

QUANDO VIAGGIATE IN CLASSE
MAGNIFICA, IL GUSTO DI VOLARE HA
IL SAPORE DELLA CUCINA ITALIANA.
UNA CUCINA SEMPLICE E RICCA
DI SAPORI, DA ABBINARE AD UNA
SELEZIONE DI VINI CHE NE ESALTINO
TUTTE LE SFUMATURE.

SONO I PRODOTTI ORIGINALI ITALIANI
A RENDERE UNICI, SANI E FRAGRANTI
QUESTI PIATTI.

OGNI TRE MESI POTRETE ASSAGGIARE LE
MIGLIORI RICETTE REGIONALI. OMAGGIO
DI ALITALIA ALLA RICCHEZZA E AI VALORI
DEI TERRITORI ITALIANI.

Friuli Venezia Giulia

CROCEVIA DI STRADE E DI GENTI, LA REGIONE, TRINA NEL NOME E PRISMATICA NELLE ESPRESSIONI TERRITORIALI, È UNO DEI LUOGHI ITALIANI DAL SAPORE PIÙ INTENSO. FIGLIA DELLA MITTELEUROPA, CON I PIEDI BEN PIANTATI IN ITALIA E LO SGUARDO RIVOLTO AD EST, TERRA DI TRANSITO SULLA ROTTA VENEZIA-VIENNA, LA STRADA DEI CRAMARS, I VENDITORI DI SPEZIE, QUESTA REGIONE È CARATTERIZZATA DA UN'IRRESISTIBILE ESOTISMO CHE SI ESPRIME IN TUTTA LA SUA CUCINA. L'INCREDIBILE VARIETÀ DEI SUOI PRODOTTI CI PARLA DI UN TERRITORIO DALLE MILLE SFACCETTATURE, DALLA TRADIZIONE ANTICA DEI SALUMI E DEI FORMAGGI DELLA CARNIA A QUELLA NORCINA DI SAN DANIELE E DEL SAURIS, AL TERRITORIO DI GORIZIA DOVE TROVIAMO UNA LINGUA GASTRONOMICA DI STAMPO ASBURGICO A METÀ STRADA TRA LA EX JUGOSLAVIA E L'ITALIA E A QUELLO DI TRIESTE, VENTOSO MICROCOSMO DI GUSTI.

Antipasto

Prosciutto italiano Dop

Verdure marinate

Quennelle di ricotta con gelatina di vino rosso

Polenta gialla grigliata con Montasio Dop

Cena

I primi piatti

Timballo di riso Carnaroli ai gamberi con
funghi ed erbe

Pasta al pomodoro San Marzano Dop e
basilico



I secondi piatti

Involtini di suprema di pollo al Montasio Dop

Filetti di spigola in salsa fumé



Contorni

Asparagi freschi

Insalata di funghi

Patate alla "Tecia"

Insalata fresca

Il pane

Assortimento di pane fresco

I dolci

Tortino di crema al caffè espresso

Frutta fresca di stagione

Caffè espresso e tè

Colazione all'italiana

Selezione di lieviti

Frutta fresca

Pane all'olio

Burro, miele, marmellata

Yogurt

Succo d'arancia

Caffè espresso, latte e tè



Consigliato dagli chef Alitalia
per chi desidera un pasto più leggero



Prodotti Dop e Igp del Friuli Venezia Giulia

Il Friuli è una regione che presenta una gastronomia semplice, in cui dominano i prodotti che la natura offre in un territorio fertile e straordinario. Cucina caratterizzata dalla fusione di antiche tradizioni gastronomiche contadine con quelle aristocratiche, annovera tra le proprie eccellenze 5 prodotti Dop ed 1 prodotto Igp

Prodotti Dop riconosciuti

1. Prosciutto San Daniele Dop
2. Salamini italiani alla Cacciatora Dop
3. Montasio Dop
4. Olio extravergine d'Oliva Tergeste Dop
5. Mela del Friuli Venezia Giulia Dop

Prodotti Igp riconosciuti

1. Prosciutto Sauris Igp

Olio



L'Azienda le Tenute dell'Olivastro, diventata ormai un riferimento del territorio sardo, si trova nel cuore del Medio Campidano, sulle terre più vocate alla coltivazione dell'olivo.

“Imperium” viene creato attraverso una raccolta manuale delle olive e con l'ausilio di pettini meccanici.

Le olive vengono poi riposte in piccole ceste e successivamente selezionate seguendo scrupolosi disciplinari ed infine vengono frante immediatamente dopo la raccolta nel frantoio dell'Azienda.

Nasce così questo meraviglioso prodotto, orgoglio di una Regione, privilegio per chi lo assaggia.

Acqua

SAN BENEDETTO
ACQUA MINERALE
OLIGOMINERALE
NATURALE O FRIZZANTE

L'Acqua Minerale Oligominerale San Benedetto nasce dalle Alpi Venete e dopo un lungo percorso, durante il quale si arricchisce di minerali e oligoelementi, raggiunge un bacino sotterraneo naturalmente protetto.



UNA RICETTA PER SCOPRIRE I GUSTI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

SUPREMA DI POLLO AL MONTASIO DOP

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- 8 petti di pollo da ca. 120 gr. ciascuno
- 8 fette di Prosciutto crudo San Daniele larghe e sottili
- 8 fette molto sottili di Montasio Dop
- 50 gr. di burro
- 1 dl di vino bianco
- 2 dl di brodo di vitello
- Sale e pepe

PROCEDIMENTO

Dividere a metà i petti di pollo, aprirli e batterli con un pestello per la carne. Coprire ogni scaloppina con una fetta di Montasio Dop ed una di Prosciutto San Daniele Dop. Formare degli involtini di carne e legarli con dello spago da cucina sottile in modo che non si aprano durante la cottura. Cospargere con del sale. Scaldare 20 gr. di burro in una casseruola, aggiungere gli involtini finché sono dorati da tutti i lati. Completare la cottura in forno a 180° irrorando frequentemente la carne con il grasso di cottura.

