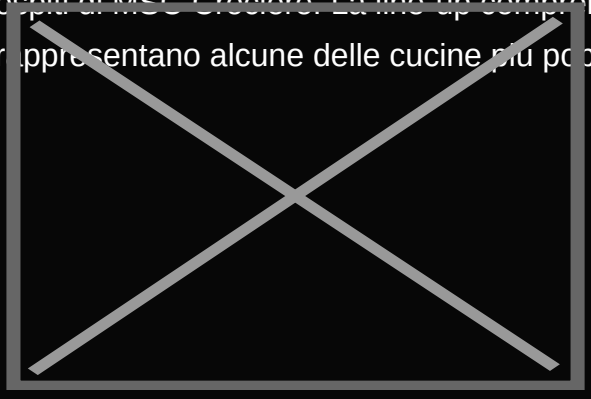
# 9 chef di fama internazionale a bordo del "Giro del mondo in crociera" firmato MSC

**MSC Crociere** ha annunciato un cast di star internazionali a bordo della sua prima crociera dei record intorno al mondo. La World Cruise schiererà uno staff di vere e proprie star composto da eccellenze internazionali chiamate a garantire un'esperienza gastronomica unica nel suo genere. Tra loro chef da tre, due e una stella Michelin, cuochi dell'anno, pluripremiati autori di libri di cucina e vincitori di altri riconoscimenti culinari internazionali.

"MSC Crociere è sinonimo di offerta gastronomica internazionale di alta qualità. La presenza di chef di tale calibro porterà questa esperienza al livello successivo – racconta **Gianni Onorato**, CEO MSC Crociere -. Per noi una vacanza non riguarda solo la scoperta di nuovi paesi e culture, ma anche il fatto di sposare la loro tradizione portandola a bordo per offrire un'esperienza indimenticabile. Nel coinvolgere un cast esclusivo, composto da alcuni dei migliori interpreti dello scenario internazionale, immergeremo i nostri ospiti nelle culture e nei sapori di molte delle incredibili destinazioni che avranno modo di visitare".

Gli ospiti nel corso di questa epica crociera, a bordo di MSC Magnifica, che partirà tra poco più di un mese - il 5 gennaio 2019 da Genova - saranno così i co-protagonisti di un tour del pianeta anche a livello gastronomico. Nel portare a bordo sapori e tradizioni ispirati ai rispettivi paesi nativi, e non solo, questa impressionante schiera di chef stellati creerà i piatti speciali esclusivamente pensati per gli ospiti di MSC Crociere. La line-up comprende chef provenienti da ogni angolo del globo che rappresentano alcune delle cucine più popolari del mondo, tra cui:



**- Ramón Freixa, chef spagnolo stellato Michelin;**

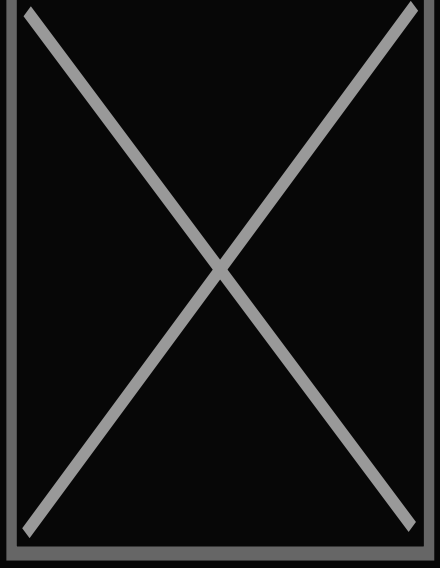
Il primo chef a navigare in questa avventura unica è lo chef spagnolo Ramón Freixa, che collabora con MSC Crociere dal marzo 2018. Nella sua cucina c'è audacia, innovazione e saggezza, oltre a una

