

Il viaggio di Tipicità in blu parte dalla visita a MSC Explora I attraccata al porto di Ancona: il lusso di uno yacht in una super ecologica nave da crociera / Video e foto

di **Stefano Fabrizi**

Sabato 17 maggio 2025 non poteva che iniziare meglio il “viaggio” di Tipicità in blu ad Ancona con la visita alla MSC Explora I attraccata al porto di Ancona. Un’aria di raffinata eleganza e innovazione ha accolto ospiti, autorità e giornalisti a bordo dell’ammiraglia della flotta di ultralusso del gruppo MSC. L’evento ha rappresentato un’opportunità esclusiva per scoprire da vicino questa nave che ridefinisce il concetto di crociera di lusso. A bordo, oltre i media locali e nazionali, diversi amministratori della città dell’hinterland anconetano.

<https://youtu.be/XMSU-rcNB8I>

A fare gli onori di casa, il **Comandante Diego Michelozzi**, che con un caloroso benvenuto ha introdotto la filosofia di Explora Journeys: “Siamo il settore di ultralusso di MSC, la nuova visione del nostro armatore che ha puntato ad alzare il livello delle crociere di lusso, costruendo una nave molto simile a uno yacht.”

E in effetti, Explora I colpisce per le sue linee eleganti e

raffinate, che la fanno assomigliare a un imponente yacht privato. Ma una volta a bordo, si rivela una nave da crociera a tutti gli effetti, dotata di ogni comfort e servizio per soddisfare le esigenze di ogni tipo di viaggiatore. “Abbiamo piscine, ristoranti, attività per tutte le età e generazioni,” ha sottolineato il Comandante Michelozzi, evidenziando come Explora I sia pensata per accogliere famiglie, coppie e viaggiatori solitari desiderosi di esplorare il mondo.

Un elemento distintivo di Explora Journeys è la sua filosofia di itinerari unici e prolungati. “Giriamo il mondo con un concetto di sette, quattordici, ventuno giorni, senza mai ripetere lo stesso porto”, ha spiegato il Comandante. A ciò si aggiunge un servizio Wi-Fi di alta qualità, che permette agli ospiti di lavorare da remoto senza interruzioni, e un’offerta culinaria di altissimo livello, anticipata dai raffinati canapè serviti a bordo.

La sostenibilità è un altro pilastro fondamentale per Explora Journeys e per l’intero gruppo MSC. “Miriamo moltissimo a preservare l’ambiente marino e terrestre”, ha affermato il Comandante Michelozzi, illustrando come ogni aspetto, dalla pianificazione degli itinerari alla scelta dei combustibili, sia orientato a ridurre l’impatto ambientale, con l’obiettivo finale di raggiungere emissioni zero.

Il futuro di Explora Journeys si preannuncia ambizioso, con un piano di costruzione di altre 5 navi entro il 2027. “Explora II è già operativa, e seguiranno altre quattro navi”, ha annunciato il Comandante, delineando una flotta che coprirà le principali destinazioni globali, dal Mediterraneo al Nord Europa, dal Sud America all’Asia, all’Arabia e all’Alaska, “Vogliamo dare la possibilità al passeggero di rimanere sempre su una nave bellissima con un servizio altissimo e di poter scegliere di andare da Explora I a Explora VI girando semplicemente il mondo a loro piacimento”.



A testimoniare l'importanza dell'evento e del legame con il territorio, sono intervenuti diverse figure istituzionali. **L'Ammiraglio Vincenzo Vitale**, Comandante della Capitaneria di Porto e responsabile delle Capitanerie delle Marche, ha sottolineato il ruolo di facilitatore dell'evento e l'impegno del settore marittimo verso la sostenibilità. "Questa nave è una testimonianza importante in vista del convegno sul cambiamento climatico che ospiteremo qui il 28 maggio", ha dichiarato l'Ammiraglio, evidenziando come lo shipping sia all'avanguardia nella riduzione delle emissioni.

