



Sempre nuove ricette a bordo delle navi di Moby e Tirrenia

venerdì, 21 giugno 2019

Sempre nuove ricette a bordo delle navi di Moby e Tirrenia
venerdì, 21 giugno 2019

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 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.

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 inconfutabile 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. E così



i concetti di buon viaggio e buon appetito sono assolutamente coincidenti a bordo delle navi Moby e Tirrenia. Moby, Tirrenia-CIN e Toremar sono Compagnie del gruppo Onorato Armatori, da cinque generazioni sul mare e leader del trasporto marittimo passeggeri e merci. Primo al mondo per numero di letti e primo in Europa per capacità passeggeri, il gruppo occupa oltre 5.000 addetti. Con le tre compagnie, il gruppo Onorato collega Sardegna, Sicilia, Corsica, Malta, Arcipelago Toscano e le isole Tremiti con 48 navi, con circa 41.000 partenze per 33 porti nel 2018. Attraverso Moby Spl, il Gruppo opera nel Mar Baltico offrendo un servizio di crociere tra i porti di San Pietroburgo Helsinki, Stoccolma e Tallinn. I Fast Cruise Ferries del gruppo sono tra i primi al mondo per qualità: Moby è stata insignita per il quarto anno consecutivo del Sigillo di Qualità "Nr. 1 oro" 2018/2019 dell' Istituto tedesco Qualità e Finanza per la qualità del servizio offerto, della prestigiosa Green Star sulle due navi ammiraglie ed è stata eletta dai passeggeri migliore compagnia di traghetti all' Italia Travel Awards 2017. Al gruppo Onorato, che ha vinto il Business International Finance Award 2016 per l' innovativa operazione di rifinanziamento conclusa, fa capo anche una flotta di 17 rimorchiatori di ultima generazione che forniscono in nove porti italiani servizi quali assistenza alle manovre delle navi in porto e attività di salvataggio. Tramite la controllata Sinergest spa, Moby gestisce la stazione marittima Isola Bianca nel porto di Olbia, mentre attraverso la controllata CPS srl, Tirrenia-CIN opera nel porto di Catania come impresa di imbarco e sbarco rotabili. Nel Porto di Livorno, inoltre, Moby controlla l' Agenzia Marittima Renzo Conti Srl e il Terminal ro/ro LTM autostrade del Mare Srl. Per informazioni alla stampa: Star comunicazione in movimento Barbara Gazzale +39-3484144780 Cos' è immediapress (link: <http://corporate.adnkronos.com/02.php#Immediapress>) Disclaimer Immediapress (link: https://www.adnkronos.com/zoom/footer_disclaimer#immediapress)

Sempre nuove ricette a bordo delle navi di Moby e Tirrenia

(Milano, 21 giugno 2019) - Le nuove specialità gourmet di Oreste Romagnolo per l'estate 2019: 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, ristorante 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. E così i concetti di buon viaggio e buon appetito sono assolutamente coincidenti a bordo delle navi Moby e Tirrenia. Moby, Tirrenia-CIN e Toremar sono Compagnie del gruppo Onorato Armatori, da cinque generazioni sul mare e leader del trasporto marittimo passeggeri e merci. Primo al mondo per numero di letti e primo in Europa per capacità passeggeri, il gruppo occupa oltre 5.000 addetti. Con le tre compagnie, il gruppo Onorato collega Sardegna, Sicilia, Corsica, Malta, Arcipelago Toscano e le isole Tremiti con 48 navi, con circa 41.000 partenze per 33 porti nel 2018. Attraverso Moby Spl, il Gruppo opera nel Mar Baltico offrendo un servizio di crociere tra i porti di San Pietroburgo Helsinki, Stoccolma e Tallinn. I Fast Cruise Ferries del gruppo sono tra i primi al mondo per qualità: Moby è stata insignita per il quarto anno consecutivo del Sigillo di Qualità 'Nr. 1 oro' 2018/2019 dell'Istituto tedesco Qualità e Finanza per la qualità del servizio offerto, della prestigiosa Green Star sulle due navi ammiraglie ed è stata eletta dai passeggeri migliore compagnia di traghetti all'Italia Travel Awards 2017. Al gruppo Onorato, che ha vinto il Business International Finance Award 2016 per l'innovativa operazione di rifinanziamento conclusa, fa capo anche una flotta di 17 rimorchiatori di ultima generazione che forniscono in nove porti italiani servizi quali assistenza alle manovre delle navi in porto e attività di salvataggio. Tramite la controllata Sinergest spa, Moby gestisce la stazione marittima Isola Bianca nel porto di Olbia, mentre attraverso la controllata CPS srl, Tirrenia-CIN opera nel porto di Catania come impresa di imbarco e sbarco rotabili. Nel Porto di Livorno, inoltre, Moby controlla l'Agenzia Marittima Renzo Conti Srl e il Terminal ro/ro LTM autostrade del Mare Srl. Per informazioni alla stampa: Star comunicazione in movimento Barbara Gazzale +39-3484144780.