tecnica impeccabile e un numero di trucchi visivi e sensoriali. Un mix di tradizione e avanguardia, follia e buon senso, amalgamati alla perfezione, in perfetta armonia.
Lo chef Freixa ha ristoranti a Madrid (tra cui Ramón Freixa Madrid all’interno dell’unico Hotel a due stelle Michelin) e Cartagena de Indias (Colombia), oltre l’esclusivo ristorante Ocean Cay a bordo di MSC Seaview; tutti diversi nel concept, ma uniti dalle origini mediterranee. MSC Crociere accoglierà anche un nuovo concetto di ristorante, "HOLA Tapas Bar by Ramón Freixa" a bordo di MSC Bellissima (attesa al battesimo nel marzo 2019).



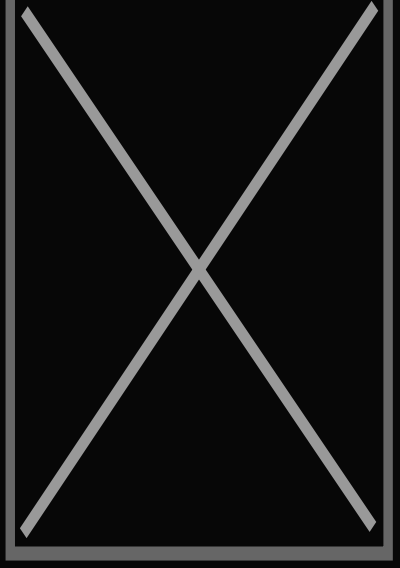
**- Vikas Khanna, decorato chef indiano-americano;**

Nominato uno dei "10 iconici cuochi di tutti i tempi" da Deutsche Welle News, al fianco di maestri come Julia Child, Jamie Oliver; Lo chef Vikas Khanna ha trovato la sua passione per la gastronomia in giovane età. Sua nonna ha ispirato il suo amore per la cucina, portandolo a organizzare matrimoni e celebrazioni familiari sin dall'età di 17 anni. Il suo percorso culinario lo ha portato fino al quartiere Flatiron di New York, dove il suo Junoon ha ricevuto una Stella Michelin per sei anni consecutivi.
Ha partecipato come giudice sia per MasterChef India che per MasterChef Junior, oltre che Hell's Kitchen e al Martha Stewart Show. Ha anche preso parte alla serie cinematografica Holy Kitchens e scritto più di 25 libri di cucina.



**- Carlo Cracco, pluripremiato chef nostrano;**

Carlo Cracco ha iniziato la sua carriera professionale nel 1986 con Gualtiero Marchesi a Milano, il primo ristorante italiano a conquistare tre stelle Michelin. Dopo aver trascorso tre anni in Francia per imparare i segreti della cucina francese sotto la guida di Alain Ducasse (Hotel de Paris) e Lucas Carton (Senderens, Parigi), lo chef Cracco è tornato in Italia per diventare il capo cuoco di Enoteca Pinchiorri a Firenze, che sotto la sua guida vinse rapidamente tre stelle Michelin.
Alcuni anni più tardi, accettò l'invito della famiglia Stoppani, proprietaria del più famoso emporio gastronomico di Milano dal 1883, ad aprire il ristorante Cracco-Peck come amministratore delegato nel 2001. Dal luglio 2007, Carlo Cracco è stato lo Chef Patron di Ristorante Cracco. Nel febbraio 2014, Carlo Cracco ha aperto il bistro e il cocktail bar "Carlo e Camilla in Segheria", che è stato classificato miglior ristorante del mondo da Wallpaper * Magazine nel 2015. Nel 2016, ha aperto Ovo di Carlo Cracco a Mosca, un ristorante gastronomico all'interno dell'hotel sudcoreano del gruppo Lotte in città. Nel 2017, lui e Lapo Elkann hanno aperto Garage Italia all'interno dell'edificio di una ex stazione di servizio di Milano, portando insieme cucina raffinata ed eccellenza automobilistica. Nel febbraio 2018, il Ristorante Cracco si trasferì alla Galleria Vittorio Emanuele II a Milano.
Dal 2013 MSC Crociere ha collaborato con lo Chef Cracco a numerosi progetti, tra cui chef DOREMI per i nostri piccoli ospiti e creando piatti d'autore per il resto della nostra flotta.

