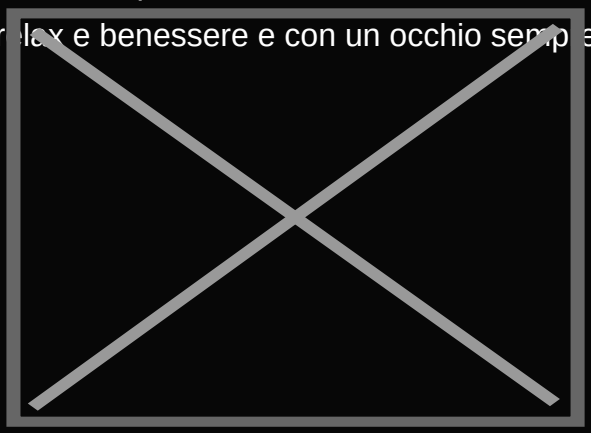
Paolo Tarantino, Corporate Chef MSC Crociere: 5 piatti da non perdere

paolo-tarantino-1b1543ab

Anche in mare l’attenzione per il cibo e la buona tavola non manca mai. È un’estate di grandi novità quella appena iniziata. Una stagione per tutti i gusti, all’insegna dell’internazionalizzazione. Tutte le specialità sono fresche e preparate con cura e conoscenze tradizionali, sulla base di ingredienti di alta qualità accuratamente selezionati. Ma andiamo un pò più nel dettaglio per scoprire quali sono le tendenze di bordo per l’estate 2017 e quali sono i gusti dei crocieristi. Ce lo spiega **Paolo Tarantino**, Corporate Chef di **MSC Crociere**: “Il vero successo della cucina in mare è la varietà. A bordo delle navi MSC Crociere viaggiano oltre 80 nazionalità diverse e dobbiamo soddisfare i gusti e le preferenze di tutti i passeggeri. Ad affascinare sempre di più c’è la cucina orientale, mentre è sempre più richiesta la proposta vegan. Spopola, invece, la cucina della nostra tradizione italiana”.

Se è vero che **gli italiani amano e cercano la pasta**, **gli americani adorano la carne e i tedeschi chiedono zuppe e anatra**, è altrettanto vero che gusti e tendenze sono influenzate da esigenze sempre diverse, legate non solo a ragioni culturali ma anche a scelte basate su salute e benessere. Trovano spazio a bordo anche i **menu wellness** per i salutisti alla ricerca di un’estate all’insegna di relax e benessere e con un occhio sempre attento alla forma fisica e quelli Gluten free.



Paolo Tarantino ci illustra i piatti più richiesti a bordo e quali sono i trend per l’estate 2017:

1) **POLLO TERIYAKI**: si tratta di spiedini di pollo insaporito con un mix di ingredienti tipicamente giapponesi come la salsa di soia, il mirin e il vino di riso che formano una sorta di glassa sapida e dolce allo stesso tempo che avvolge i pezzi di pollo.
2) **PAELLA DE MARISCOS**: è sicuramente tra i più gettonati sulla flotta, servita in occasione della serata mediterranea. Sono molto apprezzate sia la versione classica che quella Valenciana. I suoi profumi e i suoi colori rendono questo piatto anche un capolavoro da vedere oltre che da gustare.
3) **SEITAN**: può essere definito come la "carne" dei vegani. Estratto dal grano, il Seitan è puro glutine ed è altamente proteico. Questo piatto, in tutte le sue varianti, è un servizio esclusivo offerto sullo Yacht Club, con l'offerta vegana che è ormai sempre più presente a bordo.
4) **CEVICHE DI PESCE BIANCO**: si tratta di una new entry a bordo della navi MSC Crociere. Viene servito come antipasto con cipolla rossa, limone e coriandolo, su coulis di peperoni. Un antipasto fresco ed estivo che anche esteticamente molto apprezzabile.
5) **CASERECCE AL BRANZINO**: un piatto di grande qualità figlio della creatività made in Italy. La cucina italiana infatti, spopola sempre più a bordo ed è sempre fortemente apprezzata



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.

MSC ha poi un segreto per fare felici a tavola anche i più piccoli: **proposte gastronomiche splendidamente variegate e squisitamente semplici**. Proposte a cui è riservata la stessa cura che viene dedicata per conquistare il palato dei più grandi. Ecco il motivo di un menu dedicato ai bambini, fatto di ricette succulente della cucina internazionale e della tradizione mediterranea valutate dai nutrizionisti dell'Osservatorio Chicco, in base alle esigenze nutrizionali delle diverse fasce di età. Selezioni gastronomiche speciali pensate solo per loro insieme ad animazioni durante i pasti per

intrattenerli e lasciare che i genitori si gustino la cena.