ADNKRONOS / Momento Italia

Sono oltre 180 le properties digitali web che ricevono e pubblicano flussi Adnkronos. Questi vengono coordinati direttamente dalla redazione web dell'agenzia di stampa e possono collezionare fino a oltre 5 milioni di lettori unici complessivamente

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 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

Le nuove specialità gourmet di Oreste Romagnolo per l'estate 2019: innovazione, qualità e sapore. 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 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.E così i concetti di buon viaggio e buon appetito sono assolutamente coincidenti a bordo delle navi Moby e Tirrenia.Moby, Tirrenia-CIN e Toremar sono Compagnie del gruppo Onorato Armatori, da cinque generazioni sul mare e leader del trasporto marittimo passeggeri e merci. Primo al mondo per numero di letti e primo in Europa per capacità passeggeri, il gruppo occupa oltre 5.000 addetti. Con le tre compagnie, il gruppo Onorato collega Sardegna, Sicilia, Corsica, Malta, Arcipelago Toscano e le isole Tremiti con 48 navi, con circa 41.000 partenze per 33 porti nel 2018. Attraverso Moby Spl, il Gruppo opera nel Mar Baltico offrendo un servizio di crociere tra i porti di San Pietroburgo Helsinki, Stoccolma e Tallinn. I Fast Cruise Ferries del gruppo sono tra i primi al mondo per qualità: Moby è stata insignita per il quarto anno consecutivo del Sigillo di Qualità "Nr. 1 oro" 2018/2019 dell' Istituto tedesco Qualità e Finanza per la qualità del servizio offerto, della prestigiosa Green Star sulle due navi ammiraglie ed è stata eletta dai passeggeri migliore compagnia di traghetti all' Italia Travel Awards 2017. Al gruppo Onorato, che ha vinto il Business International Finance Award 2016 per l' innovativa operazione di rifinanziamento conclusa, fa capo anche una flotta di 17 rimorchiatori di ultima generazione che forniscono in nove porti italiani servizi quali assistenza alle manovre delle navi in porto e attività di salvataggio. Tramite la controllata Sinergest spa, Moby gestisce la stazione marittima Isola Bianca nel porto di Olbia, mentre attraverso la controllata CPS srl, Tirrenia-CIN opera nel porto di Catania come impresa di imbarco e sbarco rotabili. Nel Porto di Livorno, inoltre, Moby controlla l' Agenzia Marittima Renzo Conti Srl e il Terminal ro/ro LTM autostrade del Mare Srl.Per informazioni alla stampa:Star comunicazione in movimentoBarbara Gazzale +39-3484144780(Fonte: Adnkronos Immediapress)