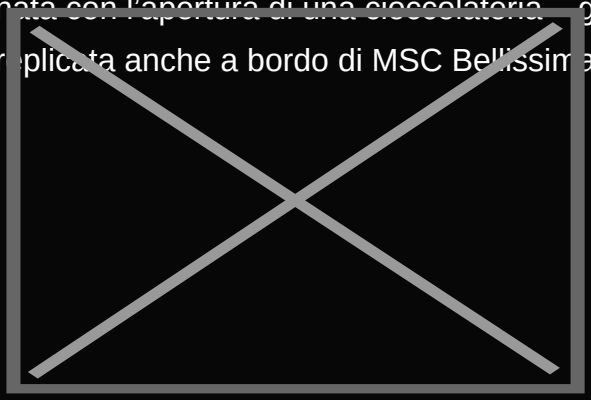


**- Jean-Philippe Maury, chef francese due volte campione del mondo di pasticceria;**

Il pluripremiato pasticcere Jean-Philippe Maury è bi-campione del mondo di pasticceria e ha ricevuto il prestigioso Meilleur Ouvrier de France (MOF). Ha avuto un successo incredibile negli Stati Uniti come protagonista di diversi show trasmessi dai canali tematici più celebri, tra cui Fabulous Cakes e The Next Iron Chef, e ha lavorato come Executive Pastry Chef in diversi resort di Las Vegas - dove ha aperto anche una pasticceria – come, ad esempio, nei famosi “Aria” e “Bellagio”.

Attualmente lo chef Maury ha innovato il mondo della pasticceria con l’apertura del suo esclusivo negozio iDessert a San Diego, in California, dove gli ospiti possono creare i propri dessert.

Lo chef Maury, nato in Francia, è un partner di lunga data di MSC Crociere, attraverso una partnership nata con l’apertura di una cioccolateria – gelateria a bordo di MSC Meraviglia, un’iniziativa che verrà replicata anche a bordo di MSC Bellissima.



**- Roy Yamaguchi, ristoratore, autore di libri di cucina e chef;**

Lo chef Roy Yamaguchi è uno chef americano, ristoratore, autore di libri di cucina e personaggio televisivo. È famoso per i gusti impeccabili dei suoi piatti e l’utilizzo di ingredienti freschi. È il fondatore di 30 Roy’s Restaurants, tra cui 28 negli Stati Uniti, uno a Guam e uno a Okinawa, in Giappone.

Tra i principali riconoscimenti ottenuti da Yamaguchi vi è il prestigioso James Beard Award. Ha inoltre ospitato sei stagioni dello spettacolo della PBS-TV “Hawaii Cooks con Roy Yamaguchi”, visto in tutti

gli Stati Uniti e in oltre 60 paesi del mondo. Ha anche pubblicato quattro libri di cucina.
Lo chef Yamaguchi ha iniziato a collaborare con MSC Crociere da quando MSC Seaside ha toccato per la prima volta il mare. A bordo il suo locale “Market Kitchen” mescola perfettamente i sapori tradizionali asiatici con quelli americani. Si tratta di una esperienza replicata anche a bordo di MSC Seaview, con il secondo “Asian Market Kitchen”.



