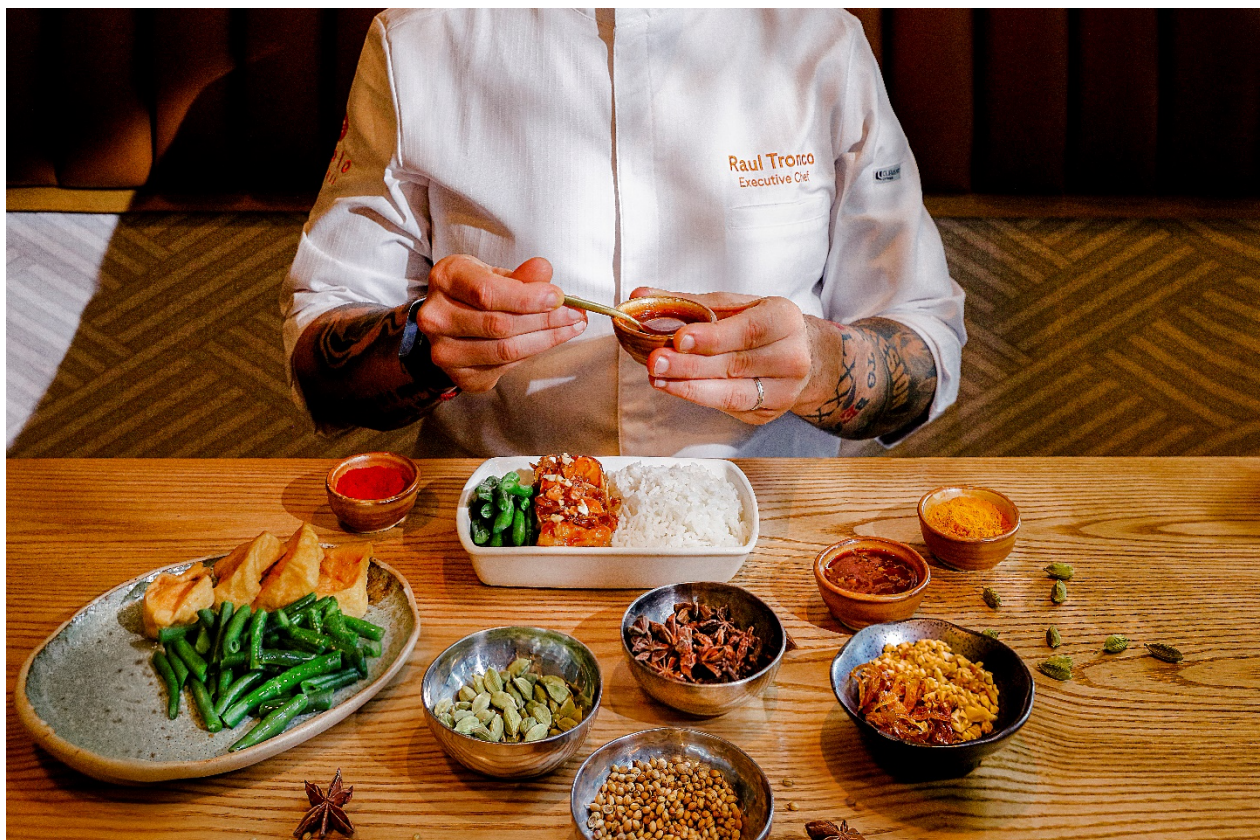

Cathay Pacific: a bordo le nuove proposte vegetariane di VEDA by Ovolo

La Compagnia di bandiera di Hong Kong migliora la propria proposta di ristorazione benessere a bordo con un nuovo menù vegetariano.



Cathay Pacific amplia il proprio menù a bordo con una nuova selezione di proposte vegetariane firmate da VEDA by Ovolo, il principale ristorante vegetariano di Hong Kong.



Una partnership che vuole elevare ulteriormente la in-flight experience di coloro che viaggeranno con Cathay Pacific, in Premium Economy e in Economy, su voli di lungo raggio selezionati in partenza da Hong Kong fino a giugno 2024: i clienti, infatti, potranno scegliere tra un'ampia varietà di piatti vegetariani – disponibili a rotazione durante tutto l'anno – che sono stati studiati con cura dando risalto al sapore dei singoli ingredienti, celebrando le tradizioni culinarie internazionali e concentrandosi su una corretta nutrizione.

