Da Carlo Cracco a Thomas Keller. Ora i top chef 'vanno' in crociera

30725-367295-2e16e0f0

In genere le crociere non sono note per il cibo eccellente ma durante gli ultimi anni sono sempre di più gli chef ad essere stati arruolati da varie compagnie di navigazione con lo scopo di accaparrarsi nuovi clienti proprio tra gli appassionati di cibo. Sull'onda di questa crescente tendenza, il sito statunitense Business Insider ha stilato la classifica delle dieci società crocieristiche migliori per chi ama la buona tavola.

Al primo posto c'è **Seabourn**, azienda statunitense attiva nel settore delle crociere di lusso, che ha avviato la collaborazione con Thomas Keller, noto chef americano e patron di diversi locali famosi come il French Laundry, ristorante tre stelle Michelin a Yountville, in California.

Al secondo posto la **Crystal Cruises** con le navi Crystal Serenity e Crystal Symphony sulle quali è stato inaugurato il ristorante Silk Road gestito dal celebre chef giapponese Nobu Matsuhisa, proprietario della rinomata catena di ristoranti Nobu. Adesso anche i clienti delle navi da crociera potranno godere delle prelibatezze dello chef diventato celebre in tutto il mondo per la sua cucina fusion che coniuga sapori giapponese e peruviani.

Si piazza terza invece la **Oceania Cruises**, compagnia di navigazione statunitense eletta la società di navi da crociera ad offrire il migliore cibo del pianeta dalla guida specialistica Fodor's and Berlitz. Merito di Jacques Pepin, chef francese che gestisce i ristoranti presenti sulle navi organizza per i clienti conferenze e dimostrazioni culinarie.

La classifica prosegue con la **Cunard Line**, prestigiosa compagnia di navigazione britannica, che occupa il quarto posto, mentre al quinto si piazza la statunitense **Princess Cruises** specializzata in crociere turistiche. Seguono a ruota l'italiana **Costa Crociere**, con un nuovo menu di gala ideato dallo chef e star televisiva Bruno Barbieri, l'americana **Windstar Cruises** che ha scelto come partner la fondazione James Beard dell’omonimo chef americano, la **AmaWaterways** che organizza crociere lungo i fiumi europei più famosi, e la francese **Ponant**, specializzata in viaggi in tutto il mondo e

persino in spedizioni polari. In decima posizione, infine, la **MSC Crociere**, società svizzera con sede operativa a Napoli, con cui collaborano tre chef: Carlo Cracco, Jean-Philippe Maury e Jereme Leung, ai quali si aggiunge quest'anno Roy Yamaguchi, chef nippo-americano ideatore della cucina fusion hawaiana.