MSC Crociere punta su un nuovo concetto di ristorazione

msc-crociere-e525bac6

MSC Crociere - la più grande Compagnia di crociere a capitale privato al mondo, basata in Svizzera e leader di mercato in Europa, Sud America e Sud Africa - svela i dettagli dell'innovativo **concetto di ristorazione pensato per le navi di nuova generazione**, prima per gli ospiti di **MSC Meraviglia** (in arrivo a giugno) e poi per quelli di **MSC Seaside** (a dicembre).

Progettate per soddisfare le esigenze del crocierista contemporaneo, le due navi - le prime di un totale di **11 nuove mega-unità** che entreranno in servizio a partire da quest'anno - introdurranno un **nuovo concetto di dining altamente flessibile** e una scelta di **pacchetti "food" prenotabili in qualsiasi momento**, sia prima dell'imbarco, sia a bordo. Tutto ciò significa che sulle navi MSC Crociere sarà possibile **cenare come e quando si desidera**, con una gamma ancora più ampia di ristoranti tematici ed esperienze gastronomiche internazionali.

Andrea Gangale, Head of Product Development and Guest Experience della Compagnia, ha commentato: "In MSC Crociere i nostri sforzi si concentrano nel creare esperienze di vacanza indimenticabili. E la ristorazione è sempre stata una caratteristica fondamentale della nostra offerta".

"Stiamo guidando l'innovazione del settore crociere - ha continuato Gangale - estendendola a molti livelli, compresa l'esperienza enogastronomica. I nuovi concetti di ristorazione sono stati introdotti per **soddisfare le esigenze dei clienti di oggi, alla ricerca di flessibilità e possibilità di scelta**. Già con l'arrivo di MSC Meraviglia e MSC Seaside abbiamo introdotto nuove modalità per gestire le proprie scelte e preferenze, attraverso una tecnologia all'avanguardia, e una **vasta gamma di ristoranti internazionali** per vivere al meglio la propria vacanza con esperienze culinarie provenienti da tutto il mondo."

Un nuovo concetto di Dining - Una delle proposte di punta è rappresentata da **Flexi Dining**, un pacchetto che permetterà agli ospiti di prenotare anticipatamente una fascia oraria prestabilita per la

loro cena, con la possibilità di modificare tale scelta in ogni momento, in base alle esigenze del viaggio. Ciò significa che i crocieristi potranno godersi al meglio la vacanza collocando le cene sulla base dei loro impegni quotidiani. Oppure potranno mantenere l'approccio classico, beneficiando di due opzioni di turni serali a un tavolo riservato, in modo che possano godere di un servizio personalizzato offerto dallo stesso cameriere che li conosce per nome e in base alle loro preferenze, mantenendo anche lo stesso tavolo - e gli stessi vicini di tavolo – ogni sera.

Gli ospiti di **MSC Yacht Club** potranno **pranzare e cenare senza vincolo di fascia oraria** nel ristorante dedicato; il tutto con l'ulteriore possibilità di prenotare un particolare tavolo se lo desiderano.

I punti di ristoro più informali invece saranno a disposizione di tutti gli ospiti per **20 ore al giorno**, con una vasta gamma di piatti preparati al momento. Il **buffet** - già uno dei più ricchi in mare - è stato ulteriormente arricchito con una vasta gamma di esperienze enogastronomiche internazionali, ricca di piatti pensati per soddisfare tutti i gusti. MSC Seaside, in particolare, ne avrà due, uno dei quali sarà dedicato alle famiglie, con opzioni adatte alle loro specifiche esigenze e dotato di posti a sedere a misura di bambino.

Ancora più ristoranti tematici internazionali - I ristoranti internazionali sono ormai un prodotto di punta delle navi MSC, che permette agli ospiti di beneficiare dell'opportunità di sperimentare cucine di tutto il mondo. MSC Meraviglia e MSC Seaside includeranno ancora più ristoranti tematici. All'interno dei locali gli ospiti avranno a disposizione innovative "**cucine a vista**", secondo il trend attuale del design di ristorazione: la finalità è rendere il pasto una vera esperienza sensoriale, permettendo ai clienti di vedere, pregustare attraverso i profumi e ascoltare il ritmo con cui gli esperti chef organizzano il lavoro di una cucina "galleggiante". I ristoranti selezionati a bordo di MSC Meraviglia e MSC Seaside disporranno anche del "tavolo dello chef", offrendo un concetto di pranzo progettato per coloro che cercano una vera esperienza gastronomica.

Nello specifico, sulla scia del successo di **Kaito Sushi Bar**, eletto "Il migliore Sushi Bar sul mare", specializzato in pesce fresco, sashimi e tempura, MSC introdurrà un nuovo brand a bordo di MSC Meraviglia: il ristorante **Kaito Teppanyaki**. Con una moderna virata verso la cucina Orientale, gli ospiti potranno sedersi presso uno dei quattro punti ristoro per pregustare deliziosi piatti giapponesi che prendono forma davanti ai loro occhi. Chef esperti cucineranno sui fuochi di una griglia a vista – uno spettacolo per gli occhi e per i sensi: fiamme e ingredienti sfrigolanti mescolati con sapienza per creare gustosi piatti di ogni tipo.