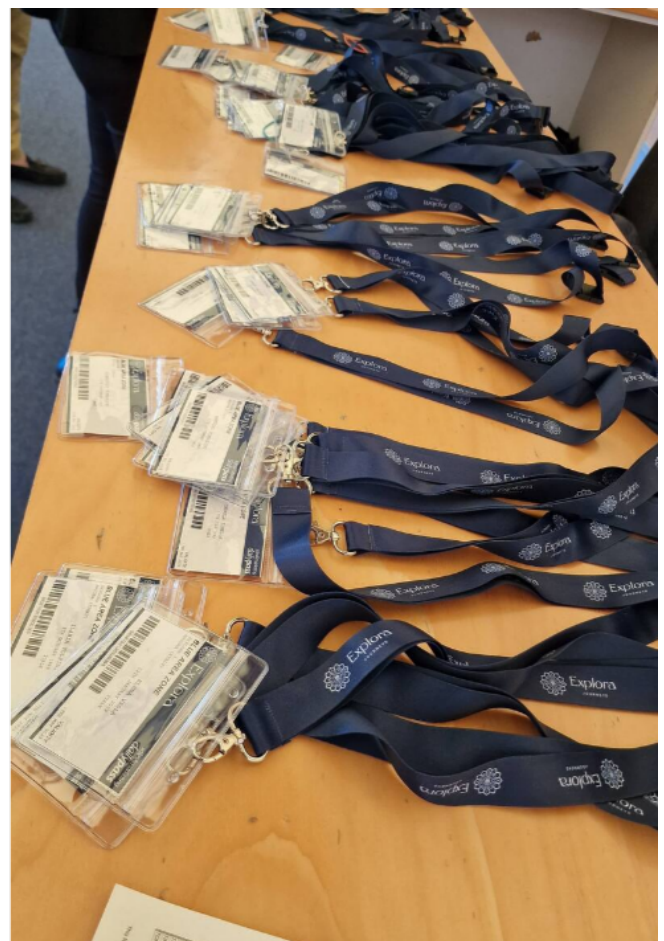
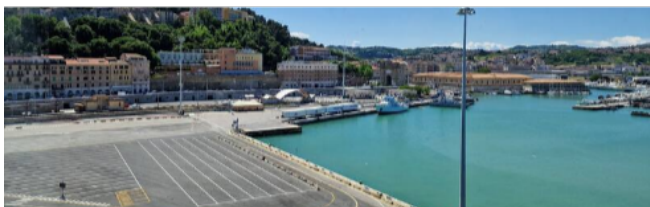
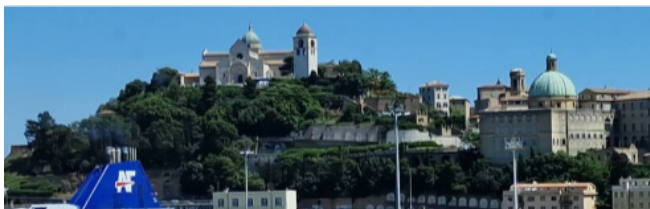
Orlanda Latini, in rappresentanza del Comune di Ancona, ha espresso l'onore di ospitare a bordo questa splendida nave e di sostenere "Tipicità in Blu", definendo l'evento un "laboratorio a cielo aperto" sui temi della Blue Economy e della sostenibilità.

Goffredo Brandoni, in rappresentanza della Regione Marche, ha rimarcato le potenzialità uniche del territorio anconetano in

termini di infrastrutture di trasporto integrate, un valore aggiunto per il turismo.

Da remoto si è collegato **Gian Luca Gregori**, Rettore UNIVPM (Università Politecnica delle Marche) che ha evidenziato l'importanza di avere una nuova finestra sul mondo.

Marco Brugiapaglia, in rappresentanza dell'Autorità Portuale del Mare Adriatico Centrale, ha ribadito l'impegno dell'ente nell'ammodernamento del porto di Ancona per attrarre navi di questo prestigio.



A rappresentare il gruppo MSC è intervenuto **Gabriele Cornalba** che ha portato i saluti della famiglia Aponte e del top management, sottolineando la grande opportunità rappresentata da "Tipicità in Blu" per promuovere la sostenibilità e l'interazione con il territorio. È stato ricordato il coinvolgimento dello chef stellato Mauro Uliassi a bordo di Explora I per i primi quattro mesi, un omaggio all'eccellenza

culinaria locale, e l'impegno delle Destination Experience nel valorizzare le bellezze del territorio.

