I prodotti Menù salpano a bordo di MSC Crociere

xx0x-salsa-di-cavolo-viola-ac06b812

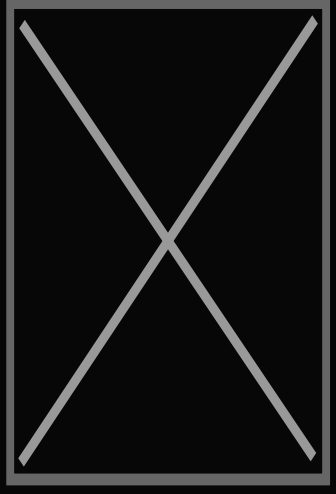
Le specialità Menù sono pronte a salpare a bordo di MSC Crociere per il primo evento che porta nel Mediterraneo il piatto italiano più amato al mondo, la pizza.

L'azienda di Medolla è infatti stata selezionata come **fornitore ufficiale di Navigando con Gusto "La Pizza" Sapori d'Italia**, il nuovo format dedicato al piatto napoletano, in programma dal 15 marzo, giorno in cui la nave salperà da Napoli, fino al 22 marzo, giorno in cui è previsto il rientro dopo aver toccato le città di Palma de Maiorca, Barcellona, Marsiglia, Genova e La Spezia.

L'evento, ideato da **MSC Crociere** in collaborazione con Neapolis Pizza Event, ha come obiettivo la diffusione della conoscenza e lo sviluppo della pizza napoletana nel mondo. Sono 35 le pizze, selezionate tra numerose proposte ricevute e valutate tramite piattaforma digitale, che parteciperanno alla finale di martedì 22 marzo in cui verranno proclamati i vincitori del Campionato MSC Pizza in the World, assegnato il trofeo e i premi offerti dagli Sponsor.

Durante la settimana di crociera è previsto anche un **ricco palinsesto di corsi di aggiornamento e formazione** dedicati agli impasti, alle lavorazioni e alle farine, e rivolti ai professionisti dei lievitati.

"Siamo molto felici di sostenere questa manifestazione dedicata alla pizza, che non è solo il piatto più amato dagli italiani e nel mondo, ma è un comparto fatto di grandi professionisti, protagonista di una importante evoluzione negli ultimi anni" afferma **Federico Masella**, Responsabile Marketing Italia di Menù. *"La nostra azienda produce numerose referenze per la pizza, siamo onorati di portare in questo evento i nostri condimenti e topping, specialità studiate e realizzate per farcire con gusto, equilibrio e innovazione pizze tradizionali e gourmet".*



Fra le referenze che Menù metterà a disposizione durante l’evento ci saranno infatti gli **“inimitabili” dell’azienda**, prodotti che hanno conquistato i professionisti della pizza di tutta Italia per la loro bontà, qualità e varietà, ma anche le ultime novità come i condimenti studiati per rispondere alle nuove esigenze del mercato, sempre più attento alla freschezza e genuinità degli ingredienti, oltre che alla facilità di impiego.

Non mancheranno quindi i funghi e i carciofi, i prodotti ittici quali baccalà, filetti di acciughe, pesce spada affumicato e polpo intero già cotto, salumi e cacciagione come porchetta cotta su forno a legna, mortadella di cinghiale, lardo Patanegra, petto d’oca, i contorni pronti quali la salicornia, i friarielli e la scarola campana e i pesti come il pesto di nocciola bio e il pesto ai pistacchi. Ingredienti e specialità pronte realizzati con le migliori materie prime, indispensabili per farcire pizze tradizionali e speciali.

Fra le ultime novità di casa Menù, si segnalano invece:

• **Minired e Miniyellow**, pomodori semisecchi Pizzuttello rossi e gialli, referenze particolarmente gradite per la loro versatilità. Raccolto e lavorato dal fresco, e accuratamente pelato e leggermente essiccato, il Pizzutello di Menù si classifica come un pomodoro di elevata qualità con uno spiccato gusto dolce, in perfetto stile confit, ottimo quindi come farcitura per pizze gourmet.

• **Ècacioepepe**, la classica salsa Cacio e Pepe, realizzata come da tradizione con Pecorino Romano DOP, diventa un ingrediente molto gradito per farcire con gusto pizze gourmet.

• **Evolution Fresh**, la linea di pesti e salse che si caratterizza per l'autenticità del gusto e l'originalità delle sue proposte, ideale per guarnire, farcire e impreziosire preparazioni gourmet. La grande peculiarità di questa gamma è la lavorazione del prodotto: salse e pesti sono prodotti con tecnologie alimentari all'avanguardia combinate insieme per ottenere il massimo del gusto, dove in alcuni casi viene utilizzata l'esclusivo trattamento ad Alte Pressioni, un particolare processo produttivo messo a punto da Menù che, non prevedendo la pastorizzazione, è in grado di mantenere intatto il sapore originale della materia prima. La linea è composta da "Pesto alla Genovese DOP", "Salsa di 'Nduja Calabrese", "Salsa di Cavolo Viola", "Salsa Guacamole" e "Salsa di Mango Curry e Zenzero".

"Menù ha sempre prestato grande attenzione al comparto pizza", prosegue Masella, *"l'evoluzione che il settore ha avuto negli ultimi anni ci ha permesso di realizzare nuovi e innovativi prodotti capaci di rispondere alle necessità del mercato e questo è stato possibile grazie al know-how aziendale sviluppato in 90 anni di storia e alle evolute tecnologie di cui l'azienda dispone".*