Vivian Lo, General Manager Customer Experience and Design di Cathay Pacific, ha dichiarato: "È per noi un grande piacere annunciare questa nuova partnership con VEDA, un ristorante di Hong Kong che condivide il nostro impegno nel proporre una cucina ottima e più sostenibile. Per Cathay, sono i dettagli che fanno la differenza: sappiamo che il pasto a bordo è qualcosa di estremamente importante per i nostri clienti e collaboriamo attentamente con i partner per offrire loro esperienze memorabili procurandoci ingredienti di alta qualità, progettando menù e preparando piatti con grande attenzione ai dettagli. Traendo ispirazione dall'ampiezza e dalla varietà dei piatti di VEDA, abbiamo collaborato con Raul Tronco, Executive Chef del ristorante e di Ovolo Hotels, per sviluppare una selezione di creazioni vegetariane rivisitate che riflettono la modernità e l'attenzione, due valori del nostro brand, e vanno oltre le norme di pasti vegetariani di una compagnia aerea."

Il Founder and Executive Chairman di Ovolo Hotels, Girish Jhunjnuwala, ha commentato: "VEDA e Ovolo Hotels sono orgogliosi di essere leader del settore. Crediamo che il mondo cambi, quindi continuiamo ad evolverci. Vogliamo assicurarci di fare la nostra parte per aiutare a preservare l'ambiente, promuovere un'alimentazione sana e migliorare l'immagine di una straordinaria cucina vegetariana e a base vegetale. La nostra collaborazione con Cathay Pacific si



allinea perfettamente con questo mantra e il nostro impegno con Plant'd, e il nostro più ampio impegno 'Do Good. Feel Good' per la sostenibilità."

VEDA e Ovolo Hotels, infatti, sostengono Plant'd, un dispositivo smart e autosufficiente che consente di coltivare erbe aromatiche senza sforzo, anche a distanza, grazie ad un sistema di irrigazione e illuminazione automatizzato: una soluzione a favore di una cucina consapevole e un'alimentazione etica e vegetariana all'avanguardia. VEDA e Ovolo Hotels sono quindi il primo brand alberghiero a livello globale a impegnarsi in un'offerta guidata dai vegetariani.



L'Executive Chef Raul Tronco ha dichiarato: "Come vegetariano, sono molto entusiasta di vedere aziende come Cathay Pacific abbracciare il benessere e la sostenibilità. Quando ho intrapreso questo viaggio, mi sono approcciato ad ogni piatto proprio come farei quando creo una nuova proposta per VEDA. Ideare un pasto da gustare a 30.000 piedi comporta delle sfide: ho dovuto considerare tutto,



dal modo in cui le papille gustative vengono influenzate in quota, alle tecniche di cottura... Dopo innumerevoli ore di test delle ricette, sono davvero soddisfatto del risultato e sono fiducioso che i piatti firmati VEDA offrano ai viaggiatori varietà, vivacità e sapore incredibile durante il loro volo."

Premium Economy

La rinfrescante esperienza culinaria inizia con l'antipasto, con una selezione di piatti tra cui *insalata di carote Bombay con anacardi, uvetta e pomodorini* (孟買腰果甘筍沙律); uno *slaw di ispirazione indiana* che presenta un condimento profumato infuso con succo di lime, polvere di coriandolo e zenzero ed infine *hummus con cavolfiore arrosto di harissa e cipolle rosse raccolte* (鷹嘴豆蓉配烤椰菜花及醃紅洋蔥), in cui l'harissa in pasta di peperoncino rosso nordafricano che fornisce un sapore audace e affumicato.

Questi sono seguiti da una selezione di piatti principali ricchi di sapore: il *curry al cocco in stile Kerala con funghi, peperoni rossi e riso al cumino* (南印度椰香雜菌咖喱配小茴香飯), un piatto caldo e confortante infuso con latte di cocco, pomodori e una delicata miscela di spezie, tra cui le foglie di curcuma e curry e i semi di senape che donano profondità e complessità; il *tagine di verdure arrosto con formaggio halloumi e couscous perlato* (摩洛哥燴雜菜配羊奶芝士及北非珍珠米), una versione vibrante, fragrante e vegetale del versatile stufato nordafricano con melanzane, carote e zucchine e zucca cotta lentamente con un caldo mix di spezie; la reinterpretazione di un classico thailandese, ovvero il *tofu secco al curry Panang con anacardi e riso al cocco* (泰式乾炒紅咖喱腰果豆腐配椰香飯), con una base di peperoncini verdi, citronella, scalogno, zenzero e salsa vegetariana, salsa di ostriche condita con tofu scottato e servita con fagiolini per offrire un equilibrio di dolcezza e piccantezza.



Economy

Anche nella classe Economy, la selezione di antipasti è rinfrescante e comprende: il *tabbouleh di quinoa viola* (中東紫藜麥小米沙律), con una combinazione aromatica di prezzemolo fresco e menta abbinati a cetrioli, pomodorini e cipolle che offre un tocco rinfrescante alla tradizionale insalata mediorientale; l'*insalata di patate mediterranea* (地中海式薯仔沙律), un classico familiare con patate, uova sode e sottaceti legati da un condimento cremoso a base di senape di Digione, maionese e una spruzzata di aceto.