Sempre nuove ricette a bordo delle navi di Moby e Tirrenia

BARBARA GAZZALE

(Milano, 21 giugno 2019) - Le nuove specialità gourmet di Oreste Romagnolo per l'estate 2019: innovazione, qualità e sapore. 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, ristorante 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. E così i concetti di buon viaggio e buon appetito sono assolutamente coincidenti a bordo delle navi Moby e Tirrenia. Moby, Tirrenia-CIN e Toremar sono Compagnie del gruppo Onorato Armatori, da cinque generazioni sul mare e leader del trasporto marittimo passeggeri e merci. Primo al mondo per numero di letti e primo in Europa per capacità passeggeri, il gruppo occupa oltre 5.000 addetti. Con le tre compagnie, il gruppo Onorato collega Sardegna, Sicilia, Corsica, Malta, Arcipelago Toscano e le isole Tremiti con 48 navi, con circa 41.000 partenze per 33 porti nel 2018. Attraverso Moby Spl, il Gruppo opera nel Mar Baltico offrendo un servizio di crociere tra i porti di San Pietroburgo Helsinki, Stoccolma e Tallinn. I Fast Cruise Ferries del gruppo sono tra i primi al mondo per qualità: Moby è stata insignita per il quarto anno consecutivo del Sigillo di Qualità 'Nr. 1 oro" 2018/2019 dell'Istituto tedesco Qualità e Finanza per la qualità del servizio offerto, della prestigiosa Green Star sulle due navi ammiraglie ed è stata eletta dai passeggeri migliore compagnia di traghetti all'Italia Travel Awards 2017. Al gruppo Onorato, che ha vinto il Business International Finance Award 2016 per l'innovativa operazione di rifinanziamento conclusa, fa capo anche una flotta di 17 rimorchiatori di ultima generazione che forniscono in nove porti italiani servizi quali assistenza alle manovre delle navi in porto e attività di salvataggio. Tramite la controllata Sinergest spa, Moby gestisce la stazione marittima Isola Bianca nel porto di Olbia, mentre attraverso la controllata CPS srl, Tirrenia-CIN opera nel porto di Catania come impresa di imbarco e sbarco rotabili. Nel Porto di Livorno, inoltre, Moby controlla l'Agenzia Marittima Renzo Conti Srl e il Terminal ro/ro LTM autostrade del Mare Srl. Per informazioni alla stampa: Star comunicazione in movimento Barbara Gazzale +39-3484144780.

ADNKRONOS / Affari Italiani

Sono oltre 180 le properties digitali web che ricevono e pubblicano flussi Adnkronos. Questi vengono coordinati direttamente dalla redazione web dell'agenzia di stampa e possono collezionare fino a oltre 5 milioni di lettori unici complessivamente

Sempre nuove ricette a bordo delle navi di Moby e Tirrenia

BARBARA GAZZALE

(Milano, 21 giugno 2019) - Le nuove specialità gourmet di Oreste Romagnolo per l'estate 2019: innovazione, qualità e sapore. 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 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. E così i concetti di buon viaggio e buon appetito sono assolutamente coincidenti a bordo delle navi Moby e Tirrenia. Moby, Tirrenia-CIN e Toremar sono Compagnie del gruppo Onorato Armatori, da cinque generazioni sul mare e leader del trasporto marittimo passeggeri e merci. Primo al mondo per numero di letti e primo in Europa per capacità passeggeri, il gruppo occupa oltre 5.000 addetti. Con le tre compagnie, il gruppo Onorato collega Sardegna, Sicilia, Corsica, Malta, Arcipelago Toscano e le isole Tremiti con 48 navi, con circa 41.000 partenze per 33 porti nel 2018. Attraverso Moby Spl, il Gruppo opera nel Mar Baltico offrendo un servizio di crociere tra i porti di San Pietroburgo Helsinki, Stoccolma e Tallinn. I Fast Cruise Ferries del gruppo sono tra i primi al mondo per qualità: Moby è stata insignita per il quarto anno consecutivo del Sigillo di Qualità "Nr. 1 oro" 2018/2019 dell'Istituto tedesco Qualità e Finanza per la qualità del servizio offerto, della prestigiosa Green Star sulle due navi ammiraglie ed è stata eletta dai passeggeri migliore compagnia di traghetti all'Italia Travel Awards 2017. Al gruppo Onorato, che ha vinto il Business International Finance Award 2016 per l'innovativa operazione di rifinanziamento conclusa, fa capo anche una flotta di 17 rimorchiatori di ultima generazione che forniscono in nove porti italiani servizi quali assistenza alle manovre delle navi in porto e attività di salvataggio. Tramite la controllata Sinergest spa, Moby gestisce la stazione marittima Isola Bianca nel porto di Olbia, mentre attraverso la controllata CPS srl, Tirrenia-CIN opera nel porto di Catania come impresa di imbarco e sbarco rotabili. Nel Porto di Livorno, inoltre, Moby controlla l'Agenzia Marittima Renzo Conti Srl e il Terminal ro/ro LTM autostrade del Mare Srl. Per informazioni alla stampa: Star comunicazione in movimento Barbara Gazzale +39-3484144780.

