
Cathay Pacific presenta nuovi "Sapori di Hong Kong"

La Compagnia di bandiera di Hong Kong collabora con il ristorante stellato Duddell's per celebrare la cultura gastronomica della città anche a 10.000 metri



Il menù "Sapori di Hong Kong" di Cathay Pacific si amplia con nuove proposte firmate dal ristorante stellato Duddell's, che interpretano in modo fresco e curato alcune delle specialità tradizionali della città.

Cathay Pacific e Duddell's – entrambi brand di Hong Kong e rinomati leader nel settore dell'hospitality – hanno scelto di dare vita a questa collaborazione per celebrare il patrimonio culinario di Hong Kong: i nuovi piatti, infatti, sottolineano l'impegno dei due brand di elevare la cultura gastronomia della città.

“Siamo entusiasti di collaborare con l'acclamato ristorante Duddell's che, come noi, condivide i valori fondamentali di un'ottima cucina e di un servizio cordiale. Il nostro obiettivo è offrire ai nostri clienti una nuova deliziosa esperienza culinaria concentrandoci sui dettagli che contano, e questa filosofia è al centro di ogni singolo piatto che abbiamo sviluppato insieme a Duddell's. In qualità di compagnia di bandiera di Hong Kong, attribuiamo grande importanza al servire i nostri clienti delle autentiche delizie culinarie locali attraverso il nostro menù “Hong Kong Flavours”: un'occasione per dare visibilità alla vasta gamma di piatti che la nostra città ha da offrire” ha dichiarato Vivian Lo, General Manager Customer Experience and Design di Cathay Pacific.

Yenn Wong, Amministratore Delegato del gruppo JIA, ha aggiunto: “Abbiamo sempre desiderato collaborare con Cathay Pacific, uno dei fornitori di servizi più diffusi nel settore dei viaggi e una rinomata compagnia aerea. La collaborazione è stata resa ancora più semplice perché Duddell's ha un locale anche all'Aeroporto Internazionale di Hong Kong, permettendo quindi di promuovere anche a terra la cultura gastronomica cantonese, raggiungendo un target internazionale. Il nostro obiettivo è quello di portare i sapori tradizionali cantonesi e di Hong Kong in diverse parti del mondo: insieme a Cathay Pacific, abbiamo curato un menù ad hoc – dagli antipasti ai dessert – disponibile in First Class e in Business Class”.

“Sapori di Hong Kong”

Il menù "Sapori di Hong Kong" non solo mette in mostra alcuni dei piatti più famosi e iconici della città, ma evidenzia l'aspirazione di Cathay Pacific di voler far conoscere la sua città, a partire proprio dai sapori tradizionali proposti anche a 10.000 metri.

Per tutto l'anno, i clienti di First Class e Business Class di Cathay Pacific – in viaggio su voli selezionati in partenza da Hong Kong – possono gustare le nuove proposte in collaborazione con Duddell's.

Prima classe



*Abalone freddo e cetriolo
con aceto nero*



*Astice fritto nel wok in salsa di pepe bianco con
cipollotti e zenzero, servito
con riso al gelsomino al vapore*

I clienti di Prima Classe iniziano il loro viaggio culinario con una selezione di antipasti, come *abalone freddo e cetriolo con aceto nero* (香醋青瓜凍鮑魚) oppure *maiale tritato con verdure miste e pomelo, servito con involtini di lattuga e cracker di gamberi* (柚子雜菜豬肉碎生菜包伴蝦片). Passano quindi a una scelta di squisiti piatti principali: la *pancetta di maiale iberico brasata rossa con ravanello* (紅燒西班牙黑毛豬腩肉) prende spunto dalla classica pancetta di maiale brasata di Shanghai, che viene presentata come una pancetta di maiale iberica di prima qualità cotta a fuoco lento in una glassa dolce di salsa di soia, zucchero e la speciale miscela di spezie cinesi dello chef. L'*aragosta frita nel wok in salsa di pepe bianco con cipollotti e zenzero* (白胡椒薑蔥炒龍蝦球) si ispira al classico piatto cinese presente nei ristoranti di pesce locali, tra i preferiti dalla popolazione, con un cenno alla specialità di Singapore del granchio al pepe bianco.

Il pasto si conclude con il dolce, un *crisantemo leggero e rinfrescante con una gelatina di longan* (菊花桂圓糕): il dessert combina il delicato aroma floreale dei fiori di crisantemo e la delicata dolcezza dei fiori longan essiccati, entrambi utilizzati nella medicina tradizionale cinese per le loro proprietà benefiche per la salute.

