

SEMPRE NUOVE RICETTE A BORDO DELLE NAVI DI MOBY E TIRRENIA LE NUOVE SPECIALITÀ GOURMET DI ORESTE ROMAGNOLO PER L'ESTATE 2019: INNOVAZIONE, QUALITÀ E SAPORE

pubblicato venerdì 21 giugno 2019 alle ore 14:10:38



Milano, 21 giugno 2019 – Solo tre parole: innovazione, qualità e sapore.

Solo tre parole, declinate in ogni portata, che contraddistinguono i nuovi menù di Moby e Tirrenia per l'estate 2019.

Come ogni anno, la proposta gastronomica dei ristoranti delle compagnie del Gruppo Onorato Armatori è centrale nell'offerta complessiva del viaggio e dei servizi di bordo su tutte le rotte contribuendo in modo determinante ad affermare con forza il concetto di vacanza che inizia e finisce a bordo delle navi di Moby e Tirrenia.

In particolare, non mancano i classici di sempre, certezze della tradizione culinaria italiana valorizzati con ingredienti di qualità e origine protetta. Ne sono un esempio le Penne giganti con pomodorini gialli del Vesuvio e pomodorini rossi del Piennolo DOP e i Tonnarelli cacio e pepe couvée con pecorino romano DOP, piatti che abbinano la semplicità ai sapori del nostro territorio. Tornano anche le ricette firmate da Oreste Romagnolo, ristoratore di Ponza universalmente riconosciuto fra i migliori chef di pesce italiani, "il migliore" secondo Vincenzo Onorato, che insieme ai suoi figli Achille e Alessandro l'ha voluto con forza per firmare i menù delle sue navi. Come sempre in perfetta sintonia con il Gruppo Ligabue, che cura la ristorazione a bordo della flotta di Moby e Tirrenia.

"Dopo l'esperienza dello scorso anno, con la quale abbiamo portato anni di rapporto personale fortissimo e di amicizia storica e inscalfibile con Vincenzo, Achille e Alessandro anche a bordo delle loro bellissime navi – spiega Oreste Romagnolo – abbiamo deciso di ripeterci, ma migliorando ulteriormente. L'esperienza è stata davvero molto positiva e

siamo ripartiti da due elementi che fanno la differenza: il piacere nel reinterpretare il piatto, che vogliamo sia lo stesso di chi assaggia, e la semplicità nella scelta sulle navi, in modo che ciascuno chef di bordo interpreti al meglio le ricette che abbiamo scelto”.

Come ogni grande chef, Oreste ha scelto di stupire nuovamente il pubblico di bordo, non accontentandosi dei piatti dello scorso anno, ma proponendo nuove ricette e abbinamenti di sapori che hanno passato una serie di selezioni, come un Campionato del Mondo del gusto durante il quale si è partiti da una ventina di proposte per arrivare ai tre piatti vincitori, tutti contraddistinti dal sapore del pesce e del mare.

E proprio il sapore del pesce e i suoi abbinamenti per esaltarne il gusto sono il marchio di fabbrica di Oreste Romagnolo.

“Alla fine – racconta Oreste – abbiamo scelto il cubo di tonno fiammato su crema di patate al limone come antipasto; gli spaghetti con tonno, timo, limone e mollica di pane tostato come primo piatto e la treccia di orata al forno con melanzane, pomodorini e basilico come