Un altro esempio di offerta all'avanguardia sarà proposto da un vero e proprio **steakhouse americano**: **The Butcher's Cut**, che celebra l'eredità culinaria d'America unita alla sapiente maestria dei macellai. I clienti potranno scegliere la loro bistecca preferita direttamente dalla vetrina. In seguito, gli ospiti potranno osservare con i loro occhi i cuochi preparare i loro gustosissimi piatti nelle cucine a vista. Anche la lista dei vini è audace e offre un'ottima selezione di prodotti americani, adatti ad accompagnare le pietanze. Anche i cocktail sono ispirati alla tradizione del "Nuovo Continente" e non mancherà neppure la possibilità di sorseggiare le migliori birre artigianali.

Un altro highlight dei pasti a bordo di MSC Seaside è rappresentato dall'**Asian Market Kitchen di Roy Yamaguchi**. I tre diversi ristoranti voluti dal rivoluzionario chef nippo-americano si presenteranno così: un **Fusion Restaurant** affacciato sul mare che propone un menu à la carte ricco di piatti gourmet serviti in un ambiente affascinante e modaiolo; un **Sushi Food Ba**r e il **Ristorante Teppanyaki**, entrambi volti a proporre a bordo un'autentica esperienza di cena pan-asiatica.

Su MSC Seaside sarà presente anche **Ocean Cay**, il caratteristico ristorante specializzato nella proposta di frutti di mare. Questo elegante ristorante servirà piatti di pesce in stile americano, ma con un tocco mediterraneo. Un semplice menu con deliziosi piatti d'autore, compresi lo **Stone Crabs**, tipico granchio piatto prelibato nella zona di Miami, un delizioso branzino proveniente dalle acque del Mediterraneo e spaghetti alle vongole fatti in casa.

Ancora più collaborazioni con chef rinomati - MSC Crociere è da tempo impegnata nell'assicurarsi partnership con eccellenze appartenenti a diversi settori e quello culinario non fa eccezione neppure a bordo delle nuove unità. La collaborazione con lo chef di fama mondiale Roy Yamaguchi sulla MSC Seaside si estende ben oltre la creazione dei menu. Come parte della partnership, chef Yamaguchi sarà personalmente coinvolto nella concettualizzazione e nella progettazione di ogni elemento del nuovo ristorante pan-asiatico, portando il suo estro e la sua visione creativa in ogni singolo dettaglio dell'esperienza del cliente: dalla creazione delle ricette, alla selezione delle porcellane che ne valorizzino l'impiattamento, fino alla selezione della musica per creare l'atmosfera giusta, all'abbinamento dei vini per accompagnare i pasti e anche la scelta del tipo di carta per i menu.

Oltre alla collaborazione con il rinomato chef Roy Yamaguchi su MSC Seaside, anche **Carlo Cracco**, premiato con due stelle Michelin, dopo anni di collaborazione con la Compagnia firmerà i menu dei principali ristoranti di MSC Meraviglia, così come le proposte di Natale e Capodanno. Contemporaneamente, a bordo di MSC Meraviglia **Jean-Philippe Maury**, uno dei migliori chocolatier e pasticceri francesi, tenterà gli ospiti con incredibili e dolcissime creazioni. **Jean-Philippe Chocolate&Coffee** offrirà un atelier di cioccolato a vista, mentre **Jean-Philippe Crêpes & Ice Cream**

servirà stuzzicanti proposte che potranno essere gustate lungo la piacevole passeggiata della nave pensata in “pieno stile mediterraneo”.

Le collaborazioni con gli chef non riguardano solo le nuove navi, ma rappresentano un focus dell’offerta MSC Crociere, concentrato sulla cucina raffinata e internazionale. Ad esempio la collaborazione con lo chef cinese internazionale **Jereme Leung**. Riconosciuto a livello mondiale per la sua interpretazione contemporanea della cucina cinese, l’approccio moderno dello chef Leung ha da tempo catturato l'attenzione dei migliori critici gastronomici globali. Ora la sua cucina è presente anche a bordo di **MSC Lirica**. Chef Leung ha finora collaborato con MSC Crociere per la progettazione di nuovi e innovativi concetti di ristorazione su misura dei clienti cinesi, una gamma esclusiva di piatti d'autore, oltre a migliorare i menu esistenti con il suo estro creativo e distintivo.

Nuovi pacchetti per tutti i gusti - Per aiutare gli ospiti a pianificare meglio le loro esperienze culinarie a bordo, MSC Crociere introduce una serie di pacchetti prenotabili prima della crociera. Per esempio:
• I clienti di MSC che viaggeranno su MSC Meraviglia potranno prenotare il pacchetto **Dinner&Show** dove potranno godere di un menu a prezzo fisso ad un tavolo esclusivo, e quindi sperimentare la spettacolare **Cirque du Soleil at Sea** nella suggestiva Carousel Lounge appositamente costruita.
• Uno speciale pacchetto Dining è disponibile per **l’Eataly Chef Table** a bordo di MSC Meraviglia, che include uno chef e un sommelier dedicato per la serata, sette piatti gourmet cucinati alla perfezione e tutti perfettamente abbinati con sette vini.
• Coloro che vogliano esplorare tutti i **ristoranti tematici** hanno la possibilità di prenotare in anticipo uno speciale pacchetto, beneficiando di uno sconto sui prezzi di bordo.