

## TRE STELLE FRANCESI PER IL BATTESIMO DI COSTA SERENA

*La nuova ammiraglia di Costa Crociere sarà battezzata il 19 maggio a Marsiglia con un grande spettacolo aperto all'intera città.*

*Madrina della nave sarà la stupenda e talentuosa attrice Marion Cotillard; come maestro di cerimonia dell'evento è stato scelto Gerard Holtz, uno dei più famosi giornalisti televisivi in Francia;*

*la cena di gala per i circa 1.200 ospiti sarà a cura del giovane Chef Pascal Barbot, tre stelle Michelin, in collaborazione con lo Chef italiano Ettore Bocchia.*

Genova, 11 maggio 2007 - Tre grandi "stelle" francesi saranno le protagoniste del battesimo di Costa Serena, la nuova ammiraglia di Costa Crociere e della marineria italiana (114.000 tonnellate di stazza e 3.780 ospiti di capacità massima), attualmente nelle fasi finali di allestimento presso lo stabilimento Fincantieri di Genova.

La nuova ammiraglia di Costa Crociere sarà la prima nave da crociera ad essere inaugurata a Marsiglia. La cerimonia di battesimo ufficiale si svolgerà la sera del **19 maggio 2007** nel porto della città. Madrina di Costa Serena sarà la bellissima attrice francese **Marion Cotillard**, talento affermato del cinema d'Oltralpe, che sta salendo alla ribalta internazionale con il film "La vie en rose", di cui è protagonista, dedicato alla vita e al mito di Edith Piaf, in uscita in questi giorni. Come da tradizione sarà lei a tagliare il nastro che farà infrangere la bottiglia di champagne sullo scafo della nave. A chiusura della cerimonia il Coro dell'Opera di Marsiglia suggellerà l'unione tra la Compagnia italiana e la città francese con arie d'opera "simbolo" dei due Paesi. L'evento sarà presentato dal maestro di cerimonia **Gerard Holtz**, uno dei più famosi e apprezzati giornalisti televisivi francesi.

A seguire la cena di gala per gli oltre 1.200 invitati, che si terrà nei due ristoranti principali della nave, il Ristorante Vesta e il Ristorante Ceres. Come avvenuto negli anni scorsi per i battesimi delle ultime ammiraglie della Compagnia, Costa ha affidato il menù della cena di gala a grandi Chef di fama internazionale. Per Costa Serena la scelta ribadisce l'unione tra Italia e Francia: il francese **Pascal Barbot**, 3 "recentissime" stelle Michelin e uno dei giovani Chef francesi più apprezzati al mondo, collaborerà con l'italiano Ettore Bocchia, 1 stella Michelin ed Executive Chef del Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio, che supervisiona i ristoranti "a la carte" delle due ammiraglie Costa (il "Club Bacco" su Costa Serena e il "Club Concordia" su Costa Concordia).

La serata di festeggiamenti per Costa Serena sarà chiusa dallo spettacolo inaugurale, intitolato "**Serenata Mediterranea**", aperto all'intera città. Tutti i cittadini e turisti che saranno presenti a Marsiglia la notte del 19 maggio potranno ammirare Costa Serena, posizionata nella baia di Marsiglia, "dialogare" in uno spettacolare gioco di luci e colori con 5 dei più importanti monumenti della città: la Basilica di Notre Dame de la Garde, il palazzo e la baia del Faro, la cattedrale di Sainte Marie Majeure Cathedral, il castello Entrecasteaux e il Forte Saint-Jean. Costa Serena diventerà così il sesto monumento della città.

Costa Serena, al pari della sua gemella Costa Concordia, sarà la più grande nave battente bandiera italiana: 114.000 tonnellate di stazza, 290 metri di lunghezza, 1.500 cabine e una capacità totale di 3.780 passeggeri. Offrirà inoltre tutte le principali innovazioni proposte dalla gemella Costa Concordia, come la Samsara Spa, tra le più grandi aree benessere esistenti su una nave da crociera (2.154 m<sup>2</sup>), 2 piscine dotate di copertura semovente di cristallo, il simulatore di auto da Gran Premio. Gli interni della nave sono disegnati dal geniale architetto Joseph Farcus ed hanno come tema principale la mitologia Greca e Romana. Anche le circa 6.000 opere d'arte a bordo seguono questo filo conduttore.