Sono poi diverse le collaborazioni di MSC Crociere per dare ai menu un tocco di arte. A bordo di MSC Seaside, nave di nuova generazione che sarà varata a dicembre di quest'anno, lo chef di fama mondiale **Roy Yamaguchi** è stato coinvolto nell'ideazione e creazione di tutti i particolari del ristorante pan-asiatico, portando il suo estro e la sua visione creativa in ogni singolo dettaglio dell'esperienza del cliente: dalla creazione delle ricette, alla selezione delle porcellane che ne valorizzino l'impiattamento, dalla selezione della musica per creare l'atmosfera giusta, fino all'abbinamento dei vini per accompagnare i pasti e anche la scelta del tipo di carta per i menu.

Oltre alla collaborazione allo chef Roy Yamaguchi su MSC Seaside, troviamo anche lo chef **Carlo Cracco**, premiato con due stelle Michelin. Oltre a creare ogni anno, dal 2013, speciali menu per Natale a Capodanno a bordo delle navi, ha anche ideato una ricetta esclusiva per il menu di gala di ogni crociera, proponendo da questa estate la sua ricetta d'autore: "Cappello del prete con purea di sedano rapa e melagrana". Lo chef ha anche proposto una nuova esperienza culinaria per il club bimbi Doremi. Contemporaneamente, a bordo di MSC Meraviglia, **Jean-Philippe Maury**, uno dei migliori chocolatier e pasticceri francesi, presenta agli ospiti incredibili e dolcissime creazioni presso un atelier di cioccolato a vista, **Jean-Philippe Chocolate&Coffee**, mentre per chi volesse gustare i suoi gelati preparati a bordo e stuzzicanti dolci dovrà recarsi presso lo Jean-Philippe Crêpes & Ice Cream". Le collaborazioni con gli chef non riguardano solo le nuove navi, ma rappresentano un focus dell'offerta MSC Crociere, concentrato sulla cucina raffinata e internazionale. Ad esempio la collaborazione con lo chef cinese internazionale, **Jereme Leung**. Riconosciuto a livello mondiale per la sua interpretazione contemporanea della cucina cinese, l'approccio moderno dello chef Leung ha da tempo catturato l'attenzione dei migliori critici gastronomici globali. Ora la sua cucina è presente anche a bordo di MSC Lirica e si estenderà a MSC Splendida che inizierà le crociere con itinerario a Shangai nell'aprile del 2018. Chef Leung ha finora collaborato con MSC Crociere per la progettazione di nuovi e innovativi concetti di ristorazione su misura dei clienti cinesi, una gamma esclusiva di piatti d'autore, oltre a migliorare i menu esistenti con il suo estro creativo e distintivo.

Lo chef di MSC Crociere Paolo Tarantino propone quella che può definirsi "la ricetta dell'estate".
Caserecce al sughetto di branzino al profumo di limone e briciole di pane aromatico
RICETTA
Ingredienti x 4\6 persone
400 gr. di farina 00, 6 uova fresche, 2 branzini freschi, 1 acciuga sott'olio, 2 zucchine, 1 dl di vino bianco, 2 cucchiai di latte, prezzemolo, sale, pepe, olio d'oliva extravergine, pane in cassetta, 1

Limone di Sorrento.

Procedimento

Per il sughetto di branzino: in una padella con olio e rosolare le zucchine tagliate finemente. Aggiungere il branzino sfilettato, privato della pelle e delle lische. Lasciare cucinare per qualche minuto spezzettandolo con un cucchiaio (meglio se di legno). Sfumare con vino bianco, aggiungere l’acciuga, 1\2 bicchiere di latte. Aggiustare di sapore a piacere, da ultimo aggiungere un pizzico di scorza di limone grattugiata e poco prezzemolo tritato finemente. La salsa deve essere pronta in soli 12 minuti e non di più! Il “sughetto” deve risultare abbastanza liquido.

Per la pasta: sopra un asse di legno, disporre la farina a modo fontana, pizzico di sale e si parte.... Impastare man mano la farina con le uova dal centro verso l’esterno, senza creare grumi. Inserire l’impasto nel torchio e tagliare la lunghezza desiderata! Se non avete il torchio per le casarecce potete fare benissimo degli ottimi tagliolini a mano.

Per il pane aromatico: nel tritatutto per minipimer sminuzzare il pane in cassetta solo la parte bianca con la maggiorana, scorza di limone grattugiata e un filo d’olio. In una padella antiaderente, tostare le briciole di pane fresco in poco olio extra vergine di oliva, mescolare il tutto fin quando le briciole non saranno dorate. Tenere da parte la panure.

Cucinare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e saltarla insieme al sugo di branzino, aggiungendo poca acqua di cottura. A fuoco spento aggiungere la panura aromatizzata e un filo di olio extravergine di oliva.

Impiattare le casarecce con un’ultima spolverizzata di panure.

Buon appetito!