L'evento a bordo di Explora I ha segnato un momento significativo per Ancona e per il futuro delle crociere di lusso, unendo l'eleganza dell'ospitalità con un forte impegno verso la sostenibilità e la valorizzazione del territorio. Explora Journeys si presenta come un nuovo protagonista nel panorama crocieristico, pronto a conquistare i mari del mondo con la sua visione innovativa e il suo stile inconfondibile

A seguire la vista alla nave con Gabriele Cornalba che ha fatto scoprire come il lusso si possa fondere con il confort e l'eleganza fin dai più piccoli dettagli

<https://youtu.be/wDT8unnFo9U>

Mart Whisky Bar e Chef's Kitchen: un'esperienza esclusiva nel cuore dell'ospitalità

Nel cuore pulsante del Mart Whisky Bar, si cela un rifugio per gli amanti del buon fumo: un'esclusiva sala fumatori dedicata ai sigari, un vero tempio dove è possibile acquistare alcune delle migliori selezioni al mondo. Niente sigarette elettroniche o tradizionali, solo la voluta e aromatica compagnia di un sigaro pregiato.

Ma l'esperienza non finisce qui. Varcando una soglia discreta, si accede allo **Chef Kitchen**, un ristorante che ridefinisce il concetto di convivialità gastronomica. Qui, l'ospite non è un semplice commensale, ma protagonista di un'esperienza culinaria interattiva. Su prenotazione, si può partecipare a una vera e propria lezione di cucina, guidati da due chef talentuosi, spesso impreziosita dalla presenza di stelle Michelin.

Sei intime postazioni di coppia accolgono un massimo di dodici

persone per volta. Si sceglie un menù a tema – come il suggestivo “French menù” – e sotto la guida esperta degli chef, si apprendono i segreti per realizzare autentici piatti della tradizione. La magia continua quando, terminata la preparazione, ci si accomoda al tavolo adiacente per gustare le proprie creazioni. Un vero e proprio Masterchef in miniatura, arricchito dalla narrazione appassionata degli chef che svelano ogni ingrediente, ne spiegano le trasformazioni in cottura, e indicano la temperatura ideale per esaltarne il sapore. Un’immersione sensoriale che si protrae per tre o quattro ore, lasciando un ricordo indelebile.



Conservatory e le Oasi di Relax: un abbraccio di luce e benessere

Lasciandosi alle spalle l’effervescenza culinaria, si approda al **Conservatory**, un’area relax che incanta con la sua atmosfera luminosa e accogliente. Il tetto apribile è un invito a godere del cielo, che sia un limpido azzurro o un

