

Soltanto per voi lettori un viaggio "dolcissimo" a bordo di Msc



CUCINA E TALK SHOW
Tessa Gelisio, 34 anni,
conduce il seguitissimo
Cotto e mangiato:
in crociera terrà
un talk show.

DOPO IL SUCCESSO
DELLA SCORSA
EDIZIONE, SI
RIPARTE. A BORDO,
LA SUPEROSPITE
TESSA GELISIO,
UNA "CAKE
DESIGNER"
E UN MAESTRO
PASTICCIERE,
CHE SVELERANNO
I LORO SEGRETI.
GIRATE PAGINA
PER PRENOTARE

GENTE SALPA IN CROCIERA



INSIEME
SULLA
MSC
ORCHESTRA



FIGURELLA E ANTONIO, I SUPER MAESTRI
Fiorella Balzamo, 37 anni, e Antonio Ranieri,
30, sono la *cake designer* e il maestro
pasticciere protagonisti della nostra crociera.
Posano sul ponte della nave Orchestra,
dietro a un buffet colmo di squisiti dolci.

di **Cristina Berretta**
foto **Dante Valenza**

La prima crociera di *Gente*, che si è svolta lo scorso aprile sulla nave Armonia della Msc, è stata un grande successo. I nostri numerosi e fortunati lettori che hanno partecipato ci hanno tempestato di e-mail e telefonate strapandoci la promessa di ripeterla. Pro-

messa mantenuta. Con tante golose novità, a cominciare dal tema. Infatti i protagonisti della Crociera di *Gente* 2012 saranno i dolci. Perciò, se siete golosi questo è il vostro viaggio ideale e se avete amici che condividono questa passione fate imbarcare anche loro. A bordo, nelle *Lezioni di cucina - Speciale dolci* impareremo a preparare e a decorare in modo perfetto torte e dessert. A insegnarci come fare ci saranno

tre grandi esperti. Innanzitutto Tessa Gelisio, la padrona di casa di *Cotto e Mangiato*, il seguitissimo programma di Italia 1. In esclusiva per noi, durante la crociera Tessa darà vita a un talk show per trattare gli argomenti che le stanno più a cuore: qualità del cibo, rispetto dell'ambiente e risparmio. Ovvero, come mangiare cibi sani, senza danneggiare il mondo che ci circonda e, importantissimo, risparmiare. Poi

risponderà alle domande dei nostri amici lettori raccontandoci, magari, aneddoti e curiosità "dietro le quinte" della sua trasmissione. Ma non solo, Tessa ci mostrerà anche come preparare uno dei suoi dolci prediletti.

Tra i "professori" anche Fiorella Balzamo, la più rinomata *cake designer* italiana, che nel numero 44 di *Gente* ci ha insegnato a preparare tortine segnaposto con la pasta di zucchero. ▶



Antonio Ranieri Re della pasticceria

Nato e cresciuto a Parma, Antonio Ranieri dopo aver frequentato la scuola alberghiera si è diplomato, ancora giovanissimo, chef alla prestigiosa scuola dell'Alma, che ha sede a Colorno (Parma). In questa, che è riconosciuta a livello mondiale come "l'università della cucina", il cui rettore è il Maestro dei maestri, ovvero Gualtiero Marchesi, Antonio ha scoperto la sua grande passione: la pasticceria. Quindi, sempre all'Alma, si "laurea" maestro pasticcere al primo corso di pasticceria e ora insegna ai nuovi allievi. I suoi dolci preferiti da preparare sono anche i più difficili, quelli che si chiamano "i grandi lievitati", cioè panettoni e pandori. Il suo sogno è aprire una pasticceria dove gustare cornetti e brioche perfetti.



Quella del *cake designer* è un'arte sempre più diffusa e richiesta, tant'è che la nostra "maga dello zucchero" tiene corsi in tutta Italia seguiti sia da donne sia da uomini.

«Decorare dolci, torte e confetti è molto più semplice di quello che sembra e vi spiegherò piccoli trucchi per ottenere risultati veramente strabilianti: anche chi pensa di essere negato riuscirà a fare un figurone», promette Fiorella, un simpatico vulcano di idee dalle mani d'oro.

Per completare il magnifico trio

dei nostri esperti, dopo due signore così frizzanti, ecco Antonio Ranieri, maestro pasticcere dell'Alma, la più importante scuola di cucina italiana, dove, dopo essersi diplomato prima chef e poi pasticcere, ora è insegnante. «La pasticceria ha regole precise cui attenersi, ma ci sono anche i segreti del mestiere, che vi illustrerò per ottenere risultati perfetti. Per esempio come caramellare a regola d'arte la frutta secca e poi incorporarla a creme e torte», spiega il giovane maestro.

