



GNV FESTEGGIA I 30 ANNI INSIEME AI PROPRI PASSEGGERI CON UN DOLCE DEL PASTRY CHEF CARRARA

GNV festeggia i 30 Anni insieme a tutti i propri passeggeri con un dolce inedito del Pastry Chef Damiano Carrara

Disponibile a partire da martedì 1 agosto nei self-service e ristoranti di tutte le navi della flotta

Genova, 27 luglio 2023 - GNV (Gruppo MSC), celebra quest'anno i 30 anni di attività e sceglie di festeggiare questa importante ricorrenza con tutti i passeggeri che saliranno a bordo delle navi della Compagnia tramite un inedito dolce al cucchiaio realizzato in collaborazione con il famoso Pastry Chef Damiano Carrara.

Un crumble di mandorla, accompagnato da una mousse ricotta agrumata e un inserto di gel al gusto di limone e basilico caratterizzeranno il nuovissimo dessert che a partire da martedì 1 agosto, fino a dicembre 2023, sarà disponibile nei self-service e ristoranti di tutte le 25 navi della flotta con il nome di "Mediterraneo". Una denominazione volta a identificare i sapori dei principali ingredienti che compongono il dolce, ma anche quelli delle città italiane di Genova e Palermo che hanno visto nascere la compagnia trent'anni fa, quando i loro porti ospitavano le navi che operavano la primissima tratta.

"Festeggiamo nel 2023 un anniversario molto importante per la nostra Compagnia, un traguardo reso possibile anche da tutti i passeggeri che da trent'anni ci scelgono per viaggiare nel Mediterraneo e non solo. Per questo desideriamo festeggiare questa ricorrenza anche insieme a loro, il Pastry Chef Damiano Carrara ci ha aiutato a concretizzare questo proposito con un dessert esclusivo che sarà capace di risvegliare nei passeggeri il ricordo delle terre da cui la nostra storia è partita, nonché le città e i porti che ancora oggi sono il cuore pulsante della nostra Compagnia." ha dichiarato Matteo Della Valle, Passengers Sales and Marketing Staff Director di GNV.

“Sono molto felice di festeggiare insieme a GNV questi 30 anni. Il dolce “Mediterraneo” creato in collaborazione con la compagnia ha dei richiami a gusti della nostra terra, come le mandorle, l’essenza agrumata della ricotta e il gel limone e basilico, proprio per trasmettere l’eccellenza dei nostri prodotti” ha dichiarato il Pastry Chef Damiano Carrara.

Damiano Carrara, classe 1985, è nato a Lucca, dal 2012 ha deciso di stabilirsi in California, dove col fratello ha aperto la sua prima pasticceria a Los Angeles: Carrara Pastries. La notorietà è arrivata con la TV. Nel 2017 torna in Italia e viene scelto come giudice di Bake Off Italia, seguito da Junior Bake Off. Damiano ha anche condotto Cake Star, Fuori Menù e Tarabaralla. Ha al suo attivo molti libri di ricettazione. Damiano è protagonista indiscusso di showcooking ed eventi su tutto il territorio. A settembre 2021 ha aperto il suo primo atelier a Lucca: Atelier Damiano Carrara.