Crocieristi a tavola: i food trend dell'estate 2016

webmail-a23e16a8

Dopo un inizio molto incerto l’estate è finalmente arrivata con le sue temperature cocenti: più si alza l’asticella del termometro più il nostro corpo ha bisogno di essere idratato e nutrito con alimenti freschi e leggeri. Ma quali sono le abitudini a tavola dei turisti del 2016? Ce le anticipa il corporate chef di MSC Crociere Paolo Tarantino, abituato a sondare i gusti delle migliaia di passeggeri che soggiornano sulle navi MSC per accontentare tutti i palati.

Attraverso un sistema computerizzato di bordo che traccia e monitora tutti gli ordini su base demografica, infatti, al termine di ogni stagione MSC raccoglie i feedback degli passeggeri e da lì aggiorna la ricca offerta gastronomica di bordo.

«Quest’anno la tendenza a prendersi cura di sé anche attraverso il cibo si riconferma predominante a tavola, afferma lo chef **Tarantino**. *Per venire incontro alle nuove esigenze dei propri passeggeri, MSC Crociere ha introdotto da quest’anno sulle navi classe Musica e classe Fantasia un angolo dedicato del buffet con piatti salutari composti, che garantiscano un apporto equilibrato non solo di vitamine, ma anche di proteine. Questa nuova proposta risponde a una forte crescita della domanda di menu vegetarian*i, prosegue lo chef, *che non trova invece corrispondenza nella domanda vegan, ancora molto ridotta a bordo*. E non finisce qui: *Con l’aiuto di nutrizionisti dedicati, noi corporate chef stiamo inoltre elaborando i nuovi menu che verranno offerti ai passeggeri che sceglieranno la nuova Wellness Experience powered by Technogym che sarà disponibile a bordo delle navi MSC a partire dal 2017* continua lo chef. *Non semplicemente piatti light, bensì pasti sani e al tempo stesso completi e nutrienti, elaborati sulla base dei 6 diversi profili previsti dall’Aspirational Finder di Technogym e identificati con un apposito simbolo su menu e buffet»*.

webmail (1)Ecco quindi i trend dell’estate 2016:

1) Sano è bello

Le preferenze dei passeggeri sono sempre più rivolte ai piatti sani, genuini e poco elaborati della tradizione mediterranea. Mangiare bene è uno stile di vita ed è un elemento cardine della tradizione mediterranea di MSC Crociere, spiega lo chef Tarantino. La tendenza a mangiare sano si conferma dunque trend di spicco anche per l'estate 2016: *I piatti della traduzione mediterranea si confermano i più richiesti perché rappresentano una garanzia di autenticità, semplicità e gusto*.

• Carne e pesce
• Cucina vegetariana e salutismo
• Cucina etnica autentica
• Gelato e pasta fatta in casa
• Ingredienti genuini
• Cibo trasformato il meno possibile

2) Le 5 ricette top per l'estate 2016

Le previsioni gastronomiche di MSC Crociere sono molto chiare: i cinque piatti più richiesti nel corso dell'estate saranno:

• Polpo arrostito con patate, pinoli, olive e basilico - "Un piatto apprezzatissimo perché gustoso, fresco e leggero", parola di Chef
• Risotto ai gamberi, rucola e basilico
• Rombo al forno con pomodori ciliegino, patate a cubetti
• Tagliata di filetto di manzo, riduzione al tartufo e vino al Madeira
• Paccheri di Gragnano al sugo di mare

3) Il cibo che mette d'accordo tutti

Su questo punto lo chef è perentorio: *I calamari fritti sono il piatto in assoluto più trasversale, che accomuna i passeggeri delle navi MSC, a prescindere dall'età o dalla nazionalità*. Ma come, dopo tutto questo parlare di cibo sano? *Sulle nostre navi la ricetta è preparata esclusivamente con la metodologia di frittura italiana", precisa lo chef Tarantino. "Quella italiana è la tradizione di frittura più semplice e genuina: l'alimento viene passato solo nella farina e poi fritto in olio di arachidi che mantiene la temperatura*.

4) Le ricette più apprezzate nel 2016

• Noci di capesante arrostite profumate alle spezie tandoori, con dressing allo zenzero e supreme di pompelmo rosa

• Risotto alla marinara con moscardini e cozze, mantecato all'olio extravergine di oliva e prezzemolo
• Tortelli ripieni di punte di asparagi e mascarpone con burro al tartufo e nocciole tostate
• Filetto di orata al limone con patate schiacciate e crema delicata ai peperoni rossi
• Carré di agnello in crosta di pistacchi e pomodoro gratinato alle erbe aromatiche

5) Stop agli sprechi!
Una novità che abbiamo rilevato è che i passeggeri dimostrano una sensibilità e una consapevolezza molto più sviluppata nei confronti dello spreco, cercando di evitare di fare il bis al buffet per poi avanzare il cibo, spiega lo chef Tarantino.

6) Per finire, il cavallo di battaglia menu MSC di Ferragosto 2016
Il giorno di Ferragosto non mancherà il taglio dell'anguria e spiedini di frutta che saranno offerti come piccolo rinfresco nelle ore calde della giornata a bordo piscina.
La cena sarà a base di pesce: dagli spaghetti allo scoglio al pesce del mediterraneo grigliato.

Forse non sapevate che…

Rispetto alla cucina casalinga, la cucina di bordo implica alcuni vincoli determinanti, legati in primis alle tecniche di preparazione, che devono garantire un'attenzione particolare al tema della sicurezza alimentare. La differenza principale, però, è legata ai volumi: *"Nelle cucine di bordo un piatto deve essere riprodotto per una media di 2.500 persone in 50 minuti"*, spiega lo chef Tarantino. *"Questo significa che un piatto che a casa o al ristorante prevede una media di 12 passaggi ('tocchi') a bordo deve essere impiattato in soli 3 passaggi - 5 per i piatti di gala, massimo 7 per i piatti di inaugurazione"* .

LA RICETTA DEL POLPO ARROSTITO
Ingredienti e dosi per 4 persone:
• 800g polpo
• 200g patate
• 1 rametto maggiorana
• Basilico 80g
• 100g pomodorini
• 40g olive taggiasche
• 20ml olio extravergine d'oliva
• 1 spicchio d'aglio
• 20g pinoli tostati

• Pecorino g5
• Parmigiano Reggiano g5

Procedimento:
Cucinare il polpo a vapore per circa 1 ora e 45 minuti. Raffreddarlo e tagliarlo a tocchetti da 2\3 cm. Marinarlo in olio di oliva extravergine e maggiorana. Arrostirlo in padella per qualche minuto.
Tagliare i pomodorini a spicchi, condirli con olio extravergine, sale, pepe, aglio schiacciato e cucinarli in forno a 100°C per circa 60 minuti.
Cucinare a vapore le patate, pelarle e schiacciarle con la forchetta aggiungendo poco olio. Aggiustare di sapore.
Frullare parte dei pinoli con parte del basilico, pecorino, parmigiano, aggiungere un filo d’olio extravergine fino ad ottenere una salsa al pesto cremosa.
Comporre il piatto distribuendo al centro del piatto un cucchiaio di composta di patate, adagiarvi il polpo arrostito terminando con le olive tagliate a metà i pinoli, pomodorini e il pesto. Guarnire con foglie di basilico e servire tiepido.

www.msccrociere.it