### **La madrina: Marion Cotillard**

Nata in una famiglia di artisti, da madre attrice teatrale e padre regista, Marion Cotillard ha cominciato la sua carriera negli anni Novanta. Ha raggiunto il grande schermo con l'apparizione nel film *Taxxi* di Luc Besson, in un ruolo che ha interpretato anche in due dei successivi *sequel*. Apparsa in numerose pellicole francesi, Marion Cotillard ha ottenuto diversi ruoli anche in film americani lavorando con registi come

Tim Burton (*Big Fish*) e Ridley Scott (*Un'ottima annata*). Nel 2005 ha vinto il Premio César per la migliore attrice non protagonista per *Una lunga domenica di passioni* di Jean-Pierre Jeunet. Nel 2007 interpreta il ruolo di protagonista nel film dedicato alla vita di Edith Piaf, *La vie en rose*, in concorso all'ultima edizione del Festival del Cinema di Berlino, che esce in Italia in questi giorni. Marion Cotillard è inoltre impegnata quotidianamente per sostenere la salvaguardia dell'ambiente, ed è quindi particolarmente lieta di essere la madrina della nuova ammiraglia di Costa Crociere, compagnia che sostiene il WWF Italia e che si distingue per il suo ruolo di primo piano in campo ambientale.

#### ***Il Maestro di Cerimonia: Gérard Holtz***

Uno dei più popolari giornalisti televisivi francesi, che da oltre 25 anni lavora per la televisione nazionale. È noto al grande pubblico soprattutto come conduttore di programmi sportivi, primo fra tutti *Stade 2*, trasmissione di punta della rete televisiva nazionale *France 2*. È conosciuto anche come commentatore della *Parigi-Dakar* e del *Tour de France*, ed è uno dei protagonisti di Telethon, la maratona televisiva che si svolge ogni anno in Francia per raccogliere fondi destinati alla ricerca medica. È stato conduttore del telegiornale di *France 2* e ha presentato programmi televisivi molto popolari in Francia come *Inspecteur la Bavure*, *La Revanche* e *Banzaï*.

#### ***Lo Chef: Pascal Barbot***

Giovane prodigio della cucina francese, a soli 34 anni ha già raggiunto una fama internazionale. Trae ispirazione dalla conoscenza di diverse culture del mondo per offrire una cucina frizzante, ricca di sapori e di inventiva. Dal 1997 è stato lo Chef, insieme a Alain Passare, del prestigioso ristorante *l'Arpège* di Parigi. Nel 2000 ha aperto, insieme a Christophe Rohat, il ristorante *l'Astrance* a Parigi, che ha ricevuto quest'anno tre stelle, il massimo riconoscimento possibile, dalla prestigiosa *Guida Michelin*.

***Costa Crociere SpA*** è la compagnia italiana leader delle crociere in Europa e Sud America. Nel 2006 Costa Crociere ha portato in crociera un totale di 880.000 Ospiti, che entro il 2007 si prevede supereranno il milione. La sua flotta, la più grande e moderna d'Europa, comprende un totale di 12 navi in servizio e 3 in ordine, inclusa *Costa Serena* che entrerà in servizio a metà maggio 2007. Nel 2010 la flotta Costa sarà composta da 15 navi con una capacità totale di circa 30.800 passeggeri. Tutte le navi battono bandiera italiana, ed operano nel Mediterraneo, Nord Europa, Caraibi, Sud America, Golfo Arabico, lontano Oriente, Mauritius e Seychelles. Costa Crociere è certificata dal RINA con il BEST4, sistema articolato di certificazioni in materia di responsabilità sociale (SA 8000, del 2001), ambiente (UNI EN ISO 14001, del 2004), sicurezza (OHSAS 18001, del 1999) e qualità (UNI EN ISO 9001, del 2000). Costa Crociere sostiene inoltre il WWF per la tutela delle ecoregioni marine del Mar Mediterraneo, delle Grandi Antille e del Brasile. Al gruppo Costa Crociere appartiene anche il marchio AIDA Cruises, numero uno delle crociere in Germania con 4 navi in servizio e 3 in ordine. Costa Crociere SpA fa parte del gruppo Carnival Corporation & plc, leader mondiale delle crociere.