Trenitalia, in menu sui Frecciarossa torna la pasta cucinata al momento

frecciarossa-568928a0

Da oggi è di nuovo possibile gustare un piatto di penne al pomodoro fresco e basilico, anche al dente, in pieno stile italiano, viaggiando a bordo di un treno. Dopo oltre tre anni, a pranzo e a cena **sui Frecciarossa torna la pasta espressa, cotta e mangiata a bordo del treno**: fa infatti parte del nuovo "**Menu Frecciarossa**", che prevede inoltre un **tris di formaggi a rotazione** come il pecorino toscano, la caciotta di pecora e il Raschera dop, pane, macedonia, acqua e per concludere il caffè.

La novità gastronomica è stata presentata a bordo del Frecciarossa Roma - Firenze alla presenza di **Orazio Iacono**, amministratore delegato di Trenitalia, di **Gianpiero Strisciuglio**, direttore divisione Long Haul di Trenitalia e di **Riccardo Felicetti,** presidente Aidepi (Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta italiane).

Il nuovo menù interesserà i **Frecciarossa ETR 500** (tra andata e ritorno 23 tratte da Nord a Sud tra cui Napoli, Roma, Firenze e Milano), sui quali sarà proposto nella carrozza ristorante al prezzo di **20 euro**. La pasta, negli ultimi anni offerta precotta da Trenitalia, torna quindi a essere cucinata tradizionalmente.

"In sei anni di competitività spinta abbiamo messo al centro dei nostri progetti il cliente - ha spiegato Iacono - per questo abbiamo fatto dei focus group, un grande ascolto dei nostri passeggeri da cui **è emersa la necessità di farli mangiare meglio sui nostri treni**. Clienti che mangiano fuori casa - ha proseguito - e quindi abbiamo pensato di riportare a bordo dell'alta velocità semplicità e tradizione per sentirsi in treno come in famiglia e anche un po' come a casa con alimenti genuini, perché teniamo alla loro salute e questo menù ne è l'esempio con la pasta espressa simbolo dell'italianità".