Costa Crociere si rinnova e punta (anche) sugli chef stellati

Costa Crociere ha deciso di approfittare del periodo di stallo dovuto alla pandemia per rinnovare la propria offerta e ha presentato da poco delle interessanti novità. Oltre ad aver arricchito la proposta lanciando la novità delle escursioni **National Geographic Expeditions** by Kel 12 ed essersi concentrata maggiormente sulla tematica della **sostenibilità ambientale**, la compagnia ha scelto di puntare anche sulla gastronomia. Grazie alla collaborazione con 3 dei più famosi **chef stellati** a livello mondiale, è in grado di offrire delle emozioni uniche ai viaggiatori, che avranno la possibilità di vivere a bordo delle **esperienze gastronomiche indimenticabili.**

Costa Crociere: collaborazione con 3 chef stellati d'eccezione

Per quanto riguarda gli chef stellati Costa Crociere ha stretto una collaborazione con 3 personalità di spicco del panorama nazionale ed internazionale. Parliamo di **Bruno Barbieri, Hélène Darroze e Ángel León**: un trio d'eccezione che ha consentito alla compagnia di rinnovare la propria offerta gastronomica a bordo e renderla unica. Gli **chef sono infatti andati alla scoperta delle ricette locali** dei vari luoghi presenti negli itinerari di Costa Crociere, per poi reinterpretarle mantenendo però gli ingredienti più tipici delle differenti località. È da questo che è nato un qualcosa di veramente unico, che gli ospiti potranno scoprire a bordo di ogni nave, che si tratti di crociere da Genova o da Napoli, da Palermo o da Bari.

Il Ristorante Archipelago su Costa Smeralda

Il primo risultato della collaborazione con i 3 chef stellati è un **nuovissimo ristorante: Archipelago, che per il momento si può trovare solamente a bordo di Costa Smeralda**. Un luogo esclusivo ed elegante, ispirato nel design al mare, dove vivere momenti indimenticabili ed assaporare dei menù stellati straordinari. Gli ospiti possono scegliere tra **3 differenti degustazioni, una per ogni chef, composte da 5 portate**. Finalmente dunque a bordo di Costa Smeralda si potranno vivere delle vere e proprie esperienze stellate, indimenticabili ed uniche, che renderanno la vacanza ancora più incredibile.

I Destination Dish su tutte le navi Costa Crociere

Se il Ristorante Archipelago è per il momento presente esclusivamente su Costa Smeralda, i Destination Dish si possono invece trovare su tutte le principali navi della compagnia e sono anche

questi il frutto della collaborazione con i 3 chef stellati Bruno Barbieri, Hélène Darroze e Ángel León. Si tratta di **singoli piatti creati personalmente da loro intorno ai sapori e alle tradizioni del luogo che si andrà a visitare il giorno dopo**. La bella notizia è che i Destination Dish sono inclusi nel prezzo della crociera e rappresentano dunque un plus per ogni viaggiatore Costa Crociere.
Con queste novità la compagnia ha voluto introdurre la possibilità per tutti gli ospiti di vivere un'esperienza culinaria speciale, grazie all'abilità di questi 3 chef stellati. Un **ulteriore tassello che si va ad aggiungere alle nuove escursioni e ai progetti nati nel nome della sostenibilità** per rinnovare ogni viaggio con Costa Crociere e renderlo davvero incredibile, sotto tutti i punti di vista. Lo scorso anno non è stato semplice per la compagnia, ma con queste novità ha dimostrato di saper ripartire alla grande.