



Napoli: in Italia Msc Crociere movimentata 175mila pax per il super ponte primaverile

- “Fully booked” tra Pasqua, Pasquetta, 25 aprile e 1° maggio
- A bordo raffinatezze culinarie pensate ad hoc
- Prende il via “La Nave della Scoperta”

Napoli, 19 aprile 2014 - Tutto esaurito a bordo delle navi MSC Crociere che, in occasione del “super ponte” tra Pasqua, 25 aprile e 1° maggio, movimenteranno più di 175.000 passeggeri in 10 porti italiani: Ancona, Bari, Civitavecchia, Genova, Napoli, La Spezia, Messina, Palermo, Trapani e Venezia. Oltre 10 mila arriveranno a Napoli, durante i tre scali in programma a bordo di MSC Sinfonia e MSC Splendida.

A toccare i porti italiani saranno ben otto navi della flotta della Compagnia, mentre le altre 4 unità navigheranno tra Caraibi, Nord Europa e Sud Africa.

Il perfetto incastro generato dai ponti primaverili - agevolato anche dalla Pasqua alta - ha portato molti italiani ad approfittare per prendersi una sosta dal lavoro scegliendo di partire a bordo di una delle navi MSC Crociere per rigenerarsi in attesa delle vacanze estive.

Un fully booked reso possibile anche grazie alle vantaggiose tariffe tailor made pensate dalla Compagnia per le differenti esigenze di viaggio, oltre a un’offerta flessibile accessibile a tutti e che va incontro ai gusti dei passeggeri di tutte le età.

Fra gli itinerari proposti nel “super ponte” spicca l’inaugurazione di un affascinante progetto a bordo di MSC Lirica, che per tutta l’estate diventa La Nave della Scoperta. L’elegante e moderna unità della flotta dal 19 aprile fino al 27 settembre partirà ogni settimana verso le mete più suggestive del Mediterraneo occidentale per viaggi all’insegna della conoscenza e dell’avventura dedicati a grandi e piccini. A bordo un team di esperti divulgatori scientifici che accompagnerà gli appassionati e i curiosi di biologia, storia e astronomia attraverso momenti di incontri, osservazione ed esperimenti, sia durante la navigazione, sia durante le escursioni a terra.

A Pasqua e Pasquetta le navi della flotta MSC Crociere posizionate nel Mediterraneo offriranno menu pregiati grazie alle creazioni degli chef dei ristoranti di bordo, come consueto teatri di raffinate degustazioni di una vasta gamma di prelibatezze culinarie e ricette internazionali. Qualche esempio? La proposta a bordo delle navi MSC impegnate negli itinerari del Mediterraneo, ovvero: le ammiraglie MSC Splendida, MSC Preziosa e MSC Fantasia e le “sorelline” MSC Lirica, MSC Musica e MSC Orchestra.

Domenica 20 aprile - La Cena di Gala Pasquale

Si inizia con gli antipasti e con una delicata Composizione di pesce spada affumicato e

falde di pomodoro appassite al timo, o gustosi Veli di tacchino cotto al miele di acacia e paprica dolce. In alternativa triangoli di sfoglia croccante ai semi di papavero con flan di carciofi serviti con zabaione al pecorino.

Grande qualità legata anche alla selezione di zuppe, sarà possibile scegliere tra Crema di piselli servita con filetti di sogliola cotti pochè e gocce di yogurt magro e il doppio ristretto di pollo e capelli d'Angelo, con verdurine di stagione e prezzemolo.

Dopo le zuppe spazio ai primi. Lo chef presenterà Mezzelune di spinacicon burro, maggiorana fresca e pomodorini grigliati e il risotto di biette e capesante arrostate profumate all'arancia.

A seguire Scaloppa di salmone gratinata al burro e timo, oppure Suprema di faraona ripiena ai funghi su cremoso di patate e ristretto del suo sugo al pepe nero; ovviamente saranno inserite nel menu anche le Costolette di agnello, con croccante doratura al timo con fondo ai semi di senape, punte di asparagi saltate al burro e patate novelle. Chiude la pregiata selezione una Quiche di verdure primaverili, con ovetto glassato alla salsa mornay.

Poi spazio ai dolci, naturalmente non mancherà la tradizionale Colomba pasquale o la Pastiera napoletanae una speciale Torta al cioccolatocreata per l'occasione.

A Pasquetta faranno il loro ingresso a tavola altre prelibatezze, alcune tradizionali, come la Torta Pasqualinae spazio alla fantasia al momento del Controfiletto di manzo cotto rosè, e i Cannelloni gratinati al forno ripieni con salmone e asparagi.

Tanti altri piatti saranno creati ad hoc, per andare incontro ai gusti di tutti, come le Mezzemaniche di broccoletti al ragù di rana pescatrice e basilico e lo Stufato d'anatrain salsa al vino Marsala o il Filetto di orata in salsa aromatica, con tempenade di olive e capperi, su letto di taccole al burro. Chiude la "sfilata di capolavori in cucina il Cosciotto di agnello servito con gratin di patate al lardo e timo fresco. Per i vegetariani è stata pensata una Tempura di verdure miste e tofu.