riferimento letterario: "Ramon Morato Chocolate" ha vinto il premio per il miglior libro sul cioccolato nel 2007.