



## PRANZO DI FERRAGOSTO: I SEGRETI DELLO CHEF DI BORDO MSC CROCIERE PER UN SUCCESSO ASSICURATO

***Tra gamberi, involtini e succulenti dessert vincono le verdure di stagione: la tendenza 2015 è healthy, anche in crociera. Appreziate, nell'ordine, la cucina italiana, spagnola e greca***

**Napoli, 30 luglio 2015** – Dal sushi all'hamburger gourmet, passando per la moda dei centrifugati fino alla nuova provocazione del cibo 3D, sono tante le tendenze passeggere che hanno guidato il nostro appetito quotidiano.

Quest'estate, però, non ci sono dubbi: a dominare indiscusso è il trend del cibo sano, il famigerato *'healthy food'* che detta legge in pausa pranzo e a cena, ma anche all'aperitivo e a colazione. E se in città spuntano bar e bistrot che allettano i passanti con promesse sempre più *green* e *light*, in vacanza la tendenza si amplifica. Ne sanno qualcosa gli chef di bordo di **MSC Crociere**, la compagnia leader di mercato in Europa, Sud Africa e Sud America, che si adeguano con soddisfazione al nuovo gusto salutare e più consapevole dei loro ospiti.

*"La vera tendenza di quest'anno è la cucina vegetariana e healthy, sulla quale infatti abbiamo indirizzato la nostra offerta gastronomica", spiega Paolo Tarantino, Corporate Chef MSC Crociere. "I passeggeri tendono sempre più a ricercare una cucina più naturale e meno elaborata: quello che va per la maggiore è la semplicità tipica della tradizione italiana", afferma. "Attraverso un sistema computerizzato di bordo che traccia e monitora tutti gli ordini su base demografica, infatti, al termine di ogni stagione siamo in grado di raccogliere i feedback degli passeggeri sui quali si basa l'aggiornamento dell'offerta gastronomica".*

Quest'anno, ai primi posti della classifica dei cibi più amati dai vacanzieri del 2015, troviamo portate a base di verdure e coloratissime insalate composte. Tra i piatti preferiti da chi segue la dieta vegetariana in crociera spiccano gli **involentini alla mediterranea** con melanzane, pomodoro e provola, mentre chi si concede un piatto light di pesce propende per il **duetto di gamberi al vapore e salmone affumicato**. Le **cozze alla marinara** rimangono un evergreen della crociera, mentre il dolce *must have* dell'anno è senza dubbio la **delizia al limone**, tipico dessert sorrentino di pan di Spagna con crema al limoncello, una vera prelibatezza della Costiera Amalfitana e Sorrentina.

E se la cucina italiana vince a mani basse, tra le cucine internazionali è la **cucina spagnola** a spiccare tra le preferenze dei passeggeri, con la classica **paella de mariscos** che d'estate sbaraglia ogni avversario. Al terzo posto, poi, la **cucina greca**, che completa il podio assegnando la vittoria assoluta alla tradizione mediterranea: **souvlaki, calamari arrostiti con olive kalamata, peperoni e timo, pita, moussaka e kataifi alle mandorle** hanno sempre il potere di amplificare il gusto tipico della libertà e della vacanza.

Un gusto piuttosto tradizionalista, quindi, che fa affidamento sui cavalli di battaglia della nostra storia gastronomica: siamo davvero tutti così conservatori in vacanza? *"Naturalmente ogni individuo ha un suo gusto personale",* prosegue lo chef **Tarantino**, *"ma abbiamo riscontrato che i passeggeri più giovani sono maggiormente portati alla sperimentazione, buttandosi su piatti che non conoscono e su tradizioni gastronomiche diverse dalla propria, mentre gli over 50 tendono ad andare sul sicuro".*

E per accontentare tutti i palati? "Il segreto è puntare su piatti della tradizione mediterranea e su ingredienti sani e genuini, prediligendo la materia prima senza coprirli con salse o condimenti troppo elaborati", spiega lo chef. Per chi è in cerca della ricetta perfetta per l'estate 2015, magari in occasione del pranzo di **Ferragosto**, ecco due chicche davvero speciali direttamente dalla cucina di bordo: "Il nostro menu di Ferragosto punterà di certo sulla paella, ma a chi rimane sulla terraferma consiglio di scommettere su due ricette di successo assicurato: gli **spaghetti alla Busara** con code di gamberi arrostiti profumati all'aglio, brandy e pomodoro fresco e il **bonbon di pesce azzurro** con granella di nocciole delle Langhe e Cantalupo al Martini".

MSC Crociere è sempre alla ricerca di nuove preparazioni e di ingredienti di stagione per tener fede alla propria mission di perseguire una pesca e un'agricoltura sostenibile, in nome del rispetto e del riutilizzo delle materie prime.

"Niente sprechi", conclude lo chef **Tarantino**, "questo è il principio che ci guida in ogni attività di bordo e specialmente in cucina. Quindi riutilizzo degli ingredienti e porzioni calibrate, perché non conta la quantità del cibo che mettiamo nel piatto, ma la qualità".

E allora non resta che seguire i suoi gustosi suggerimenti, ma con un occhio alla sostenibilità!

**MSC Crociere** - Compagnia leader nel Mediterraneo, dove naviga tutto l'anno, in Sud Africa e in Brasile, con itinerari stagionali in Nord Europa, nell'Oceano Atlantico, nei Caraibi, nelle Antille Francesi, in Sud America, nell'Africa del Sud, negli Emirati Arabi Uniti ed in Oman. MSC Crociere ritiene che essere leader mondiale comporti anche una maggiore responsabilità verso l'ambiente in cui opera ed è stata la prima compagnia a ricevere il riconoscimento "7 Golden Pearls" da Bureau Veritas per il suo alto livello di gestione e tutela ambientale. Nel 2009 MSC Crociere ha stretto una partnership duratura con l'UNICEF per sostenere diversi programmi per aiutare i bambini in tutti il mondo. Fino ad oggi MSC Crociere ha raccolto più di 3 milioni di euro grazie a donazioni volontarie degli ospiti a bordo. MSC Crociere nasce nel Mediterraneo e trae ispirazione dal suo patrimonio, per creare esperienze uniche per i viaggiatori di tutto il mondo. La flotta si compone di 12 moderne navi: MSC Preziosa; MSC Divina; MSC Splendida; MSC Fantasia; MSC Magnifica; MSC Poesia; MSC Orchestra; MSC Musica; MSC Sinfonia; MSC Armonia; MSC Opera e MSC Lirica.

**MSC CROCIERE**

Direttore Relazioni Esterne

Maurizio Salvi - Tel. 081/7942262

Ufficio Stampa - Tel. 081/7942 - 600 - 601 - 602 - 603

[publicrelations@msccrociere.it](mailto:publicrelations@msccrociere.it)

[www.msccrociere.it](http://www.msccrociere.it)