Sempre nuove ricette a bordo delle navi di Moby e Tirrenia

(Milano, 21 giugno 2019) - Le nuove specialità gourmet di Oreste Romagnolo per l'estate 2019: innovazione, qualità e sapore. 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, ristorante 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. E così i concetti di buon viaggio e buon appetito sono assolutamente coincidenti a bordo delle navi Moby e Tirrenia. Moby, Tirrenia-CIN e Toremar sono Compagnie del gruppo Onorato Armatori, da cinque generazioni sul mare e leader del trasporto marittimo passeggeri e merci. Primo al mondo per numero di letti e primo in Europa per capacità passeggeri, il gruppo occupa oltre 5.000 addetti. Con le tre compagnie, il gruppo Onorato collega Sardegna, Sicilia, Corsica, Malta, Arcipelago Toscano e le isole Tremiti con 48 navi, con circa 41.000 partenze per 33 porti nel 2018. Attraverso Moby Spl, il Gruppo opera nel Mar Baltico offrendo un servizio di crociere tra i porti di San Pietroburgo Helsinki, Stoccolma e Tallinn. I Fast Cruise Ferries del gruppo sono tra i primi al mondo per qualità: Moby è stata insignita per il quarto anno consecutivo del Sigillo di Qualità "Nr. 1 oro" 2018/2019 dell'Istituto tedesco Qualità e Finanza per la qualità del servizio offerto, della prestigiosa Green Star sulle due navi ammiraglie ed è stata eletta dai passeggeri migliore compagnia di traghetti all'Italia Travel Awards 2017. Al gruppo Onorato, che ha vinto il Business International Finance Award 2016 per l'innovativa operazione di rifinanziamento conclusa, fa capo anche una flotta di 17 rimorchiatori di ultima generazione che forniscono in nove porti italiani servizi quali assistenza alle manovre delle navi in porto e attività di salvataggio. Tramite la controllata Sinergest spa, Moby gestisce la stazione marittima Isola Bianca nel porto di Olbia, mentre attraverso la controllata CPS srl, Tirrenia-CIN opera nel porto di Catania come impresa di imbarco e sbarco rotabili. Nel Porto di Livorno, inoltre, Moby controlla l'Agenzia Marittima Renzo Conti Srl e il Terminal ro/ro LTM autostrade del Mare Srl. Per informazioni alla stampa: Star comunicazione in movimento Barbara Gazzale +39-3484144780.

Sempre nuove ricette a bordo delle navi di Moby e Tirrenia

(Milano, 21 giugno 2019) - Le nuove specialità gourmet di Oreste Romagnolo per l'estate 2019: innovazione, qualità e sapore.