Business class



*Gamberi ubriachi con vino Huadiao
invecchiato*



*Halibut al vapore con fiori di cordyceps, scorza
di mandarino invecchiato e olive nere
conservate, servito con choy sum e riso
vegetale di Shanghai*

Coloro che viaggiano in Business Class, invece, potranno apprezzare antipasti di innovativi ispirati ad alcuni classici piatti cinesi: tra questi ci sono *gamberi “ubriachi” con vino Huadiao invecchiato* (陳年花雕醉蝦) e *insalata di pollo e meduse con salsa di sesamo* (涼拌芝麻海蜇手撕雞).

Come main course, i clienti avranno la possibilità di scegliere piatti come *halibut al vapore con fiori di cordyceps, buccia di mandarino invecchiato e olive nere conservate* (蟲草花伴陳皮欖角蒸比目魚) – ispirato alla cucina di Shunde nel sud della Cina – dove la cottura a vapore aiuta il pesce a mantenere il suo sapore dolce e delicato, mentre i funghi cordyceps fanno provare una texture leggermente gommosa. Anche i *filetti di barramundi con senape in salamoia in zuppa di noodles di riso piccante* (香辣酸菜盲曹魚湯米線) sono un'altra deliziosa opzione disponibile durante il volo, da gustare come pasto leggero o spuntino: si tratta di un'interpretazione più light del pesce in camicia agropiccante con spaghetti di riso tipico del Sichuan.

L'esperienza culinaria stellata giunge al termine con alcune proposte di dessert indulgenti: in particolare spiccano *il budino al latte allo zenzero* (薑汁奶凍), che attinge al dolce cantonese di cagliata di latte allo zenzero, o il *budino allo yogurt alla fragola* (士多啤梨乳酪布甸), che prende spunto dallo yogurt dolce e aspro alla pechinese.

A proposito di Duddell's


Duddell's è una destinazione sociale e culturale per le persone che apprezzano attivamente le arti. Situato sulla storica Duddell Street, nel cuore di Central, Duddell's vanta interni chic e rilassati della designer Ilse Crawford, degni di nota quanto le mostre alle pareti. Duddell's è stato progettato per dare la sensazione che gli ospiti siano stati accolti nella casa di un grande collezionista d'arte, uno che ha anche un team culinario stellato Michelin. Aperto a tutti gli appassionati, Duddell's presenta un programma artistico tutto l'anno di mostre di livello mondiale, discussioni e altro ancora. Ora che ha nove anni, Duddell's ha saldamente consolidato la sua posizione di vero marchio di Hong Kong, uno che riceve costantemente copertura mediatica in importanti testate internazionali come CN Traveller, The New York Times, Financial Times e Forbes.

Cathay Pacific Airways è una compagnia aerea internazionale con sede a Hong Kong. Dal suo hub, uno degli aeroporti più importanti e apprezzati al mondo, il Gruppo Cathay Pacific opera servizi passeggeri e merci verso numerose destinazioni in Asia-Pacifico, Nord America, Europa e Medio Oriente, con uno dei più giovani e moderni flotte del settore. Il vettore sta gradualmente ripristinando lo schedule che era cambiato a causa della pandemia di Covid-19; attualmente in Europa opera voli passeggeri da e per Milano Malpensa, Londra, Manchester, Parigi, Francoforte, Madrid, Amsterdam e Zurigo con aeromobili A350-900 e A350-1000 di ultima generazione. I collegamenti diretti da e per l'Italia sono ripresi nell'ottobre 2022. La Compagnia è stata anche una delle prime compagnie aeree in Asia a stabilire un obiettivo per raggiungere l'azzeramento delle emissioni nette di carbonio entro il 2050 e si è impegnata ad aumentare l'uso di carburante per aviazione sostenibile al 10% entro il 2030. In Italia, Cathay Pacific è stata premiata agli Italian Mission Awards 2020, 2019 e 2017. A livello internazionale, è stata insignita per quattro volte del titolo di "Best Global Airline" da Skytrax.

Ufficio stampa | PR & Go Up Communication Partners


Via Fabio Filzi 27, 20124 Milano | www.press-goup.it

Chiara Borghi

 +39 345 6556139

 chiara.borghi@prgoup.it

Martina Balzarotti

 +39 345 7460874

 martina.balzarotti@prgoup.it