PERIODICO MARITTIMO INDIPENDENTE A DIFFUSIONE INTERNAZIONALE
A BILINGUAL SHIPPING NEWSPAPER
L'INFORMATORE NAVALE
FONDATO NEL 1964 di NAPOLI

MSC WORLD EUROPA ELEVA ULTERIORMENTE L'ESPERIENZA DI FOOD & BEVERAGE CON NUOVE PARTNERSHIP INTERNAZIONALI

Lo chef Niklas Ekstedt guiderà il nuovo ristorante di specialità Chef's Garden Kitchen che proporrà un menu innovativo ricco di ingredienti freschi e naturali "dalla fattoria all'oceano"

Il mastro birraio Teo Musso ha collaborato con MSC Crociere per creare un'esclusiva gamma di birre artigianali "oceaniche" prodotte a bordo

Ginevra, Svizzera – 13 ottobre 2022 – MSC Crociere ha rivelato oggi due nuove partnership che arricchiranno l'offerta di Food & Beverage della prossima ammiraglia *MSC World Europa*.

Lo chef stellato, volto televisivo e autore Niklas Ekstedt ha collaborato con MSC Crociere per ideare il menu del ristorante di specialità Chef's Garden Kitchen, incentrato sugli ingredienti naturali e sulla filosofia "dalla fattoria all'oceano". Questo nuovo ristorante sarà caratterizzato dal primo giardino idroponico in mare e gli ospiti potranno vivere un'esperienza unica e coinvolgente con lo chef che realizzerà le straordinarie creazioni di Ekstedt in una cucina a vista sullo sfondo di un panorama sul mare.

Nel frattempo, il **pluripremiato mastro birraio Teo Musso**, che ha creato il birrificio Baladin Farm, ha collaborato con MSC Crociere per creare una gamma personalizzata di birre artigianali firmate MSC le quali saranno prodotte in mare nel microbirrificio a grandezza naturale che si trova all'interno nave. Il birrificio produrrà e servirà la gamma di inedite birre "oceaniche" prodotte con acqua di mare desalinizzata esclusivamente a bordo, offrendo una pils, una bitter e una birra di frumento, da gustare insieme ai classici snack da pub.

Queste collaborazioni coinvolgono esperti internazionali del settore accuratamente selezionati in quanto portatori di valori in comune con MSC Crociere, concentrandosi su qualità e passione, oltre a lavorare con ingredienti scrupolosamente individuati. Grazie alle competenze e alle conoscenze dello chef Niklas Ekstedt e del mastro

birraio Teo Musso, questi locali offriranno un'esperienza unica ed elevata che li distinguerà, in linea con la missione di *MSC World Europa* di ridefinire il futuro delle crociere.

Lo chef Ekstedt ha condiviso: *"Lavorare con MSC Crociere per sviluppare un nuovo concetto di ristorazione su MSC World Europa è stata un'esperienza entusiasmante, abbiamo creato qualcosa di veramente speciale e unico. Il menu è radicato nella mia filosofia di base, secondo la quale tutto deve avere origine dai migliori ingredienti naturali; per questo i piatti sono semplici ma ricchi di sapore, caratterizzati dalle micro-verdure idroponiche che vengono coltivate a bordo all'interno del ristorante esaltandone i sapori, la consistenza e i colori".*

Il fondatore e mastro birraio di Birra Baladin, Teo Musso, ha aggiunto: *"Ho sempre amato sperimentare ed essere creativo con le mie birre. Questa collaborazione con MSC Crociere è stata un regalo, un'occasione per creare non solo tre nuove tipologie di birra, ma per farlo nel modo più romantico: in mare. Il risultato sono tre birre "oceaniche" completamente nuove, una pils, una bitter e una wheat, ognuna con una gamma di sapori unica. Un'occasione per gli ospiti di MSC Crociere di scoprire nuovi sapori, proprio come si scoprono le nuove destinazioni crocieristiche".*

MSC World Europa **arricchisce la sua offerta gastronomica con sette nuovissimi concept di bar e lounge, oltre a nuovi punti di ristoro, tra cui:**

- **NUOVO! Emporio del caffè.** Questa caffetteria elegante e moderna è il sogno di tutti gli intenditori di caffè.
- **NUOVO! La Raj Polo Tea House** fa un salto indietro nel tempo, nell'India di inizio secolo, dove le tradizioni del tè indiane e inglesi convergono in un rilassante ambiente tropicale.
- **NUOVO! The Gin Project** è un locale imperdibile per gli appassionati di gin, con oltre 70 gin artigianali e cocktail classici preparati con maestria dai gin-tender insieme a uno shaker vintage di Crawley.
- **NUOVO! Elixir – Mixology Bar** è l'"It Bar" per i cocktail più cool e originali, con esperti mixologist che creano intrugli artigianali con i deliziosi miscelatori Fever Tree.
- **NUOVO! Fizz – Champagne Bar** eleva l'esperienza delle bollicine rispetto alle navi precedenti con una sontuosa sala dedicata, che offre un'atmosfera elegante per gustare champagne eccellenti.
- **NUOVO! La Pescaderia** offre una fresca selezione di frutti di mare in un ambiente in stile mercato, completo di un'esposizione di pesce fresco, dove gli ospiti possono scegliere la pietanza o da una selezione di opzioni da asporto. Il ristorante prepara frutti di mare tradizionali, accompagnati da una varietà di piatti mediterranei, e dispone di posti a sedere nel patio esterno.
- **NUOVO! Luna Park Pizza & Burger** è un buffet informale, caratterizzato da un ambiente luminoso e da elementi di design originali, ideali per tutte le età. L'esperienza interattiva comprende giochi per famiglie e un menu divertente che propone i classici piatti americani, dai "coney dog" ai pretzel salati e alla funnel cake.

MSC World Europa accoglierà i suoi primi ospiti a partire da dicembre 2022. La nave

trascorrerà la sua stagione inaugurale nella regione del Golfo Arabico, offrendo una magnifica esperienza di crociera invernale al sole, gli ospiti potranno infatti godere di crociere di 7 notti in partenza da Dubai. La nave navigherà verso la vicina e moderna metropoli di Abu Dhabi, verso l'isola di Sir Bani Yas, Dammam in Arabia Saudita e l'oasi mozzafiato di Al Ahsa, patrimonio dell'umanità dell'UNESCO, prima di dirigersi verso la futuristica Doha, in Qatar, e tornare a Dubai con un pernottamento in città per scoprire tutte le meraviglie che essa ha da offrire.

In partenza da Dubai il 25 marzo 2023, *MSC World Europa* si dirigerà verso il Mar Mediterraneo. Nell'estate 2023 offrirà crociere di 7 notti con scalo nei porti italiani di Genova, Napoli e Messina, oltre che a La Valletta a Malta, Barcellona in Spagna e Marsiglia in Francia.