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, ristorante 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. E così i concetti di buon viaggio e buon appetito sono assolutamente coincidenti a bordo delle navi Moby e Tirrenia. Moby, Tirrenia-CIN e Toremar sono Compagnie del gruppo Onorato Armatori, da cinque generazioni sul mare e leader del trasporto marittimo passeggeri e merci. Primo al mondo per numero di letti e primo in Europa per capacità passeggeri, il gruppo occupa oltre 5.000 addetti. Con le tre compagnie, il gruppo Onorato collega Sardegna, Sicilia, Corsica, Malta, Arcipelago Toscano e le isole Tremiti con 48 navi, con circa 41.000 partenze per 33 porti nel 2018. Attraverso Moby Spl, il Gruppo opera nel Mar Baltico offrendo un servizio di crociere tra i porti di San Pietroburgo Helsinki, Stoccolma e Tallinn. I Fast Cruise Ferries del gruppo sono tra i primi al mondo per qualità: Moby è stata insignita per il quarto anno consecutivo del Sigillo di Qualità "Nr. 1 oro" 2018/2019 dell'Istituto tedesco Qualità e Finanza per la qualità del servizio offerto, della prestigiosa Green Star sulle due navi ammiraglie ed è stata eletta dai passeggeri migliore compagnia di traghetti all'Italia Travel Awards 2017. Al gruppo Onorato, che ha vinto il Business International Finance Award 2016 per l'innovativa operazione di rifinanziamento conclusa, fa capo anche una flotta di 17 rimorchiatori di ultima generazione che forniscono in nove porti italiani servizi quali assistenza alle manovre delle navi in porto e attività di salvataggio. Tramite la controllata Sinergest spa, Moby gestisce la stazione marittima Isola Bianca nel porto di Olbia, mentre attraverso la controllata CPS srl, Tirrenia-CIN opera nel porto di Catania come impresa di imbarco e sbarco rotabili. Nel Porto di Livorno, inoltre, Moby controlla l'Agenzia Marittima Renzo Conti Srl e il Terminal ro/ro LTM autostrade del Mare Srl. Per informazioni alla stampa: Star comunicazione in movimento Barbara Gazzale +39-3484144780.

Sempre nuove ricette a bordo delle navi di Moby e Tirrenia

(Milano, 21 giugno 2019) - Le nuove specialità gourmet di Oreste Romagnolo per l'estate 2019: innovazione, qualità e sapore.

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, ristorante 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. E così i concetti di buon viaggio e buon appetito sono assolutamente coincidenti a bordo delle navi Moby e Tirrenia. Moby, Tirrenia-CIN e Toremar sono Compagnie del gruppo Onorato Armatori, da cinque generazioni sul mare e leader del trasporto marittimo passeggeri e merci. Primo al mondo per numero di letti e primo in Europa per capacità passeggeri, il gruppo occupa oltre 5.000 addetti. Con le tre compagnie, il gruppo Onorato collega Sardegna, Sicilia, Corsica, Malta, Arcipelago Toscano e le isole Tremiti con 48 navi, con circa 41.000 partenze per 33 porti nel 2018. Attraverso Moby Spl, il Gruppo opera nel Mar Baltico offrendo un servizio di crociere tra i porti di San Pietroburgo Helsinki, Stoccolma e Tallinn. I Fast Cruise Ferries del gruppo sono tra i primi al mondo per qualità: Moby è stata insignita per il quarto anno consecutivo del Sigillo di Qualità "Nr. 1 oro" 2018/2019 dell'Istituto tedesco Qualità e Finanza per la qualità del servizio offerto, della prestigiosa Green Star sulle due navi ammiraglie ed è stata eletta dai passeggeri migliore compagnia di traghetti all'Italia Travel Awards 2017. Al gruppo Onorato, che ha vinto il Business International Finance Award 2016 per l'innovativa operazione di rifinanziamento conclusa, fa capo anche una flotta di 17 rimorchiatori di ultima generazione che forniscono in nove porti italiani servizi quali assistenza alle manovre delle navi in porto e attività di salvataggio. Tramite la controllata Sinergest spa, Moby gestisce la stazione marittima Isola Bianca nel porto di Olbia, mentre attraverso la controllata CPS srl, Tirrenia-CIN opera nel porto di Catania come impresa di imbarco e sbarco rotabili. Nel Porto di Livorno, inoltre, Moby controlla l'Agenzia Marittima Renzo Conti Srl e il Terminal ro/ro LTM autostrade del Mare Srl. Per informazioni alla stampa: Star comunicazione in movimento Barbara Gazzale +39-3484144780.

