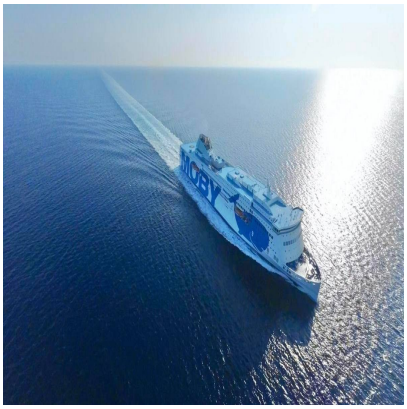

La vera mozzarella? In mezzo al mare, tra Livorno e Olbia

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? Riscrivete la geografia della mozzarella: lasciate stare Napoli e dintorni, quella vera, quella fresca appena fatta, la trovate in mezzo al mare, esattamente tra Olbia e Livorno o viceversa. GiÃ perchÃ© da oggi, su Moby Fantasy e Moby Legacy, le due ammiraglie di Moby, arriva un vero e proprio caseificio: lâ?? â??Angolo del Casaroâ??, realizzato insieme a â??Latteria del Curatinoâ??, un marchio di Podere dei Leoni e Comat. Non sarÃ un angolo di vendita, ma un vero e proprio laboratorio, dove un mastro casaro, appunto, preparerÃ mozzarelle di bufala e di latte vaccino, bocconcini, ciliegine e trecce, davanti agli occhi dei passeggeri, che potranno consumarle direttamente, ma anche, ovviamente, portarle a casa.

Dal punto di vista tecnico, il laboratorio di bordo consentirÃ una produzione continua e controllata. Ogni ciclo di lavorazione permetterÃ di realizzare circa nove chilogrammi di mozzarella ogni mezzâ??ora. E la stessa mozzarella sarÃ ovviamente alla base di tutte le preparazioni a bordo, dalla pizza, alle insalate, alla parmigiana, a tutti i piatti che la prevedono, di bufala o di latte vaccino.

Dâ??altronde su cibo e ristorazione a bordo delle due navi il gruppo ha puntato da parecchio lanciando il format firmato Moby e Ligabue, che punta a rivoluzionare il concetto di cibo a bordo: â??Gusti giustiâ??, un intero ponte dedicato ai punti di ristorazione, con ristorante gourmet, pizzeria, self service, pasta fresca, frutteria tanto altro e tutte le lavorazioni a vista, come in uno straordinario show cooking galleggiante, sempre contrassegnato da leggerezza, stagionalitÃ e freschezza, con unâ??attenzione particolare alle materie prime. E innovazioni tecnologiche, dalle casse automatiche ai robottini che aiutano a sparecchiare, che velocizzano il servizio, collaborando e non- sottolineano dalla societÃ - sostituendo personale.

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Febbraio 26, 2026
Autore
redazione

default watermark

EI SRL - P.IVA IT16017671005