

QUEST'ESTATE IN MARE VINCE LA CUCINA ETNICA.

ANCHE SE LA FRITTURA...

Lo Chef Paolo Tarantino (MSC Crociere) svela i cinque piatti estivi più trendy in crociera. C'è anche la Delizia al Limone e la Pluma Iberica dello chef stellato Ramon Freixa

Da sempre il buon cibo e la buona tavola sono aspetti fondamentali nel rendere una vacanza piacevole e nel far sentire coccolati i propri ospiti. Per questo MSC Crociere, la più grande Compagnia crocieristica a capitale privato nel mondo, leader in Europa e in Sud America, cura nel minimo dettaglio la propria proposta offrendo una varietà eccezionale di alternative. Pensando ai **prossimi mesi**, tra pietanze tradizionali ed altre più ricercate ed esclusive, la Compagnia proverà ad accontentare tutti, offrendo un mix di proposte nato da una **combinazione** comprensiva dell'**ascolto della sua clientela** e dell'interpretazione dei **trend enogastronomici del momento**. Una somma algebrica esplosiva capace di emettere un inconfutabile verdetto: la regina dell'estate quest'anno sarà la **cucina etnica!**

*“Pensando all'estate 2018 mi vengono in mente due piatti in particolare: il Mongolian beef e il Chicken Pickle. E poi un evergreen: la frittura di pesce, che non tramonta mai!” – dichiara **Paolo Tarantino, Corporate Chef di MSC Crociere** -. Siamo da sempre attenti a soddisfare i gusti e le preferenze di un pubblico internazionale e sempre più alla ricerca della varietà. La Compagnia punta all'internazionalità, grazie a un'attività di respiro globale che quotidianamente conduce e che le consente di prendere spunto dalle diverse culture che ogni giorno incontra. La cucina più richiesta al momento è quella **etnica**: i passeggeri desiderano assaporare piatti nuovi meno consueti al palato, come l'asiatico e il fusion. Pur essendo legati alla tradizione, in quanto la cucina **mediterranea** resta un grande classico sulla tavola di MSC Crociere ed è sempre richiesta a bordo. Il passeggero di oggi ama la cucina internazionale, impossibile a bordo resistere ai suoi profumi”.*

Paolo Tarantino ci illustra la top five delle ricette che verranno proposte maggiormente a bordo per l'estate 2018:

1. **MONGOLIAN BEEF**: è uno dei più popolari piatti cinesi. Si tratta di straccetti di manzo marinati con salsa di soia, zucchero di canna, zenzero, aglio e ginger.
2. **CHICKEN PICKLE**: è un piatto tipico indiano che adorano sia gli adulti che i bambini. Si tratta di cotolette di pollo condite con salsa piccante al burro e sottaceti
3. **FRITTURA MISTA DI PESCE E CALAMARI**: è il piatto più trasversale che piace ai grandi e ai piccoli; un classico dei luoghi di mare, servito come antipasto o come secondo, il pesce e i calamari vengono passati in una semplice panatura a base di farina, che conferisce la giusta doratura e croccantezza in cottura e fritto in olio di arachidi
4. **DELIZIA AL LIMONE**: sfiziosi dolcetti monoporzione, tradizionali della penisola sorrentina. Hanno una soffice base di pan di spagna, ripiena di crema al limoncello e ricoperta di una dolce glassa al limone.
5. **PLUMA IBERICA GLASSATA CON VERDURE SALTATE**: carne di maiale iberico, uno dei piatti portabandiera della cucina spagnola a firma dello chef stellato Ramon Freixa



Una passione per il cibo

A bordo delle navi MSC si serve sempre cibo fresco, genuino e di altissima qualità e oltre a ciò l'esperienza dining si distingue sia per la vasta gamma di proposte di ristorazione disponibili e dall'alta qualità, frutto anche di partnership *stellate*, come:

Ramòn Freixa, chef pluripremiato che incarna tutta l'eccellenza della cucina spagnola, regala agli ospiti di MSC Crociere, all'interno del suo ristorante Ocean Cay, la possibilità di assaporare succulenti piatti di pesce e crostacei, immersi in un'elegantissima atmosfera mediterranea

Roy Yamaguchi, chef pan-Asiatico innovativo e pioniere della cucina interazionale che regala agli ospiti a bordo un'arte fusion unica con tre ristoranti esclusivi: Teppanyaki, Asian Fusion e Sushi.

Jean-Philippe Maury, uno dei migliori chocolatier e pasticceri francesi, tenterà gli ospiti con incredibili e dolcissime creazioni e servirà stuzzicanti proposte che potranno essere gustate in "pieno stile mediterraneo".

Carlo Cracco - Chef stellato Michelin, ogni anno cura la creazione di speciali menu per MSC - dedicati alle festività di Natale e Capodanno; inoltre collabora con il progetto DOREMI Chef (un'esperienza di cucina interattiva per i più piccini).

Jereme Leung – il rinomato Chef cinese è in grado di apportare, a bordo delle navi impegnate a Oriente, idee innovative commisurate ai gusti degli ospiti asiatici. Per far questo è stato coinvolto nella progettazione e conduzione di un nuovo ristorante hot pot: il Sea Pavilion.

In aggiunta alle partnership con rinomati chef, MSC Crociere collabora anche con brand di fama mondiale nel settore food: **Venchi**, nelle cui gelaterie a bordo delle navi gli ospiti possono assaporare alcune tra le più deliziose prelibatezze nel campo della cioccolateria e gelateria; **Eataly**, presente a bordo delle più evolute navi MSC con la proposta di autentici piatti nostrani, legati alla tradizione mediterranea, guidando i crocieristi attraverso un viaggio avvincente alla scoperta del buon cibo e del buon vino.



“ORIENTAL MONGOLIAN BEEF”

CON PUNTE DI ASPARAGI E CAROTE

Ingredienti e dosi per 4 persone

Salsa soya dl1, Maizena gr 15, Aglio qb, filetto di manzo gr 300, Semi di sesamo tostato gr 15, Acqua qb, Zucchero gr 10, Peperoncino qb, Zenzero a fette gr 20, Carote a fette gr 100, Asparagi gr 200, Olio di sesamo 1 cucchiaio, Cipollotto 50(solo la parte verde), Riso al vapore gr 200.

METODO

In una padella tostare i semi di sesamo e tenere da parte.

Preparare la marinatura per la carne unendo lo zucchero, salsa soia, maizena, aglio tritato, peperoncino, poca acqua e olio di sesamo.

Tagliare la carne in striscioline. Marinare la carne per almeno 2 ore nella marinatura mantenendola in frigorifero. Scolare la carne. Con poco olio scaldare la padella antiaderente aggiungendo poco aglio tritato e parte del cipollotto. A fuoco vivo spadellare la carne per breve tempo, 1 minuto circa. Tenerla da parte.

In una padella riscaldare l'olio, aggiungere il peperoncino, zenzero e aglio a piacere, unire il cipollotto e le carote tagliate a rondelle, le punte di asparagi e lasciare cucinare per qualche minuto a fiamma viva (le verdure dovranno rimanere croccanti). Aggiungere la carne e mescolare il tutto allungando con parte della marinatura, ottenere la consistenza desiderata. Servire calda con altri cipollotti crudi e semi di sesamo. Accompagnare il “Mongolian Beef” con dell'ottimo riso al vapore. Buon appetito!