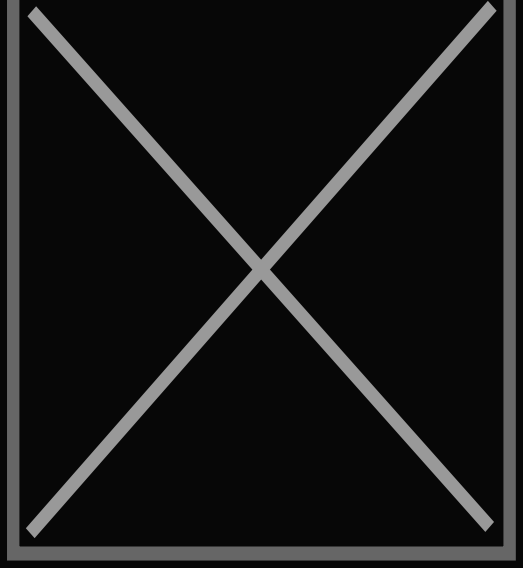
La sesta stella Michelin di MSC Crociere è Ramon Freixa: la partnership

ramon-freixa-a-d07991a5

MSC Crociere annuncia una nuova collaborazione, questa volta con il pluripremiato **Chef Freixa**. Grazie al suo stile avanguardistico, Freixa incarna tutta l'eccellenza della cucina spagnola e va ad arricchire ulteriormente la raffinata offerta culinaria di MSC Crociere che è in attesa dell'arrivo della nuova ammiraglia MSC Seaview che sarà battezzata a Genova il prossimo 9 giugno a Genova.

Il progetto prevede piatti eccezionali e tapas ideate appositamente per gli ospiti della Compagnia, oltre a una selezione esclusiva di proposte pensate per i menu di Natale e Capodanno. In futuro è già in cantiere il lancio di una **crociera gastronomica** per vivere una vera e propria esperienza di viaggio e di gusto. Lavorando con il team di chef d'élite di MSC Crociere, **Ramón Freixa condurrà un training approfondito e interattivo**, trasmettendo così le proprie competenze e la propria esperienza ai colleghi a bordo, consentendo a tutti di ricreare i piatti d'autore adeguandosi ai più alti standard possibili.

Gianni Onorato, CEO MSC Cruises ha commentato: "Siamo lieti di dare il benvenuto allo Chef Freixa che si inserisce magistralmente nella nostra già line-up di chef e ristoratori internazionali, esponenti di alcune delle cucine più note al mondo. Sono i loro differenti stili, i peculiari talenti e la distinta idea di cucina che permettono di strutturare il progetto di un'esperienza gastronomica unica per gli ospiti. Il nostro obiettivo è quello di collaborare costantemente con esperti mondiali nel proprio campo, i quali - in primis - siano animati dai nostri stessi ideali. Ramón Freixa è in questo senso il partner perfetto per noi, poiché condivide la stessa forte eredità mediterranea della Compagnia, la spinta innovatrice, l'impegno ad eccellere nella qualità ed una vera passione per il cibo".



Freixa è noto per la sua capacità di trovare il **giusto equilibrio tra tradizione e avanguardia**, traendo ispirazione dalle proprie radici mediterranee. Oltre ad essere stato insignito di **due stelle Michelin** e di **“tre soli” della guida spagnola Repsol**, per il ristorante di Madrid, è stato anche premiato con riconoscimenti di eccellenza culinaria come miglior chef e per il miglior locale. Con due ristoranti a Madrid, uno in Colombia, le apparizioni nell’edizione spagnola di Celebrity Masterchef e la pubblicazione di quattro libri, lo Chef Freixa vanta estimatori a livello internazionale.

Freixa ha, infatti, dichiarato: “La mia cucina si fonda su tre elementi: **tecnica, feeling e magia**. Con un lavoro che si poggia su tali premesse, ogni piatto è concepito per raccontare una storia di sapori, consistenze e colori. Ho ovviamente adottato questo approccio nella creazione delle ricette pensate esclusivamente per MSC Crociere, con l’obiettivo di riflettere la nostra condivisa passione per il Mediterraneo”.