



EXPLORA JOURNEYS COLLABORA CON LA CHEF EMMA BENGTSSON COME SECONDO CHEF OSPITE PER IL RISTORANTE ANTHOLOGY A BORDO DI EXPLORA I

Collegando le culture e i continenti, la chef 2 stelle Michelin Emma Bengtsson porterà la sua cucina d'autore agli ospiti che viaggiano con EXPLORA I in Nord America e nei Caraibi.



Ginevra, Svizzera, 20 settembre 2023 - Explora Journeys, il marchio di lifestyle di lusso del Gruppo MSC, è orgoglioso di annunciare la sua collaborazione con la celebre chef Emma Bengtsson per curare un'esperienza culinaria senza precedenti per gli ospiti a bordo di EXPLORA I. La chef Bengtsson sarà la prima donna e la prima chef con sede negli Stati Uniti a mostrare il suo talento culinario all'Anthology, una delle 11 esperienze culinarie a bordo. Gli ospiti potranno sperimentare il menu curato dall'inizio di ottobre alla fine di marzo, mentre la Bengtsson parteciperà personalmente alla navigazione di nove notti del 3 ottobre 2023 dal Quebec a New York City.

La chef Emma Bengtsson è apprezzata per le sue interpretazioni creative di piatti classici e per il suo approccio innovativo alla cucina con influenze scandinave e i sapori vibranti di New York, con un'attenzione particolare alla sostenibilità e un profondo rispetto per gli ingredienti locali. Pioniera della ristorazione femminile, Bengtsson è la prima chef svedese donna e la seconda chef donna con sede negli Stati Uniti ad aver ottenuto due stelle Michelin. Il suo stile distintivo di semplicità e sostenibilità si allinea perfettamente con l'etica di Explora Journeys di offrire esperienze culinarie sostenibili e di provenienza locale, creando un "Ocean State of Mind" culinario.

Michael Ungerer, CEO di Explora Journeys, ha espresso il suo entusiasmo per la partnership, dichiarando: *"Lo chef Bengtsson è una fonte di ispirazione nel mondo culinario e non potremmo essere più felici di darle il benvenuto a bordo di EXPLORA I. Anthology offre un'esperienza culinaria unica nel suo genere per i nostri ospiti e abbiamo già ricevuto un feedback eccezionale da parte di coloro che hanno navigato riguardo alle cene curate offerte in questo locale eccezionale. Non vediamo l'ora di lavorare con la chef Bengtsson per continuare a offrire ai nostri ospiti un'esperienza culinaria elevata che metta in mostra il suo stile culinario distintivo attraverso una varietà di piatti deliziosi".*



Anche la **chef Emma Bengtsson** ha espresso il suo entusiasmo per la partnership, dichiarando: *"Sono entusiasta di collaborare con Explora Journeys per creare un menu che rifletta i valori condivisi da me e dal marchio. Ho sempre avuto un profondo apprezzamento per le cucine locali e gli ingredienti di provenienza sostenibile, quindi non vedo l'ora di portare questi aspetti all'Anthology, mostrando tecniche avanzate combinate con piatti tradizionali per un'esperienza culinaria eccezionale".*

Il menu concepito da Bengtsson per gli ospiti di Anthology riflette l'essenza della cucina del ristorante Aquavit, che si distingue per l'impiego dei migliori ingredienti e l'esaltazione dei sapori scandinavi attraverso tecniche come l'affumicatura, la conservazione sottaceto, la fermentazione e la stagionatura. Il risultato è un'esperienza gastronomica originale e all'altezza del contesto.

Il ristorante Anthology di EXPLORA I è definito come un palcoscenico culinario per gli chef ospiti che curano i menu in collaborazione con Franck Garanger, responsabile culinario di Explora Journeys, presentando cucine globali e abbinamenti di vini di illustri produttori per un'esperienza culinaria unica nel suo genere. In un ambiente di sofisticata e raffinata eleganza, con la possibilità di cenare all'aperto, i livelli di luce più bassi e il servizio impeccabile creano un'atmosfera intima ma elevata.

Franck Garanger, Head of Culinary di Explora Journeys, ha commentato: *"È stato un piacere assoluto lavorare insieme alla chef Emma Bengtsson e al suo team per creare questo incredibile menu per gli ospiti a bordo di EXPLORA I. Mostrando la miscela creativa di influenze scandinave e i sapori vibranti di New York City, questo segue davvero la nostra etica di collegare culture e continenti attraverso le scoperte culinarie".*

Gli ospiti a bordo di EXPLORA I possono aspettarsi un menu accuratamente elaborato che mette in mostra il meglio delle creazioni dello chef Bengtsson, utilizzando solo gli ingredienti più freschi e pregiati provenienti principalmente da produttori locali.

