

Qualità, innovazione e sapore a bordo: nuovi menù sulle navi Moby e Tirrenia

21 giugno 2019 [In evidenza 15](#), [Innovazione](#)

Condividi



Innovazione, qualità e sapore. Solo tre parole, declinate in ogni portata, che contraddistinguono i nuovi menù di Moby e Tirrenia per l'estate 2019. Tra i piatti non mancano i classici di sempre, certezze della tradizione culinaria italiana valorizzati con ingredienti di qualità e origine protetta. “Ne sono un esempio – fanno sapere dal gruppo Onorato – 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”.

“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”.

Romagnolo ha scelto di proporre 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. “Alla fine – racconta – 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 – si legge in una nota delle compagnie Moby e Tirrenia -, tanto che sono moltissimi i passeggeri che chiedono le ricette di Oreste Romagnolo, per poi provare a realizzarle a casa.