

L'estate Moby e Tirrenia con i menu storici del gruppo Ligabue

[Cucina](#)

Enogastronomia

L'estate Moby e [Tirrenia](#) con i menu [storici](#) del gruppo [Ligabue](#)

Roma, 19 lug. (askanews) – Continua anche nell'estate 2018 la partnership tra Moby e [Tirrenia](#), le due compagnie del gruppo Onorato Armatori, e il gruppo [Ligabue](#), azienda leader nel mercato del catering marittimo e industriale. “Siamo tutti concentrati su un risultato: la soddisfazione totale dei nostri viaggiatori – spiega Adalberto Balletta, responsabile dei servizi alberghieri di bordo – e dagli chef ai camerieri a tutto il personale, tutti giochiamo insieme. E la nostra vittoria è vedere la soddisfazione negli occhi di chi si alza dai tavoli dei nostri ristoranti e self service di bordo”.

Da anni il gruppo [Ligabue](#) si occupa degli approvvigionamenti, garantendo qualità e freschezza delle materie prime, e collabora con il gruppo Onorato Armatori per la definizione dei menù stagionali. Per questa stagione turistica, la proposta dei menù estivi mantiene tra gli antipasti, i grandi classici dei piatti freddi tra cui la degustazione di affettati e la selezione di formaggi tipici, italiani, sardi o corsi in base alla tratta specifica. Piatti freddi che non sono mai stati così “caldi” e attenti anche emozionalmente alle esigenze dei passeggeri. Per i meno tradizionalisti è possibile scegliere un antipasto tra piatti di carne e pesce, come ad esempio la sottilissima di black angus affumicato con crema di rucola e fonduta di formaggio e l'insalatina di seppia con carciofo sott'olio e salsa verde di capperi. Tra le novità della stagione le celebrazioni dei classici della cucina italiana: dal risotto, proposto in una variante estiva, alle seppie in doppia mantecatura con salsa Worcester, sulle navi [Tirrenia](#), o ancora al cedro mantecato con mozzarella di bufala e gamberi sulle Moby.

Moby, [Tirrenia](#) e [Ligabue](#) rendono poi omaggio a un classico della cucina ligure: le trofie al pesto di Prà, preparato come da tradizione con basilico della Riviera Ligure. E poi un imperdibile evergreen come lo spaghetti al pomodoro, un intramontabile classico della cucina italiana, proposto in versione estiva con cinque varianti di pomodorini freschi. Tra i secondi piatti sono state introdotte tre varietà di insalate gourmet e burger di filetto di manzo, di tonno, quinoa o bufalo con possibilità di degustare tutte e tre le alternative. E oltre ai dolci, persino il caffè diventa gourmet con l'abbinamento di un tritico di dolci mignon preparati dagli chef di bordo.

Inoltre, i menù dei ristoranti Moby e [Tirrenia](#) [prevedono](#) alcune ricette sviluppate dallo chef Oreste Romagnolo: un antipasto, un primo piatto e due secondi piatti, degni di un ristorante stellato. Per quanto riguarda in particolare le navi [Tirrenia](#), dal self service al ristorante, i menù [prevedono](#) una molteplicità di prodotti tipici, rappresentativi della cultura gastronomica della [Sardegna](#): formati di pasta tradizionali tra cui maccarrones de busa, malloreddus, fregola, culurgiones ogliastrini; salumi e formaggi sardi; pane carasau; seadas di formaggio al miele; vini di prestigiose cantine sarde e birra sarda Ichnusa.

Il progetto di allestimento e fornitura ha previsto il coinvolgimento del CIPNES Gallura (Consorzio Industriale Provinciale Nord Est [Sardegna](#)), incubatore di aziende sarde specializzate nella produzione di filiere enogastronomiche di qualità, nell'ambito del progetto di marketing territoriale Insula per lo sviluppo delle attività produttive identitarie della [Sardegna](#) e la promozione del territorio. In questo modo, sardi e turisti “respirano” l'Isola a bordo ancor prima di arrivarci per tornare a casa o godersi le vacanze o, allo stesso modo, se la portano dietro anche nel viaggio di ritorno.

Fonte: Google News – Ricette Secondi Piatti site-askanews.it