

La cucina della nave che non ti aspetti, gli esclusivi piatti gourmet di Moby e Tirrenia

TEMI: Chef Moby Tirrenia Menu Moby Tirrenia Moby E Tirrenia Moby Sardegna Tirrenia Sardegna



Pubblicità 4w

21 GIUGNO 2019

I nuovi menù del 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.**

PUBBLICITÀ

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 secondo”.

I riscontri che arrivano dal pubblico dopo le **prime settimane di degustazione dei nuovi menù sono ottimi**, tanto che sono moltissimi i passeggeri che chiedono le ricette di Oreste Romagnolo, per poi provare a realizzarle a casa.