Ma non basta, perché ci saranno

Fiorella Balzamo L'artista del dolce

Fantasia, manualità, allegria, precisione sono le armi vincenti di Fiorella Balzamo, creatrice di veri capolavori con la pasta di zucchero. Parte delle sue "opere" si può ammirare sul sito www.letortedifiorella.com. Napoletana doc, a un solo esame dalla

laurea in architettura, Fiorella è la più rinomata tra le *cake designer* italiane e tiene corsi nelle principali città. A lei va il merito di avere appreso quest'arte, di cui i Paesi anglosassoni sono maestri, e di averla resa con i colori e il calore mediterranei.

Il suo primo libro *Le torte di Fiorella* è un best seller e quasi un libro di testo per i sempre più numerosi appassionati di quest'arte. In primavera uscirà il suo secondo volume, dedicato ai confetti. I dolci che Fiorella ama decorare sono le torte per i bambini.



SI "ESIBIRÀ" AI FORNELLI
Sopra, Tessa Gelisio, giornalista e conduttrice Tv specializzata in materie di ambiente e cucina, assaggia un piatto nella cucina di casa sua: da qui ogni giorno conduce la trasmissione *Cotto e mangiato* (su Italia 1 alle 12.25). In crociera preparerà un dolce.

degustazioni di dolci preparati da loro e riservate ai nostri lettori. E tutto questo mentre navigheremo sulla Msc Orchestra, una splendida nave della flotta Msc, una certezza per quanto riguarda comfort, ospitalità, qualità e cortesia. Salperemo il 29 aprile da Livorno e navigheremo nel Mediterraneo facendo scalo a Villefranche, Valencia, Ibiza, Tunisi, Catania, Napoli, per ritornare a Livorno il 6 maggio. Sette giorni durante i quali non solo seguiremo le lezioni di cucina, ma ci diventeremo in piscina, assisteremo a grandi spettacoli, faremo sport, ci rilasseremo nella spa, balleremo in discoteca, andremo in escursione. Sarà una vacanza indimenticabile.

Cristina Berretta

Tutte le informazioni

PREZZI SPECIALI PER I LETTORI

La crociera di Gente si svolge a bordo della Msc Orchestra. A disposizione dei passeggeri ci sono cinque ristoranti, tre piscine (nella foto sotto una di queste) di cui una per i bambini, wine bar, centro benessere, un teatro per grandi spettacoli, sale da ballo, cinema all'aperto, minigolf, casinò, discoteca, zona shopping. Si parte domenica 29 aprile da Livorno e si torna domenica 6 maggio, sempre a Livorno. La crociera ci fa navigare nel Mediterraneo toccando Francia, Spagna e Tunisia. Le tappe sono: Villefranche, Valencia, Ibiza (novità assoluta), Tunisi, Catania e Napoli. Da tutte queste località partono escursioni imperdibili. I lettori di Gente, oltre alle lezioni di cucina con degustazioni riservate, usufruiscono di un'offerta eccezionale.

QUESTA È L'OFFERTA MSC PER VOI LETTORI



Per ottenerla dovete ritagliare il coupon di questa pagina e portarlo alla vostra agenzia di viaggio che lo deve comunicare all'atto della prenotazione alla Msc. Le speciali quote per persona sono le seguenti: cabina doppia interna a 474 euro, cabina doppia vista mare a 678 euro, cabina doppia con balcone a 804 euro. Gli adulti in 3°-4° letto pagano 370 euro, i ragazzi under 18 in cabina con i genitori non pagano la crociera, ma il pacchetto bevande (63 euro) e l'escursione facoltativa (37 euro). Per i soli lettori di Gente la quota include bevande con consumo illimitato a pranzo e a cena. Per gli

adulti vino, acqua, birra alla spina e bibite analcoliche. Per i ragazzi acqua e bibite. In più per i nostri lettori c'è un'escursione storico-culturale da Tunisi verso Cartagine e Sidi Bou Said.

GENTE



IN CROCIERA CON GENTE
Lezioni di cucina - Speciale dolci

MSC Orchestra / 29 aprile - 6 maggio 2012

Prenotare è facile: ritaglia questo coupon e presentalo alla tua agenzia di fiducia.

Comunica il codice **GENTE 12** per usufruire dell'offerta speciale **MSC Crociere** riservata ai lettori di Gente.