

Cucina gourmet su Moby e Tirrenia, con i menu di pesce di chef Romagnolo

[0] 25 luglio 2018 08:37



Chef Oreste Romagnolo

Ristorazione gourmet questa estate in viaggio con **Tirrenia e Moby**, che in collaborazione con **Gruppo Ligabue**, storico catering partner del Gruppo Onorato, aggiungono al menù piatti firmati dallo **chef Oreste Romagnolo**, uno dei migliori specialisti di pesce in Italia, in arrivo appositamente da Ponza dove ha i suoi famosi Orestorante o Oresteria.

Così nei menù delle navi arrivano insalatina di seppia con carciofo sott'olio e salsa verde di capperi per antipasto, oppure parmigiana di melanzane smontata al gorgonzola piccante. Per primo fusilloni integrali con spuma di burro con alici e pane tostato e per secondo gamberoni avvolti con pasta Kataifi su ragù di gamberi al limone (Moby e Tirrenia); filetto di orata al limone e capperi (Tirrenia); orata con mozzarella di bufala e scarola saltata con uvetta e pinoli (Moby). Oreste – inforna una nota – passa personalmente sulle navi per consigliare gli chef di bordo e controllare l'applicazione delle sue ricette, su misura per Moby e Tirrenia.

La collaborazione si deve alla lunga confidenza tra Oreste Romagnolo e Vincenzo Onorato, armatore di Moby e Tirrenia, che da oltre vent'anni frequenta i due ristoranti di Ponza. "Ci siamo spartiti il sonno – commenta Romagnolo – gli Onorato vogliono sempre il meglio anche sulle loro navi, sia quelle italiane che quelle del Baltico, con cui pure ho l'onore di lavorare".

Con **Moby, Tirrenia-CIN e Toremar** il gruppo Onorato collega Sardegna, Sicilia, Corsica, Francia, Malta, Arcipelago Toscano e le isole Tremiti: 5.000 dipendenti, 47 navi, circa 41.000 partenze per 34 porti, programmate per il 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.