Costa Crociere festeggia il suo 75° anniversario

con la Comunita’ di Sant’Egidio

*Oggi, presso il chiostro della Basilica della Santissima Annunziata di Genova, il Corporate chef di Costa Crociere Antonio Brizzi ha preparato un pranzo per 150 ospiti della comunità, con la partecipazione di Bruno Barbieri. Si tratta del primo di sei appuntamenti previsti a Genova dalla compagnia italiana per celebrare il suo anniversario.*

*Genova, 19 ottobre 2023* – **Costa Crociere** apre i festeggiamenti per il suo **75° anniversario** a Genova con un’iniziativa a favore delle persone più bisognose, che ogni giorno si rivolgono alla **Comunità di Sant’Egidio**.

Oggi, presso il chiostro della Basilica della Santissima Annunziata di Genova, il Corporate Chef di

Costa Crociere, **Antonio Brizzi**, aiutato dai volontari della Comunità di Sant’Egidio e dai dipendenti della sede centrale di Genova della compagnia, ha preparato un pranzo per circa **150 ospiti** della

Comunità: famiglie con bambini e anziani in difficoltà, e persone senza una dimora, che vivono quotidianamente la dura realtà della strada. L’iniziativa, co-ordinata da [**Costa Crociere Foundation**](https://www.costacrocierefoundation.com/), ha visto la partecipazione dello chef **Bruno Barbieri**, che firma l’eccellenza gastronomica a bordo delle navi Costa.

“*Abbiamo voluto che il primo festeggiamento per il nostro 75° anniversario a Genova fosse proprio con le persone che spesso sono considerate tra le ultime nella nostra città. Ci auguriamo che questa iniziativa, alla quale hanno lavorato con passione chef e volontari Costa, insieme ai volontari di Sant’Egidio, con la presenza del nostro amico Bruno Barbieri, abbia donato loro un momento di conforto e felicità. È anche la testimonianza di un percorso di collaborazione che abbiamo iniziato nel 2015 con la Comunità di Sant’Egidio, e che ad oggi ha consentito la distribuzione di circa 700.000 pasti a persone bisognose a Genova* - ha dichiarato **Mario Zanetti**, Amministratore Delegato di Costa Crociere.

*“È stato un momento di festa davvero importante per chi si trova nelle difficoltà della vita, un pranzo familiare con adulti, bambini, anziani che conosciamo da tempo e che aiutiamo grazie al sostegno di Costa Crociere e della sua Fondazione –* ha spiegato don **Maurizio Scala**, responsabile del servizio alle persone senza fissa dimora della Comunità di Sant’Egidio a Genova *– ed è un segno un segno importante anche per tutta la città, perché mettere al centro i più fragili può essere il paradigma di una comunità cittadina inclusiva, in cui ci sia spazio per tutti”.*

Per il pranzo il Corporate Chef di Costa, Antonio Brizzi, ha ideato appositamente un vero e proprio menù di sei portate, ispirato ai piatti serviti quotidianamente nei ristoranti delle navi della compagnia italiana, ma che ha tenuto in considerazione le diverse esigenze e abitudini alimentari degli ospiti.

Gli ingredienti utilizzati per il pranzo provenivano in parte dai magazzini di Costa Crociere, e in parte da fornitori italiani con i quali la compagnia italiana collabora abitualmente, alcuni dei quali, come **Tavi srl** di Genova e **Conor Veneto** di Padova, li hanno donati gratuitamente. Per la fornitura di pane fresco è stata scelta la **Cooperativa Sociale Italforno**, che ha il suo laboratorio di produzione all’interno della Casa Circondariale di Genova Marassi.

I volontari di Costa Crociere e della Comunità di Sant’Egidio che hanno aiutato lo chef Antonio Brizzi nella preparazione del menù e nel servizio a tavola indossavano grembiuli realizzati da **Progetto** **Quid**, brand supportato da Costa Crociere Foundation, che crea accessori e capi di abbigliamento con tessuti riciclati, dando opportunità di impiego ed inclusione a persone vulnerabili. In particolare, le stoffe dei grembiuli provengono dalle tovaglie non più utilizzate nei ristoranti delle navi Costa, a cui è stata data una seconda vita.

Stoviglie, pentole, padelle, utensili da cucina, tovaglie e tovaglioli utilizzati per preparare il pranzo sono stati sbarcati da Costa Toscana, la nave ammiraglia di Costa che ogni venerdì fa scalo a Genova. Saranno riportati a bordo la settimana prossima, quando la nave tornerà a Genova. Approvvigionamento e logistica necessari per la realizzazione del pranzo sono stati curati internamente da Costa Crociere.

Il progetto di Assistenza Alimentare di Costa Crociere Foundation nasce nel 2015 con la volontà di sostenere la Comunità di Sant’Egidio a Genova per promuovere cambiamenti duraturi nella vita dei più fragili della città. L’impegno della Fondazione Costa si concentra sulla mensa della Comunità di Sant’Egidio in Santa Sabina, a Genova, garantendo pasti caldi completi a persone in stato di indigenza, oltre a sostenere l’acquisto di companatico per la distribuzione quotidiana in strada di pasti freddi a persone senza fissa dimora. I pasti forniti sinora grazie a questo supporto sono stati circa 700.000. Da Genova il progetto di Assistenza Alimentare di Costa Crociere Foundation si è allargato per fornire sostegno ad altre comunità che Costa incontra nei viaggi delle sue navi, e nelle situazioni di emergenza. In totale, compresa la Comunità di Sant’Egidio, il programma ha permesso di fornire circa **1 milione di pasti** a persone bisognose in Italia, Francia, Spagna, Svizzera, Austria, Germania, Guadalupa, Martinica, Ucraina.

Il pranzo con la Comunità di Sant’Egidio è stato il primo di sei appuntamenti che compongono il programma di festeggiamenti per il 75° Anniversario di Costa Crociere. La sera di venerdì **20 ottobre** Costa offrirà alla città uno show mai visto prima in Italia: il [**Monumental Tour**](https://monumental-tour.com/en/). L’appuntamento, aperto a tutti, è alle ore **20.45** in **piazza Matteotti**, per uno spettacolo che unisce musica elettronica, patrimonio culturale e digital art, creato dal DJ e produttore francese [**Michael Canitrot**](http://www.instagram.com/michaelcanitrot).

**MENU’ 75° ANNIVERSARIO COSTA CROCIERE PER LA COMUNITA’ DI SANT’EGIDIO**

1. *Centrotavola:* Hummus di ceci; Hummus di barbabietola; Tabuleh; Mousse di gorgonzola e mascarpone; Insalatina di verdure marinate.
2. *Antipasto:* Tartare di salmone affumicato, cream cheese, caviale di salmone, capperi, cipolla e uova.
3. *Primo piatto:* Lasagna alla bolognese, crema di zucca e bresaola croccante.
4. *Secondo piatto:* Medaglione di vitello ricomposto, caponata di verdurine, salsa naturale e erbe aromatiche
5. *Dessert:* Tiramisù

*Per ulteriori informazioni:*

Ufficio Stampa Costa Crociere – tel. +39 010 5483523 / 010 5483068 [- costapressoffice@costa.it](mailto:-%20costapressoffice@costa.it)

Gabriele Baroni - Communication Director - cell +39 3497668013 - [baroni@costa.it](mailto:baroni@costa.it)

Davide Barbano – Media Relations Manager – cell +39 334 6525216 - [barbano@costa.it](mailto:barbano@costa.it)

[www.costapresscenter.com](http://www.costapresscenter.com)