Patissearie, a bordo di Costa Toscana i maestri della pasticceria

costa-toscana-657b97aa

Si chiama Patissearie il progetto che coinvolge quattro crociere dedicate alla grande pasticceria che si svolgeranno nel Mediterraneo nel corso del 2022 a bordo di Costa Toscana.

Durante una vacanza di una settimana nel Mediterraneo occidentale, gli ospiti a bordo della **nuova ammiraglia di Costa Crociere** alimentata a gas naturale liquefatto, avranno la possibilità di conoscere alcuni dei più grandi maestri pasticceri italiani e internazionali, scoprire dal vivo la teoria e le tecniche della loro arte, e gustare le loro creazioni.



Il primo appuntamento in programma è **“La Dolce Sfida”**, una crociera a tema realizzata in collaborazione con Agrimontana, che partirà da Savona domenica 29 maggio, per poi concludersi la domenica dopo, il 5 giugno, sempre a Savona. Protagonisti di questo viaggio nel gusto saranno 7 veri e propri fuoriclasse della pasticceria, uno per ognuno dei 7 sette giorni della crociera. Si tratta di 6 campioni del mondo e di Riccardo Bellaera, Corporate Pastry & Baker di Costa Crociere, vincitore per ben due volte del "Luxury Pastry in the world", del trofeo SIGEP 2022 e premiato come "World Pastry Stars", supportati dal maestro **Iginio Massari**.

I sei campioni del mondo sono stati consacrati nella **Coupe du Monde de la Pâtisserie**, la più prestigiosa delle competizioni internazionali per il settore, alla quale partecipano Paesi da tutto il mondo con il loro team. Ognuno dei sette maestri pasticceri avrà u**na giornata interamente dedicata, in cui si presenterà agli ospiti, sotto la supervisione di Massari, in due diversi momenti**. Il primo è un talk, durante il quale ogni maestro pasticcere parlerà della sua esperienza, della sua storia e della sua interpretazione dell'arte della pasticceria, interagendo con il pubblico a bordo. Il secondo momento è previsto al termine della cena, in cui gli ospiti potranno godersi due dessert al piatto, creati ogni sera da un maestro diverso, di modo che tutto ciò che è stato raccontato e appreso durante il talk non rimanga solo teoria, ma si trasformi in una dolce e gustosa realtà.