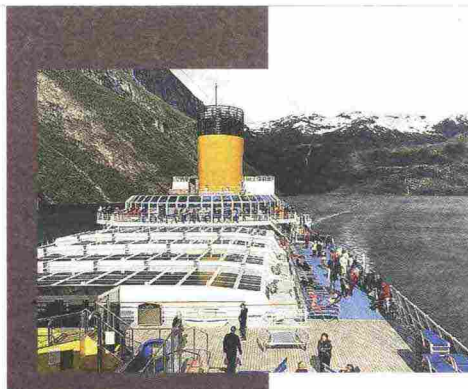


Riduzione degli sprechi e redistribuzione delle eccedenze: si rafforza il piano di sensibilizzazione a un consumo responsabile di Costa Crociere. Che su una prima nave ha inaugurato il Ristorante Lab con l'università di Pollenzo. Per insegnare agli ospiti a cucinare ma anche a valorizzare il cibo

# LE NUOVE ROTTE DELLA SOSTENIBILITÀ



sprechi. Al termine della prova, le portate finiranno in tavola ed eventuali eccedenze verranno distribuite a enti individuati nelle diverse località di destinazione della nave». Tra le food experience del Ristorante lab anche la possibilità, con Chef's kitchen, di diventare parti operative di una vera brigata di cucina per imparare a fare squadra, carpire i segreti degli chef e firmare un menu proprio. Terzo contest, la degustazione di vini, formaggi e salumi.

«L'attività fa leva su due momenti — specifica Brizzi —. Con il primo forniremo ai passeggeri informazioni utili a riconoscere le peculiarità degli alimenti proposti. Con il secondo chiederemo loro di creare l'abbinamento enogastronomico perfetto». Attenzione particolare, infine, alle famiglie con bambini «ai quali proporremo piatti bilanciati e salutarì, scelti con l'università di Parma, cercando di soddisfare qualsiasi tipo di esigenza, anche ludica». Per loro, sotto la supervisione di chef e genitori, l'occasione di prepararsi la merenda con materie prime a bassissimo contenuto di additivi, zuccheri e farine raffinate.

«In Costa Crociere siamo tutti invitati, bambini inclusi, a rispettare noi stessi e il pianeta — rimarca Giuseppe Carino —. Fa parte di quel progetto, 4GoodFood, avviato un anno e mezzo fa che, grazie alla campagna Taste don't waste, ogni giorno educa equipaggio e ospiti a un consumo etico. Dal 2018 a oggi, abbiamo abbattuto gli sprechi alimentari di oltre il 35 per cento. E distribuito, insieme alla fondazione Banco alimentare onlus, oltre 150mila porzioni di cibo a dodici associazioni che, nei vari scali toccati, si occupano del sostentamento di persone indigenti. L'intento ora è quello di coinvolgere un numero crescente di porti e aumentare così le donazioni di cibo in eccesso. Su Costa Smeralda abbiamo tutto per riuscirci. A partire da quel processo di digitalizzazione delle cucine, in collaborazione con Winnow, che ci consente di mappare e quantificare i rifiuti alimentari direttamente sulla nave».

di **Chiara Amati**

**A**limentata a gas naturale liquefatto (Lng) per ridurre al minimo le emissioni inquinanti e salvaguardare gli ecosistemi marini, Costa Smeralda, la nuova ammiraglia di Costa Crociere pronta a salpare da Savona — il 21 dicembre prossimo — per il suo viaggio inaugurale, fa rotta sul concetto di innovazione responsabile. E, allo stesso tempo, si rende ambasciatrice di una strategia di sviluppo consapevole che passa anche attraverso il cibo. «Abbiamo messo a punto dei formati volti a sensibilizzare gli ospiti sul tema della sostenibilità alimentare — spiega Giuseppe Carino, vice president della compagnia di navigazione —. Fiore all'occhiello, in sinergia con l'università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, è il Ristorante lab, dove il cibo diventa strumento irrinunciabile per comunicare ai passeggeri l'importanza del suo valore».

“  
**Abbiamo messo l'alimentazione al centro della nostra strategia di sviluppo consapevole**

Dotato di 24 postazioni cucina, 48 sedute degustazione e di un sistema video recording per riprendere le live performance, il Ristorante lab, a oggi il solo su una nave da crociera Costa, offrirà opportunità di edutainment, in un contesto divertente, ma anche educativo. «Con la Mystery Box, ad esempio, chiederemo ai nostri ospiti di cimentarsi in una simulazione di spesa e cucinare un piatto con gli ingredienti comperati — argomenta Antonio Brizzi, corporate executive chef del gruppo crocieristico —. Due ore di tempo per giocare insieme e riflettere su acquisti e tecniche di preparazione, con un approccio eco a partire dalla valorizzazione dei prodotti del territorio e dalla loro stagionalità, per arrivare alla riduzione degli scarti. Nel designare il vincitore, gli chef di bordo terranno sì conto delle competenze culinarie degli aspiranti cuochi, ma guarderanno pure alla loro capacità di evitare



## L'IMPEGNO

Quello di Giuseppe Carino, dal 2014 vice president guest experience & onboard sales della compagnia di navigazione, spazia dal potenziamento del settore food & beverage al miglioramento del prodotto fino all'innovazione tecnologica, con un occhio alle attività di edutainment rivolte agli ospiti

© RIPRODUZIONE RISERVATA