Explora Journeys continua a ridefinire i viaggi oceanici di lusso e la collaborazione con lo chef Bengtsson è solo un altro passo avanti per offrire agli ospiti esperienze eccezionali e coinvolgenti. Explora Journeys offrirà ai viaggiatori di lusso più esigenti l'opportunità di vivere un'esperienza di viaggio in mare davvero trasformativa e mirata, che riflette sia l'essenza di ogni destinazione visitata sia il lusso europeo cosmopolita e vibrante del marchio.

Cenare all'Anthology è un'esperienza unica che permette di scoprire e arricchire la nave e non fa parte delle esperienze culinarie inclusive. È previsto un supplemento per l'esperienza: Menu degustazione - 190 euro (210 dollari) a persona, abbinamento vini - 75 euro (82 dollari) a persona.

La nave trascorrerà l'inverno in Nord America e nel Mar dei Caraibi prima di tornare in Europa nell'estate del 2024 per viaggiare nel Mediterraneo.

-FINE-

Per richieste di informazioni ai media, contattare press@explorajourneys.com



Informazioni su Explora Journeys

Explora Journeys è il marchio privato di lifestyle di lusso del Gruppo MSC, con sede a Ginevra, in Svizzera, creato nel cuore dell'ospitalità di lusso svizzera. Il marchio nasce dalla visione di lungo corso di ridefinire l'esperienza oceanica per una nuova generazione di viaggiatori di lusso esigenti, attingendo ai 300 anni di eredità marittima della famiglia Aponte. L'aspirazione del marchio è quella di creare uno "Stato d'animo oceanico" unico nel suo genere, mettendo in contatto gli ospiti con il mare, con se stessi e con altre persone che la pensano allo stesso modo, mentre gli straordinari itinerari fonderanno destinazioni rinomate con porti meno battuti, per un viaggio che ispira la scoperta in tutte le sue forme.

Una flotta di quattro navi sarà varata dal 2023 al 2027, a partire dalla consegna di EXPLORA I, avvenuta il 24 luglio 2023. Dotata delle più recenti tecnologie ambientali e marine, Explora Journeys introduce un nuovo stile di viaggio trasformativo nell'oceano. EXPLORA I offre 461 suite, attici e residenze fronte oceano progettate per essere "case sul mare" per i nostri ospiti, tutte con ampie viste sull'oceano, terrazza privata, una scelta di undici esperienze culinarie distinte, tra sei vivaci ristoranti e cene in suite, dodici bar e saloni (otto interni e quattro esterni), cucina dello chef, quattro piscine, ampi ponti esterni con 64 cabine private, strutture per il benessere e intrattenimento raffinato. Ispirato al patrimonio europeo della compagnia, Explora Journeys offrirà agli ospiti un'esperienza oceanica coinvolgente e un'ospitalità rispettosa e intuitiva.

EXPLORA II è attualmente in costruzione ed entrerà in servizio nell'agosto 2024. EXPLORA III entrerà in servizio nel 2026 ed EXPLORA IV nel 2027, entrambe le navi saranno alimentate a GNL.

Per saperne di più su Explora Journeys, visitate il sito explorajourneys.com o seguiteci su Instagram, Twitter, Facebook e LinkedIn.

Informazioni su Aquavit

Ormai una vera istituzione a New York da quasi 36 anni, Aquavit rinnova costantemente i menu e l'atmosfera con straordinari piatti di stagione, proponendo tre menu degustazione e un'offerta à la carte accompagnata da un'attenta selezione di cocktail nella sala bar.

Ad aprire questo celebre ristorante a Midtown nel 1987 fu Håkan Swahn, che portò a New York i sapori scandinavi. Emma Bengtsson entrò nella squadra di Aquavit nel 2010 come pasticciera, per assumere, quattro anni dopo, il ruolo di Executive Chef. Ed è proprio sotto la sua guida che, nel 2014, il ristorante ha ottenuto due stelle Michelin, rendendo Bengtsson la prima donna svedese ad avere avuto l'onore di tale riconoscimento. Questa esclusiva realtà newyorkese da anni delizia i clienti con una raffinata offerta scandinava, regalando loro un'esperienza gastronomica che si spinge ben oltre i confini di Midtown Manhattan.