comunicati

Sempre nuove ricette a bordo delle navi di Moby e Tirrenia

BARBARA GAZZALE

(Milano, 21 giugno 2019) - Le nuove specialità gourmet di Oreste Romagnolo per l'estate 2019: 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, ristorante 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. E così i concetti di buon viaggio e buon appetito sono assolutamente coincidenti a bordo delle navi Moby e Tirrenia. Moby, Tirrenia-CIN e Toremar sono Compagnie del gruppo Onorato Armatori, da cinque generazioni sul mare e leader del trasporto marittimo passeggeri e merci. Primo al mondo per numero di letti e primo in Europa per capacità passeggeri, il gruppo occupa oltre 5.000 addetti. Con le tre compagnie, il gruppo Onorato collega Sardegna, Sicilia, Corsica, Malta, Arcipelago Toscano e le isole Tremiti con 48 navi, con circa 41.000 partenze per 33 porti nel 2018. Attraverso Moby Spl, il Gruppo opera nel Mar Baltico offrendo un servizio di crociere tra i porti di San Pietroburgo Helsinki, Stoccolma e Tallinn. I Fast Cruise Ferries del gruppo sono tra i primi al mondo per qualità: Moby è stata insignita per il quarto anno consecutivo del Sigillo di Qualità "Nr. 1 oro" 2018/2019 dell'Istituto tedesco Qualità e Finanza per la qualità del servizio offerto, della prestigiosa Green Star sulle due navi ammiraglie ed è stata eletta dai passeggeri migliore compagnia di traghetti all'Italia Travel Awards 2017. Al gruppo Onorato, che ha vinto il Business International Finance Award 2016 per l'innovativa operazione di rifinanziamento conclusa, fa capo anche una flotta di 17 rimorchiatori di ultima generazione che forniscono in nove porti italiani servizi quali assistenza alle manovre delle navi in porto e attività di salvataggio. Tramite la controllata Sinergest spa, Moby gestisce la stazione marittima Isola Bianca nel porto di Olbia, mentre attraverso la controllata CPS srl, Tirrenia-CIN opera nel porto di Catania come impresa di imbarco e sbarco rotabili. Nel Porto di Livorno, inoltre, Moby controlla l'Agenzia Marittima Renzo Conti Srl e il Terminal ro/ro LTM autostrade del Mare Srl. Per informazioni alla stampa: Star comunicazione in movimento Barbara Gazzale +39-3484144780.

Sempre nuove ricette a bordo delle navi di Moby e Tirrenia

(Milano, 21 giugno 2019) - Le nuove specialità gourmet di Oreste Romagnolo per l'estate 2019: innovazione, qualità e sapore. 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, ristorante 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. E così i concetti di buon viaggio e buon appetito sono assolutamente coincidenti a bordo delle navi Moby e Tirrenia. Moby, Tirrenia-CIN e Toremar sono Compagnie del gruppo Onorato Armatori, da cinque generazioni sul mare e leader del trasporto marittimo passeggeri e merci. Primo al mondo per numero di letti e primo in Europa per capacità passeggeri, il gruppo occupa oltre 5.000 addetti. Con le tre compagnie, il gruppo Onorato collega Sardegna, Sicilia, Corsica, Malta, Arcipelago Toscano e le isole Tremiti con 48 navi, con circa 41.000 partenze per 33 porti nel 2018. Attraverso Moby Spl, il Gruppo opera nel Mar Baltico offrendo un servizio di crociere tra i porti di San Pietroburgo Helsinki, Stoccolma e Tallinn. I Fast Cruise Ferries del gruppo sono tra i primi al mondo per qualità: Moby è stata insignita per il quarto anno consecutivo del Sigillo di Qualità "Nr. 1 oro" 2018/2019 dell'Istituto tedesco Qualità e Finanza per la qualità del servizio offerto, della prestigiosa Green Star sulle due navi ammiraglie ed è stata eletta dai passeggeri migliore compagnia di traghetti all'Italia Travel Awards 2017. Al gruppo Onorato, che ha vinto il Business International Finance Award 2016 per l'innovativa operazione di rifinanziamento conclusa, fa capo anche una flotta di 17 rimorchiatori di ultima generazione che forniscono in nove porti italiani servizi quali assistenza alle manovre delle navi in porto e attività di salvataggio. Tramite la controllata Sinergest spa, Moby gestisce la stazione marittima Isola Bianca nel porto di Olbia, mentre attraverso la controllata CPS srl, Tirrenia-CIN opera nel porto di Catania come impresa di imbarco e sbarco rotabili. Nel Porto di Livorno, inoltre, Moby controlla l'Agenzia Marittima Renzo Conti Srl e il Terminal ro/ro LTM autostrade del Mare Srl. Per informazioni alla stampa: Star comunicazione in movimento Barbara Gazzale +39-3484144780.

