

## **Costa Crociere partecipa alla giornata internazionale della cucina italiana: su tutte le navi la costoletta di vitello alla milanese**

***Il 17 gennaio 12 navi Costa nel mondo offriranno ai loro ospiti internazionali l'opportunità di gustare uno dei più celebri piatti della tradizione culinaria italiana, preparato secondo la ricetta originale***

Genova, 15 gennaio 2016 - Il 17 gennaio, in occasione della **9ª Giornata Internazionale della Cucina Italiana**, Costa Crociere proporrà la **costoletta di vitello alla milanese**, gustoso piatto della tradizione culinaria italiana, a bordo di **12 navi** in navigazione nel Mediterraneo, Caraibi, Oman, Sud America, India, Madagascar, India e nella crociera "Giro del Mondo" di Costa Luminosa.

Nell'area piscina delle navi coinvolte nell'iniziativa si terranno dimostrazioni di cucina, con assaggi e distribuzione della ricetta originale, per mostrare agli ospiti il procedimento autentico di preparazione del piatto. La costoletta di vitello alla milanese, preparata come da tradizione a partire da carne 100% italiana, sarà protagonista a cena nei ristoranti principali delle navi, dove viene già proposta abitualmente nel corso di ogni crociera.

*"Le nostre navi sono vere e proprie ambasciatrici del meglio dell'Italia nel mondo, a cominciare dal nostro eccezionale patrimonio culinario. Vogliamo far scoprire ai nostri ospiti, che provengono da circa 200 paesi differenti, i piatti della tradizione italiana, preparati secondo le ricette originali. Siamo quindi lieti di partecipare per il quarto anno consecutivo alla Giornata Internazionale della Cucina Italiana - commenta **Stefano Fontanesi, Corporate Executive Chef di Costa Crociere.***



La costoletta di vitello alla milanese è il piatto ufficiale della 9ª Giornata Internazionale della Cucina Italiana ([idic.itchefts-gvci.com](http://idic.itchefts-gvci.com)). L'evento, che ogni anno celebra un piatto tipico della tradizione italiana, nasce dall'iniziativa del Gruppo Virtuale Cuochi Italiani ([www.itchefts-gvci.com](http://www.itchefts-gvci.com)), un network di oltre 2.200 chef e ristoratori italiani che operano in 70 paesi nel mondo, con l'obiettivo di promuovere a livello mondiale l'autentica gastronomia italiana di alta qualità.

La 9ª Giornata Internazionale della Cucina Italiana darà inoltre la possibilità di scoprire curiosità e cenni storici sulla vera costoletta - o cotoletta - alla milanese, le cui origini documentate risalgono al 17 dicembre 1134, quando fa la sua comparsa durante un banchetto di nove portate offerto alle alte cariche ecclesiastiche della città di Milano dall'abate della Basilica di Sant'Ambrogio, descritto da Pietro Verri nella sua *Storia di Milano*. La ricetta della costoletta di vitello alla milanese viene tuttavia pubblicata per la prima volta nel 1855, nel libro "Gastronomia Moderna" di Giuseppe Sorbiatti, che suggerisce di servire la pietanza accompagnata con lo stesso burro in cui vengono cotte le costolette, con l'aggiunta di fette di limone.

La partecipazione di Costa Crociere a questa importante manifestazione è l'ulteriore conferma dell'impegno della compagnia crocieristica italiana nel proporre ai propri ospiti solo il meglio della tradizione culinaria italiana. A partire da gennaio 2016 le navi Costa Crociere offrono un nuovo straordinario menu di gala firmato dallo chef stellato **Bruno Barbieri**: un autentico viaggio tra gusti e sapori, sapiente combinazione di creatività e genuinità, per raccontare al mondo l'Italia, da nord a sud.

Oltre a questa proposta speciale, l'offerta gastronomica di Costa Crociere si basa sulla grande tradizione **regionale italiana**, con oltre 400 piatti rappresentativi di 16 regioni del Bel Paese, simbolo dell'identità e dell'orgoglio della cucina italiana. Le nuove pizzerie di bordo *Pummid'Oro* propongono la genuina **pizza preparata esclusivamente con lievito madre**, grazie ad una speciale collaborazione tra Costa Crociere e l'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Costa Crociere, da sempre attenta alle esigenze e alla felicità di tutti i crocieristi, offre inoltre la possibilità di scegliere menu completi in grado di soddisfare anche gli ospiti vegetariani e vegani, con delizie simbolo dell'eccellenza italiana.