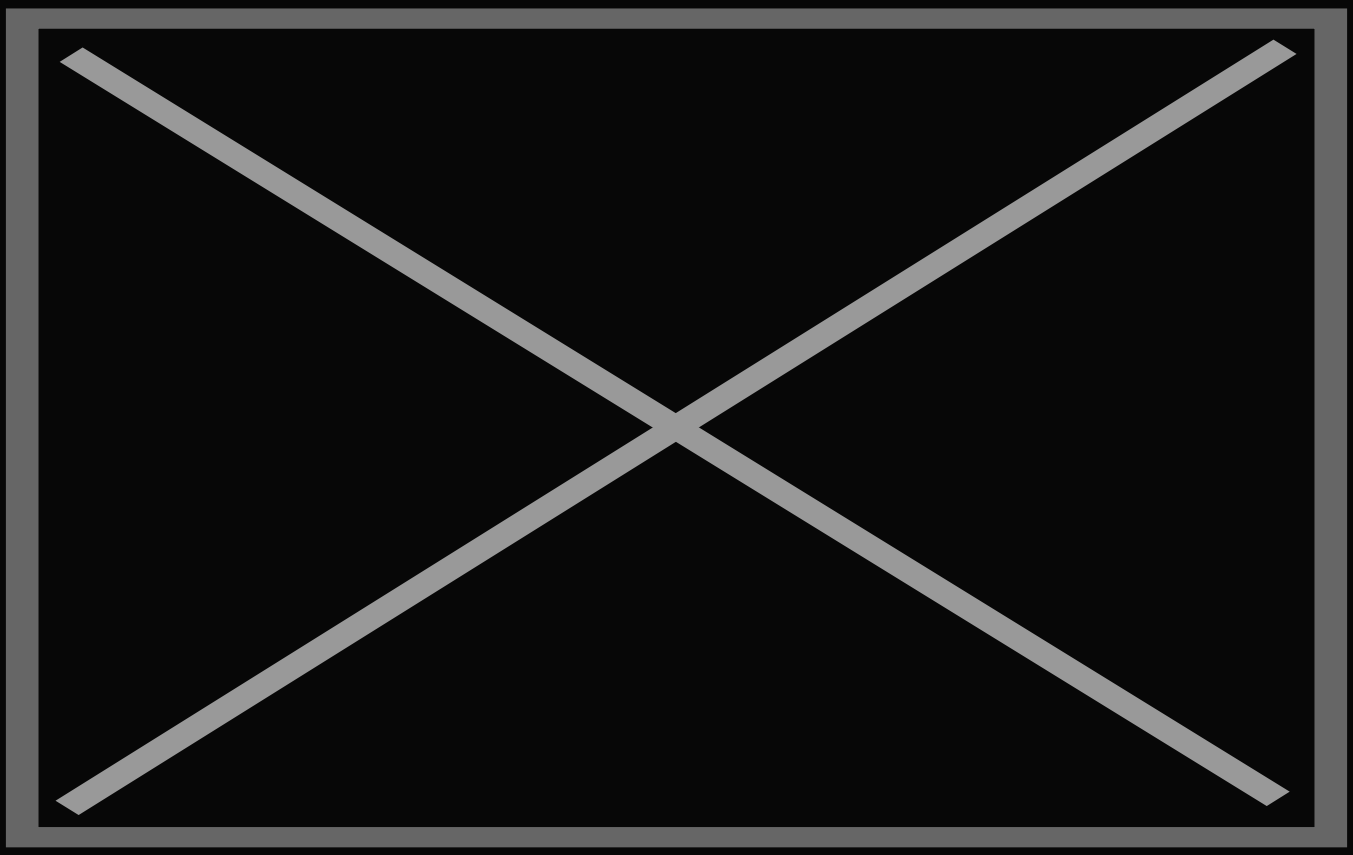
Bruno Barbieri firma per la quarta volta il menù di Costa Crociere

A bordo di Costa Favolosa, lo Chef Bruno Barbieri ha presentato in anteprima il nuovo menù realizzato in esclusiva per **Costa Crociere** che, a partire da maggio 2019, sarà servito a bordo delle navi della compagnia italiana.

Da sempre legato al mondo delle crociere, lo Chef Bruno Barbieri, che ha iniziato la sua carriera nel mondo della ristorazione imbarcandosi all'età di 18 anni proprio su una nave da crociera, con la speranza di diventare un giorno chef di bordo, firma per il 4° anno consecutivo il menù di Costa Crociere. Il nuovo menù dello Chef emiliano, che verrà proposto settimanalmente a tutti gli ospiti, portando ancora una volta l'eccellenza culinaria italiana nel mondo, si ispira ad una filosofia gastronomica che coniuga tradizione e innovazione, un vero e proprio viaggio tra ben 12 portate in grado di reinterpretare il valore del cibo e il suo significato più profondo.



“È una grande emozione firmare nuovamente il menù di Costa Crociere che quest’anno è ancora più speciale, perché ho voluto dedicare le mie creazioni a un tema che sta molto a cuore sia a me, che a Costa: il valore del cibo. Sostenibilità, lotta agli sprechi e consapevolezza alimentare, nelle cucine di casa, come in quelle delle navi, sono infatti ciò che mi ha guidato nell’ideazione di questo nuovo menù. Ho voluto realizzare delle proposte che vanno al cuore della grande tradizione della cucina italiana, fatta di materie prime che si prestano a mille utilizzi, di grandi piatti nati dall’esigenza di non sprecare il cibo. Non è semplicemente una questione di risparmio ma una vera e propria filosofia gastronomica, un modo antico e nello stesso tempo all’avanguardia di interpretare il cibo e il suo significato più profondo. L’educazione alimentare è la chiave del nostro futuro.” – ha affermato **Bruno Barbieri**.

L’intesa tra Costa Crociere e Bruno Barbieri si coniuga anche nel nuovo libro dello Chef “Domani sarà più buono”, scritto proprio in collaborazione con la compagnia crocieristica italiana e incentrato sul tema del riutilizzo del cibo in cucina e dell’alimentazione consapevole e sostenibile. Due tra le dodici portate del nuovo menù sono ricette presenti nel libro dello Chef Barbieri, come pasta, patate e provola con quenelle di gamberi, olio di oliva e prezzemolo. Una zuppa della cultura “povera”, ma ricchissimo di gusto, che omaggia un classico della tradizione napoletana. Il segreto di questo piatto è di utilizzare la pasta secca mista, di formati differenti. Il tutto arricchito da un battuto di gamberi rossi esaltati dal sale affumicato.