L'alta cucina sale a bordo: le crociere conquistano gli chef stellati

Le navi da crociera stanno diventando uno dei nuovi laboratori dell'alta ristorazione. Il Gusto racconta come le principali compagnie abbiano iniziato a coinvolgere alcuni dei più importanti chef internazionali nella progettazione dei ristoranti di bordo, trasformando l'offerta gastronomica in uno dei principali elementi di scelta della vacanza. Da Explora Journeys con Mauro Uliassi a Ritz-Carlton Yacht Collection con Sven Elverfeld, fino ai numerosi chef che collaborano con MSC Cruises e altre compagnie, il ristorante non è più un semplice servizio accessorio ma una destinazione. Per anni il settore delle crociere è stato associato all'idea del buffet infinito. Oggi la logica è completamente diversa. Le compagnie hanno capito che il cliente contemporaneo sceglie un viaggio anche in base alle esperienze gastronomiche che può vivere a bordo. È un cambiamento che riguarda tutto il turismo premium. Hotel, resort, navi e persino treni di lusso competono ormai sullo stesso terreno: la capacità di offrire esperienze culinarie memorabili. Per gli chef si apre un'opportunità imprenditoriale che va ben oltre il ristorante tradizionale, mentre per il fuori casa emerge un messaggio chiaro: la cucina è diventata uno dei principali fattori di attrazione turistica, non più soltanto un servizio.