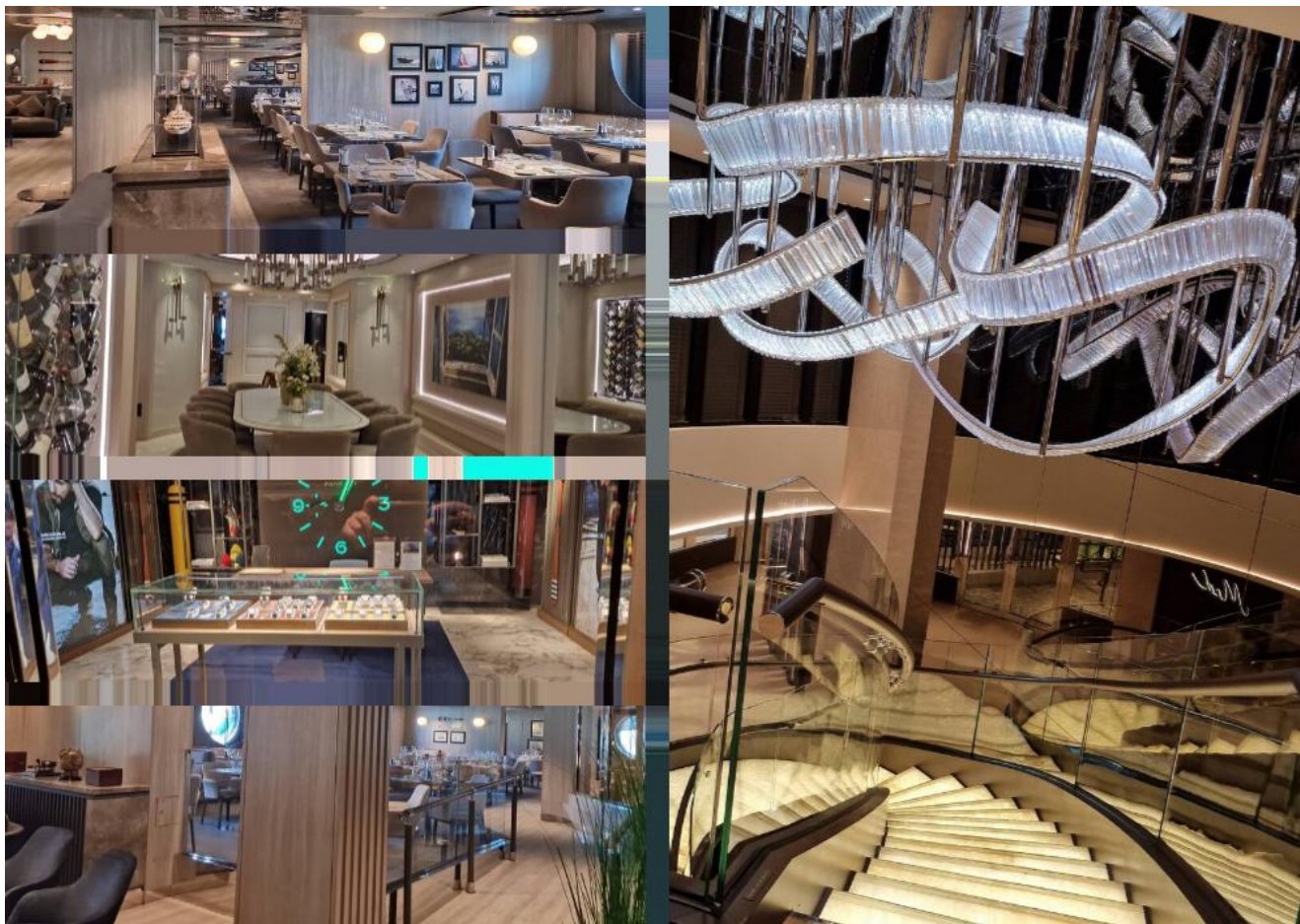
manto stellato. Ai lati, due **Whirlpool Infinity** promettono momenti di puro abbandono e rigenerazione. Questo spazio versatile si trasforma all'occorrenza: durante gli Europei di calcio, l'entusiasmo ha acceso gli animi trasformandolo in un'inaspettata "curva", mentre la sera si veste di colori soffusi, creando un'oasi di pace e tranquillità.

Un Mega Yacht con l'anima di un boutique hotel

Questa non è una semplice nave da crociera, ma un mega yacht progettato per offrire un'esperienza unica. Le ampie terrazze regalano una sensazione di spazio e comfort esterni senza pari. Al calar del sole, uno dei ponti si anima con un DJ set e un'atmosfera chill-out, trasformandosi in un club esclusivo. Un'altra piscina a sfioro, riservata agli adulti, si aggiunge alle opzioni di relax.

Il concept della nave è chiaro: massimizzare la soddisfazione degli ospiti, offrendo a ognuno uno spazio che rispecchi i propri desideri. È nato così l'Osea State of Mind, una filosofia che si concretizza in ben 18 club a bordo, ognuno con un'identità distinta, per garantire che ogni viaggiatore possa vivere l'esperienza desiderata. Come sottolineato, un viaggio, anche nella stessa destinazione, regala mille emozioni diverse, ed è per questo che l'obiettivo è offrire a bordo un ventaglio di possibilità che permettano a ciascuno di esclamare: "Oh wow! Sono nel posto giusto!".

E l'ambizione si concretizza passo dopo passo. Questo mega yacht è all-inclusive: champagne, vini, liquori... tutto è compreso. Fanno eccezione i sigari pregiati e, per i veri intenditori, la possibilità di scegliere dalla carta dei vini etichette speciali con un supplemento. Ma per il resto, anche il servizio in camera e il suite dining 24 ore su 24 sono inclusi, pronti a soddisfare anche le voglie più inaspettate.



Un Portale verso l'Osea State of Mind

Per chi desidera vivere questa esperienza, è disponibile un portale dedicato che permette di contattare direttamente o tramite le migliori agenzie di viaggio selezionate. L'attenzione al mercato italiano ed europeo è una priorità, come espresso fin dall'inizio del progetto. Il portale è tradotto, il personale a bordo parla italiano e i menù dei ristoranti sono nella nostra lingua. Un servizio clienti dedicato risponde in italiano, per garantire un'esperienza senza barriere linguistiche. Questo investimento significativo testimonia la volontà di creare una compagnia globale, che non si rivolga esclusivamente al mercato americano.

