

ROYAL CARIBBEAN INTERNATIONAL: PIU' GUSTO CON IL NUOVO PROGRAMMA CULINARIO

Al debutto la nuova sala da pranzo a bordo delle navi Royal Caribbean International, completamente rinnovata grazie ad un investimento di diversi milioni di dollari.

MIAMI, 6 novembre 2012 – Royal Caribbean International desidera migliorare ulteriormente l'esperienza di vacanza a bordo delle navi della flotta, questa volta prendendo gli ospiti per la gola. La Compagnia, famosa per offrire servizi e comfort ineguagliabili in mare, ha ridefinito il programma culinario a bordo investendo diversi milioni di dollari nel **rinnovo delle aree ristorazione di tutta la sua flotta**. Questi miglioramenti esprimono la volontà di continuare la **tradizione di eccellenza culinaria** propria di Royal Caribbean International, enfatizzando la **freschezza e l'alta qualità degli ingredienti** – a terra come in alto mare.

L'investimento fatto per rinnovare il programma di ristorazione di Royal Caribbean International ha come intento principale quello di **arricchire la varietà di menù disponibili nella sala principale e nei ristoranti a tema**, aggiungendo piatti con i sapori tipici delle diverse destinazioni verso le quali si fa rotta, offrendo una maggiore scelta per gli ospiti con restrizioni alimentari e curando in modo particolare la presentazione dei piatti. **L'obiettivo è quello di lanciare e attuare i nuovi menù con l'inizio della prossima stagione europea.**

“La cultura alimentare di cui facciamo parte, porta i nostri ospiti ad aspettarsi non solo una grande varietà di scelta, bensì anche una cucina di altissima qualità che utilizza solo gli ingredienti più freschi” afferma **Lisa Lutoff-Perlo, Executive Vice President Operations di Royal Caribbean International**. *“Negli ultimi anni abbiamo introdotto diversi nuovi concetti di ristorazione di specialità e il prossimo passo sarà quello di ampliare le opzioni proposte nella sala da pranzo principale, in termini di una maggiore varietà, permettendoci di soddisfare le aspettative dei nostri ospiti internazionali e offrendo loro la possibilità di gustare cibi di ottima qualità sia a terra che in mare”*.

I menù proposti nella sala da pranzo principale sono stati rinnovati aggiungendo nuove portate, ma mantenendo comunque le pietanze più apprezzate dai nostri ospiti, come ad esempio la bistecca Manhattan tagliata a mano, le escargots à la Bourguignonne, il cocktail di gamberetti e la crème brûlée, menù classico ora disponibile tutte le sere.

Royal Caribbean – compagnia crocieristica che fa rotta verso 270 destinazioni in 72 paesi in tutto il mondo – continua a sorprendere la propria clientela proponendo un'esperienza gastronomica dal sapore internazionale e all'insegna della genuinità. Una selezione meticolosa e un'attenzione particolare alla scelta del menù sono le linee guida principali che determinano lo sviluppo delle offerte culinarie internazionali della Compagnia. Tutti i nuovi menù comprendono un entrée di prim'ordine come ad esempio costoletta di agnello e *“surf&turf”* (un piatto di carne e pesce) oltre a nuove pietanze come gli squisiti mini-burger e le insalate speciali del giorno.

Il tocco da grande chef non manca neppure per i dessert: dolce di mirtili e pesche “appena sfornato”, dolce di pane e burro e una deliziosa torta di carote.

Oltre ai cambiamenti nella lista del menù, gli ospiti potranno apprezzare anche la nuova tipologia di servizio offerto dallo staff internazionale della Compagnia. Come parte dell'investimento, Royal Caribbean International si è concentrata sulla formazione dello staff, che comprende un programma per la **preparazione di sous chef certificati presso l'American Culinary Federation** e un **training mirato al personale di sala**, in perfetta armonia con i nuovi menù, gli standard formativi e i programmi specifici per ospiti con allergie alimentari o con programmi dietetici specifici.