Per la portata principale, i clienti possono scegliere tra una serie di opzioni tra cui il piatto Khao soi, ovvero *tagliatelle al curry al cocco in stile thailandese settentrionale con verdure miste* (泰北椰香咖喱雜菜麵) che vedono un arcobaleno di verdure bollite in un curry di cocco cremoso, dolce e speziato accentuato con citronella, foglie di lime Kafir, peperoncini verdi, curcuma e zenzero; la variante del paneer makhani, tipico dell'India settentrionale, ovvero il *formaggio paneer in salsa cremosa di pomodoro affumicato con riso al cumino* (煙燻番茄芝士咖喱配小茴香飯) con morbidi cubetti di paneer cotti in una ricca salsa di crema di pomodoro insieme a funghi, piselli e una varietà di spezie, tra cui la paprika affumicata, per conferire al piatto il suo carattere unico. In alternativa, i clienti possono gustare il *masala di verdure con riso pulao verde* (咖喱雜菜配薄荷香飯), preparato cuocendo il riso basmati con un assortimento di verdure e spezie aromatiche intere, insieme al tocco aggiunto di chutney di menta e coriandolo, che donano un tocco erbaceo, e curcuma.



Masala di verdure con riso pulao verde Panang con anacardi e riso al cocco

Mentre Cathay Pacific si impegna a diventare una compagnia aerea sempre più sostenibile, sta migliorando costantemente le sue operazioni con pratiche sostenibili per offrire pasti raffinati. Esplorando le alternative vegetali e muovendosi verso un uso più eco-consapevole delle risorse nelle sue attrezzature per la ristorazione, la compagnia aerea si impegna a fornire ai clienti un'esperienza culinaria più sostenibile, incoraggiandoli a diventare più ecologici insieme. Nel 2022, la compagnia aerea ha eliminato il 56% del consumo di plastica monouso rispetto al livello di riferimento del 2018.

Per Cathay Pacific, la collaborazione con VEDA segna l'inizio di una serie di esperienze rinnovate per i propri clienti, dai pasti alle bevande a bordo.



Cathay Pacific Airways è una compagnia aerea internazionale con sede a Hong Kong. Dal suo hub, uno degli aeroporti più importanti e rispettati 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. In Europa opera voli passeggeri da e per Milano Malpensa, Londra, Manchester, Parigi, Francoforte, Madrid, Amsterdam e Zurigo con aeromobili di ultima generazione. La Compagnia è stata anche una delle prime compagnie aeree in Asia a fissare l'obiettivo di raggiungere l'azzeramento delle emissioni nette di carbonio entro il 2050 e si impegna ad aumentare l'uso di carburante per aviazione sostenibile al 10% entro il 2030. Cathay Pacific è stata premiata agli Italian Mission Awards nel 2020, 2019 e 2017. A livello internazionale, ha ottenuto il premio per "World's Best Inflight Entertainment" durante lo Skytrax World Airlines Award 2023 ed è attualmente classificata 8^a nel mondo, oltre ad essere stata riconosciuta come una delle sole dieci compagnie aeree del mondo a ricevere 5 stelle.

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

Informazioni su VEDA di Ovolo

VEDA, che deriva dalla parola sanscrita "vid" che significa "conoscere", rappresenta la conoscenza e la saggezza. VEDA è una celebrazione della terra e di tutto ciò che ne deriva. Realizzati dall'Executive Chef Raul Tronco, i vivaci campioni di verdure del nostro menu sono piatti minimamente elaborati, ricchi di sapore, ma semplicistici per natura. Dal familiare all'originale, il nostro menu a base vegetale si evolve stagionalmente e incoraggia l'esplorazione del mondo complesso ma naturale delle verdure. Degustare sapori complessi ma naturali dovrebbe essere più una celebrazione che un sacrificio. I piatti vegetariani contemporanei di VEDA non sono centrati attorno al "senza"; sono piuttosto concentrati sul "con": cibo con sapore, consistenza, creatività, pensiero, anima. VEDA si impegna a restituire alla terra riducendo al minimo gli sprechi nella nostra cucina, utilizzando materiali e pratiche sostenibili ove possibile. veda.hk



VEDA di Ovolo

Katie Speakman



+852 5743 2110



katie.s@amaracomms.com



www.ovolohotels.com/ovolo/central/veda/

Stephen Howard



+852 2165 1080



stephen.howard@ovologroup.com



www.ovolohotels.com/ovolo/central/veda/