



COSTA PRESENTA “PATISSEARIE”, LA PASTICCERIA DEI GRANDI MAESTRI A BORDO DI COSTA TOSCANA

Nel corso del 2022 la compagnia italiana proporrà quattro crociere speciali per scoprire l'arte della pasticceria insieme ai suoi grandi maestri, che si svolgeranno nel Mediterraneo a bordo della nuova nave Costa Toscana. Il primo appuntamento è il 29 maggio con “La Dolce Sfida”, crociera realizzata in collaborazione con Agrimontana, a cui parteciperanno i campioni del mondo italiani di pasticceria, supportati da Iginio Massari.

Genova, 17 maggio 2022 – **Costa** presenta una novità per tutti gli amanti del gusto: **“PATISSEARIE”, quattro crociere dedicate alla grande pasticceria**, che si svolgeranno nel corso del 2022 a bordo di **Costa Toscana**, la nuova nave della compagnia italiana.

Durante una splendida vacanza di una settimana nel **Mediterraneo occidentale**, che visiterà destinazioni magnifiche come Roma, Napoli, Valencia e Marsiglia, gli ospiti a bordo avranno la possibilità di conoscere **alcuni dei più grandi maestri pasticceri italiani e internazionali**, scoprire dal vivo la teoria e le tecniche della loro arte, e gustare le loro creazioni.

Il primo appuntamento in programma è **“La Dolce Sfida”**, una crociera a tema realizzata in collaborazione con **Agrimontana**, che partirà da **Savona domenica 29 maggio**, per poi concludersi la domenica dopo, il 5 giugno, sempre a Savona.

I successivi tre appuntamenti, previsti sempre a bordo di Costa Toscana, saranno comunicati a breve da parte della compagnia. Per rimanere aggiornati sulle novità a riguardo e prenotare la propria cabina basta consultare il sito web www.costa.it oppure rivolgersi alle agenzie di viaggio che collaborano con Costa Crociere.

La Dolce Sfida: una settimana con i campioni del mondo italiani di pasticceria

Protagonisti di questo viaggio nel gusto saranno 7 veri e propri fuoriclasse della pasticceria, uno per ognuno dei 7 sette giorni della crociera. Si tratta di **6 campioni del mondo** e di **Riccardo Bellaera**, Corporate Pastry & Baker di Costa Crociere, vincitore per ben due volte del “Luxury Pastry in the world”, del trofeo SIGEP 2022 e premiato come “World Pastry Stars”, supportati dal maestro **Iginio Massari**.

I sei campioni del mondo sono stati consacrati nella **Coupe du Monde de la Pâtisserie**, la più prestigiosa delle competizioni internazionali per il settore, alla quale partecipano Paesi da tutto il mondo con il loro team. L'Italia ha vinto due volte nell'ultimo ventennio, nel 2015 e nel 2021. Proprio i componenti dei team vincitori in queste due edizioni saranno a bordo di Costa Toscana in occasione de "La Dolce Sfida": **Emmanuele Forcone, Fabrizio Donatone e Francesco Boccia**, della squadra che ha trionfato nel 2015; **Massimo Pica, Lorenzo Puca e Andrea Restuccia**, per il 2021.

Ognuno dei sette maestri pasticceri avrà **una giornata interamente dedicata**, in cui si presenterà agli ospiti, sotto la supervisione di Massari, in due diversi momenti. Il primo è un talk, durante il quale ogni maestro pasticcere parlerà della sua esperienza, della sua storia e della sua interpretazione dell'arte della pasticceria, interagendo con il pubblico a bordo. Una vera e propria full immersion nell'alta pasticceria, che sarà mediata e coordinata dai presentatori Fausto Morabito e Irene Colombo. Il secondo momento è previsto al termine della cena, in cui gli ospiti potranno godersi due dessert al piatto, creati ogni sera da un maestro diverso, di modo che tutto ciò che è stato raccontato e appreso durante il talk non rimanga solo teoria, ma si trasformi in una dolce e gustosa realtà.

La crociera "La Dolce Sfida" è stata realizzata grazie al contributo di Agrimontana, azienda piemontese da 50 anni punto di riferimento internazionale per i grandi artisti del dolce, partner storico di Costa Crociere, i cui prodotti di eccellenza sono serviti quotidianamente a bordo delle navi della compagnia.

L'Itinerario della crociera

Costa Toscana attraverserà il Mediterraneo occidentale, alternando i momenti dedicati alla pasticceria alle occasioni di visita a splendide isole e magnifiche città. L'itinerario comprende Savona, Civitavecchia/Roma, Napoli, Ibiza, Valencia, Marsiglia e ancora Savona.

Costa Toscana permette ai suoi ospiti di scoprire le destinazioni visitate in crociera con un'offerta di escursioni eccezionale, che comprende i tour a firma **National Geographic Expeditions**, realizzati in collaborazione con il Tour Operator Kel 12. Ma anche attraverso il gusto, grazie ai menù del ristorante Archipelago, ideati dai tre grandi chef **Bruno Barbieri, Hélène Darroze e Ángel León**. Inoltre, per ogni cena che si degusterà in questo ristorante, Costa Crociere donerà parte del ricavato proprio a **Costa Crociere Foundation** per sostenere progetti ambientali e sociali.

Costa Toscana: la nuova ammiraglia di Costa Crociere

Costa Toscana è la nuova nave battente bandiera italiana della flotta di Costa Crociere, entrata in servizio lo scorso 5 marzo. Progettata come una vera e propria "smart city" itinerante, la nave è alimentata a **gas naturale liquefatto**, la tecnologia attualmente più avanzata nel settore marittimo per abbattere le emissioni. Gli interni di Costa Toscana sono frutto di un progetto creativo straordinario, curato da Adam D. Tihany. Arredamento, illuminazione, tessuti e accessori sono tutti **"Made in Italy"**, creati da 15 partner altamente rappresentativi dell'eccellenza italiana. L'offerta di bordo si

integra perfettamente in questo contesto straordinario: dalla Solemio Spa, alle aree dedicate al divertimento; dai bar tematici, in collaborazione con grandi brand italiani e internazionali, ai 21 tra ristoranti e aree dedicate alla “food experience”.