

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

Red/Apa

AskaneWS 19 luglio 2018



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.