ADNKRONOS / Padova News

Sono oltre 180 le properties digitali web che ricevono e pubblicano flussi Adnkronos. Questi vengono coordinati direttamente dalla redazione web dell'agenzia di stampa e possono collezionare fino a oltre 5 milioni di lettori unici complessivamente

Sempre nuove ricette a bordo delle navi di Moby e Tirrenia

(Milano, 21 giugno 2019) - Le nuove specialità gourmet di Oreste Romagnolo per l'estate 2019: 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, ristorante 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. E così i concetti di buon viaggio e buon appetito sono assolutamente coincidenti a bordo delle navi Moby e Tirrenia. Moby, Tirrenia-CIN e Toremar sono Compagnie del gruppo Onorato Armatori, da cinque generazioni sul mare e leader del trasporto marittimo passeggeri e merci. Primo al mondo per numero di letti e primo in Europa per capacità passeggeri, il gruppo occupa oltre 5.000 addetti. Con le tre compagnie, il gruppo Onorato collega Sardegna, Sicilia, Corsica, Malta, Arcipelago Toscano e le isole Tremiti con 48 navi, con circa 41.000 partenze per 33 porti nel 2018. Attraverso Moby Spl, il Gruppo opera nel Mar Baltico offrendo un servizio di crociere tra i porti di San Pietroburgo Helsinki, Stoccolma e Tallinn. I Fast Cruise Ferries del gruppo sono tra i primi al mondo per qualità: Moby e' stata insignita per il quarto anno consecutivo del Sigillo di Qualità "Nr. 1 oro" 2018/2019 dell'Istituto tedesco Qualità e Finanza per la qualità del servizio offerto, della prestigiosa Green Star sulle due navi ammiraglie ed e' stata eletta dai passeggeri migliore compagnia di traghetti all'Italia Travel Awards 2017. Al gruppo Onorato, che ha vinto il Business International Finance Award 2016 per l'innovativa operazione di rifinanziamento conclusa, fa capo anche una flotta di 17 rimorchiatori di ultima generazione che forniscono in nove porti italiani servizi quali assistenza alle manovre delle navi in porto e attività di salvataggio. Tramite la controllata Sinergest spa, Moby gestisce la stazione marittima Isola Bianca nel porto di Olbia, mentre attraverso la controllata CPS srl, Tirrenia-CIN opera nel porto di Catania come impresa di imbarco e sbarco rotabili. Nel Porto di Livorno, inoltre, Moby controlla l'Agenzia Marittima Renzo Conti Srl e il Terminal ro/ro LTM autostrade del Mare Srl. Per informazioni alla stampa: Star comunicazione in movimento Barbara Gazzale +39-3484144780 (Immediapress - Adnkronos Immediapress e' un servizio di diffusione di comunicati stampa in testo originale redatto direttamente dall'ente che lo emette. Padovanews non e' responsabile per i contenuti dei comunicati trasmessi.)