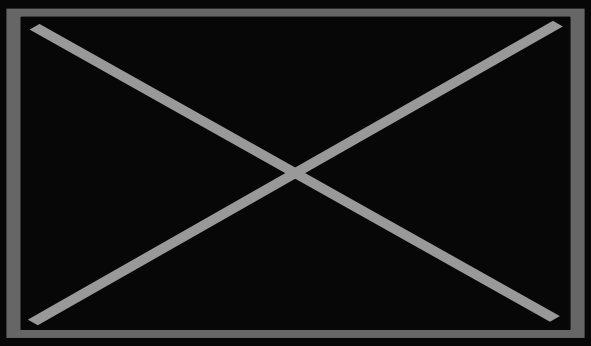
**- Jereme Leung, esperto chef in tutte e quattro le scuole di cucina cinese;**

Combinazioni creative di piatti cinesi moderni e cibo tradizionale cinese sono la firma della cucina dello chef Jereme Leung. Molto rispettato da numerosi critici gastronomici internazionali, lo chef Leung è un esperto interprete di tutte e quattro le scuole di cucina cinese - dim sum, barbecue, cucina e coltello - e ha ricevuto il prestigioso Five Star Diamond Award nel 2000 e nel 2008 dall'American Academy of Hospitality Science, che lo ha nominato uno dei "migliori chef del mondo". È anche apparso come Chief Judge su MasterChef China.
MSC Crociere collabora con lo chef Leung dal 2015, quando ha contribuito per la prima volta alla realizzazione dei menù di MSC Lirica. Inoltre, sempre a bordo delle navi della flotta MSC, ha firmato il Sea Pavilion su MSC Splendida con sede in Asia.



**- Allan Vila Espejo, ristoratore veterano e chef brasiliano;** Lo Chef

Allan Vila Espejo è riconosciuto in Brasile per la sua presenza quindicennale nel programma TV Chef Delights e per i suoi 10 e più libri di cucina. È uno degli chef migliori del paese e a confermarlo ci sono gli oltre 30 anni di esperienza e i 15 ristoranti gestiti insieme al collega Andrea Conte.



**- Chef Jody Rausch,** membro della giuria di MasterChef Colombia; Di origine colombiana, lo Chef Rausch è rinomato per i suoi 7 ristoranti situati in Colombia e Costa Rica, così come per la sua partecipazione nella giuria di MasterChef Colombia. Rausch ha pubblicato inoltre apprezzatissimi volumi di cucina, tra cuiCriterión: Los Hermanos Rausch en la Cocina, (nominato per Gourmand World Cookbook Award).



**- Serge Dansereau, chef franco-canadese e "Chef of the Year" per il “Sydney Morning Herald”.**

Lo Chef Franco-Canadese Serge Dansereau è arrivato a Sydney, Australia, nel 1983. Qui ha iniziato a lavorare presso il The Regent, uno dei migliori hotel al mondo. Dopo un anno soltanto, Dansereau è stato nominato Executive Chef di Kable’s, riuscendo a portare il ristorante ad una fama leggendaria, cui ha dato seguito una lista infinita di premi. Tra questi, il prestigioso Sydney Morning Herald Good Food Guide “Chef of the Year”, o il Sydney Morning Herald Special Award for Excellence.

Nel 1999 è diventato partner e Chef di The Bathers’ Pavilion, nonchè unico proprietario dal 2003, permettendo così al locale di diventare uno dei ristoranti più rinomati di Sydney. Dansereau è anche autore di numerosi volumi culinari, oltre ad essere parte integrante nell’esperienza Chef’s Table al Bathers’ Pavilion.

Ognuno di questi acclamati artisti svilupperà un menù di tre o quattro portate che verrà sperimentato e apprezzato dagli ospiti nel corso di singole speciali serate dedicate, nelle quali metteranno in mostra il proprio talento, mentre il pasticcere Jean-Philippe Maury preparerà un dolce speciale. La maggior parte degli chef si imbarcherà a bordo per una parte della crociera con un team selezionato di fidati collaboratori, così da unirsi allo staff della nave e collaborare insieme nella preparazione delle loro personalizzate creazioni. Durante questi pasti unici ed esclusivi, gli chef incontreranno il pubblico, interagendo e salutando personalmente gli ospiti intenti nell’assaggiare le deliziose “opere”.