La Lobby: un salotto accogliente

La lobby è un vero gioiello, un'opinione condivisa che la paragona all'atmosfera elegante di un boutique hotel, lontana dall'imponenza fredda delle classiche navi da crociera.

Antology e la ristorazione stellata: un viaggio nel gusto

Ed ecco il ristorante Antology, un'esperienza culinaria unica nel suo genere. Non incluso nell'all-inclusive, Antology ospita chef di fama internazionale, come Mauro Uliassi e Thierry Marx (stelle Michelin), che non si limitano a firmare il menù, ma cucinano personalmente a bordo, in una cucina a vista che promette uno spettacolo nello spettacolo. Ma l'eccellenza non si ferma qui: tutta la ristorazione a bordo si distingue per la qualità delle materie prime. Dalla selezione pregiata di tonno e toro, alla pasta fatta in casa ogni giorno, fino alla chianina frollata 50 giorni proveniente da allevamenti biologici, ogni piatto è un'esplosione di sapore autentico. Chicche come il Jamón Ibérico de Bellota arricchiscono ulteriormente l'offerta gastronomica, trasformando ogni pasto in un'esperienza memorabile.

Personalizzazione e dettagli che fanno la differenza

La personalizzazione dell'esperienza inizia fin dal mattino, con la possibilità di scegliere tra diverse miscele di caffè al Crema Caffè. Un dettaglio che sottolinea l'attenzione dedicata a ogni singolo ospite.

Con un rapporto di 650 membri dell'equipaggio per un massimo di 900 passeggeri, l'attenzione e la cura sono garantite. Il personale è selezionato per la sua attitudine "familiare professionale", un mix di cordialità e competenza che crea un'atmosfera accogliente e mai invadente.

MSC Foundation: un garante di sostenibilità

A vigilare sull'impegno verso la sostenibilità e la cura del territorio c'è MSC Foundation, un ente che garantisce che le azioni intraprese siano in linea con i più alti standard.

Un assaggio dei ristoranti inclusi

Ogni ristorante incluso a bordo ha una sua forte identità, offrendo una varietà di cucine per soddisfare ogni palato.

European Stick House e le sorprese a bordo

L'European Stick House, un nome enigmatico che racchiude un'offerta di carne e pesce, è solo una delle sorprese che attendono gli ospiti. A bordo non mancano eventi speciali, come incontri con figure di spicco del mondo della cultura e dell'esplorazione, e serate con DJ set per chi ama la musica e il divertimento. Anche dopo le 2 del mattino, il servizio in camera è sempre disponibile, così come le macchine per il caffè e il tè nelle suite.

Un'esperienza esclusiva "Like Your Own Yacht"

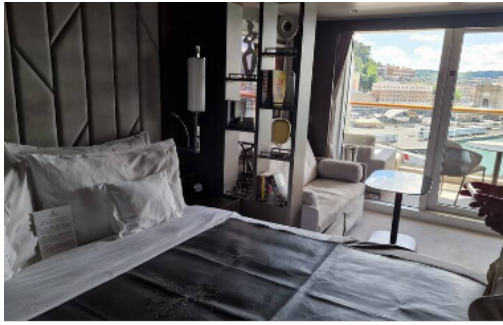
L'esperienza a bordo regala la sensazione di trovarsi sul proprio yacht privato. Anche quando la nave è in rada, le lance sono sempre pronte ad accompagnare gli ospiti a terra senza attese.

Italianità e design: un omaggio al Bel Paese

L'attenzione all'italianità si riflette anche nell'arredamento, con una particolare predilezione per il design di Molteni. E a tavola, il ristorante Sottovento celebra la cucina italiana ed europea mediterranea, offrendo specialità come il risotto alla milanese con l'ossobuco.

Beauty e sostenibilità: un binomio essenziale

Anche nel settore beauty, la sostenibilità è una priorità, con la selezione di aziende certificate per l'utilizzo di tessuti naturali.



Suite con vista e continuità degli spazi

I ponti 5 e 4 offrono una sensazione di continuità con un hotel di lusso, senza interruzioni. Qui si trovano numerosi ristoranti e la lounge, un luogo ideale per sorvegliare un cocktail e godersi un concerto a lume di candela. L'età media degli ospiti è di 52 anni, e per ogni evenienza, al terzo ponte è presente un ospedale attrezzato.

Il prezzo?

Con una media di 600 euro al giorno ci si può regalare una emozione unica nella vita.