Al fine di soddisfare la sempre maggiore richiesta di menù **“salvacuore”, senza glutine o senza lattosio** dei propri ospiti, Royal Caribbean International si è rivolta a **Lina Marquez**, una dietologa professionista abilitata e consulente nutrizionista al fine di valutare i menù e le ricette esistenti, creare nuove proposte per gli ospiti con restrizioni alimentari e trasformare il programma gastronomico per celiaci ed intolleranti al lattosio in una proposta più allettante. Sul menù saranno chiaramente indicate, con apposite icone accompagnate da una spiegazione in fondo al menù, tutte le opzioni ipocaloriche, prive di glutine o di lattosio nonché tutti i piatti che possono essere modificati per soddisfare le particolari esigenze degli ospiti. Sarà utilizzato inoltre un nuovo **simbolo per indicare i piatti vegetariani**: si tratta di quello ufficiale della *European Vegetarian Union* utilizzato in tutto il mondo e quindi facilmente riconoscibile.

Oltre alle nuove proposte riportate sul menù, **Royal Caribbean International sfornerà giornalmente pane privo di glutine che sarà disponibile su richiesta in ogni area ristorazione, compresi i ristoranti di specialità.** Nel dettaglio, nel ristorante a buffet Windjammer la disponibilità del pane senza glutine verrà indicata tramite una segnaletica posta nell'area apposita, nella quale verrà introdotto anche un tostapane specifico per questo alimento.

Queste innovazioni sono la riprova di come Royal Caribbean International abbia costantemente migliorato l'esperienza gastronomica a bordo delle proprie navi nell'ultimo decennio, portando proposte culinarie complete ed innovative nelle acque internazionali e introducendo **più di 20 nuovi concetti di ristorazione** a bordo delle navi di Classe Oasis, come ad esempio il ristorante Izumi con la sua cucina asiatica, Giovanni's Table, Park Café e The Cupcake Cupboard. Queste aree di ristorazione saranno introdotte su tutte le navi della flotta come parte di un vasto programma di rinnovamento che avrà luogo a partire dal 2014. Con un totale di 100 diverse opzioni presenti a bordo della flotta, Royal Caribbean vanta la più vasta gamma di aree di ristorazione a bordo.

Il video sulle nuove offerte culinarie a bordo è visibile a questo link <http://www.royalcaribbeanpresscenter.com/>

Seguitemi anche su Facebook, Twitter e Youtube!

Royal Caribbean International è un marchio crocieristico globale con una flotta di 22 navi in servizio. La compagnia offre anche esclusivi itinerari pre- e post-crociera in Alaska, Canada, Dubai, Europa, Australia e Nuova Zelanda. Scegliere Royal Caribbean International significa godere di una serie di esclusive nell'offerta retail, nell'entertainment e nell'eccellenza del servizio a bordo che si concretizzano nel programma Royal Advantage, che vede la compagnia crocieristica impegnata a offrire agli ospiti le navi più innovative del settore, destinazioni entusiasmanti e il "Gold Anchor Service" per contribuire alla creazione di una vacanza straordinaria. Per nove anni consecutivi Royal Caribbean International si è aggiudicata il prestigioso riconoscimento "Readers' Choice Awards" di Travel Weekly come "Best Cruise Line Overall". Royal Caribbean International fa parte del gruppo Royal Caribbean Cruises Ltd., gruppo crocieristico leader a livello mondiale con i marchi Royal Caribbean International, Celebrity Cruises, Azamara Club Cruises, Pullmantur, CDF Croisières de France e TUI Cruises, joint venture al 50% con il gruppo tedesco TUI A.G. Con 41 navi in servizio e 3 in costruzione vanta di fatto la più innovativa flotta del mondo. Ulteriori informazioni sul sito www.royalcaribbean.it. Numero verde in Italia per gli operatori: 800 333303. Per il pubblico: 848 000977 al costo di una chiamata urbana.

Per ulteriori informazioni

RCL Cruises LTD – Italia
Ana Karina Santini
Public Relations Manager
010 54582214
ksantini@rccl.com

Ufficio stampa: Connexia

Marta Bensi: marta.bensi@connexia.com
Marta Corbetta: marta.corbetta@connexia.com
Stefania De Scisciolo: stefania.descisciolo@connexia.com
Via Panizza, 7 - 20144 Milano
Tel. +39.02.8135541 - Fax +39.02.89180056
www.connexia.com