Una volta cotti, togliere gli involtini dalla casseruola, rimuovere il condimento e glassare con del vino bianco.

Lasciare evaporare quasi completamente, aggiungere il brodo, lasciare evaporare ed emulsionare con i restanti 30 gr. di burro. Togliere lo spago ed affettare gli involtini trasversalmente. Versare la salsa sul fondo del piatto da portata e disporvi gli involtini affettati.

I MENÙ REGIONALI DI CLASSE MAGNIFICA SONO DISEGNATI E PROGETTATI IN COLLABORAZIONE CON ALMA, IL PIÙ AUTOREVOLE CENTRO DI FORMAZIONE DELLA CUCINA ITALIANA A LIVELLO INTERNAZIONALE CHE, SOTTO LA GUIDA DEL RETTORE GUALTIERO MARCHESI, FORMA CUOCHI E PASTICCERI PROVENIENTI DA OGNI PAESE PER FARNE VERI PROFESSIONISTI GRAZIE AI PROGRAMMI DI ALTO LIVELLO REALIZZATI DA NOTI CHEF DEL PANORAMA GASTRONOMICO ITALIANO.

LA CUCINA REGIONALE ITALIANA È UNO DEGLI ELEMENTI FONDAMENTALI DELL'IDENTITÀ SOCIALE E CULTURALE DEL NOSTRO PAESE E OGGI UNO DEI SIMBOLI PIÙ NOTI DEL MADE IN ITALY NEL MONDO. SEMPLICITÀ, ELEGANZA ED ATTENZIONE ALLA MATERIA PRIMA, SONO I TRE PILASTRI DELLO STILE ITALIANO. LE CREAZIONI CHE VI PROPONIAMO DEDICANO UN'ATTENZIONE SPECIALE AD ELEMENTI TIPICI E A RICETTE ANTICHE RIVISITATE IN CHIAVE MODERNA, CHE VALORIZZANO I MIGLIORI PRODOTTI PDO (DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA) ED IGP (INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA), VERA ESPRESSIONE DEI TERRITORI ITALIANI.

DOCENTI, CHEF E STUDENTI DI ALMA VI AUGURANO BUON VIAGGIO E.....BUON APPETITO!



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

For you only....

....the flavours of Magnifica

WHEN YOU TRAVEL MAGNIFICA CLASS
YOU CAN REALLY SAVOUR
THE PLEASURE OF ITALIAN CUISINE.
SIMPLE FOOD WITH WONDERFUL
AROMAS COMPLEMENTED BY A
SELECTION OF WINES WHICH BRING OUT
ALL ITS SUBTLETIES.

IT IS THE AUTHENTIC ITALIAN PRODUCT
WE USE THAT MAKES THESE DISHES
UNIQUE, NUTRITIOUS AND
FLAVOURSOME.

EVERY THREE MONTHS, YOU WILL BE ABLE
TO TRY THE BEST REGIONAL RECIPES.
ALITALIA'S TRIBUTE TO THE ABUNDANCE
AND THE VALUES OF ITALY'S REGIONS.

Alitalia

Friuli Venezia Giulia

A CROSSROADS BOTH FOR PATHS AND FOR PEOPLE, A TRIO FOR A NAME, AND PRISMATIC IN ITS LOCAL CULTURE, THIS REGION OFFERS SOME OF ITALY'S MOST INTENSE FLAVOURS. AN HEIR TO CENTRAL EUROPE, WITH ITS FEET WELL-PLANTED IN ITALY BUT WITH AN OUTLOOK ON THE EAST, THIS TRANSITION POINT ON THE VENICE-VIENNA ROUTE (THE ROAD OF THE CRAMARS, THE SPICE SELLERS) INFUSES THIS REGION WITH AN IRRESISTIBLE EXOTICISM THAT COMES THROUGH IN EVERY DISH. THE INCREDIBLE VARIETY OF ITS PRODUCE SPEAKS OF A LAND OF A THOUSAND FACES, FROM THE ANCIENT TRADITION OF THE CARNIA CHARCUTERIE AND CHEESES, AND THE NORCINA TRADITION OF SAN DANIELE AND OF SAURIS, TO THE AREA OF GORIZIA WITH ITS HAPSBURG INFLUENCES, POISED BETWEEN THE FORMER YUGOSLAVIA, ITALY, AND TRIESTE: A TRUE MICROCOSM OF FLAVOURS.

Appetizer

Pdo Italian prosciutto

Marinated vegetables

Ricotta quesnels with a red-wine aspic

Grilled golden polenta with Pdo Montasio cheese

Dinner

First courses

Carnaroli rice fritters with prawns, mushrooms, and herbs

Pasta with San Marzano Pdo tomato and basil sauce



Main courses

Montasio Pdo chicken rolls

Sea bass fillets in fumé sauce



Side dishes

Fresh asparagus

Mixed mushrooms

“Tecia” style potatoes

Green salad

Bread

A selection of fresh bread

Desserts

Coffee-cream tart

Fresh fruit (in season)

Espresso coffee and tea

Italian-style breakfast

Pastry selection

Fresh fruit

Soft bread roll with olive oil

Butter, honey and jam

Yoghurt

Orange juice

Espresso coffee tea and milk



*Recommended by Alitalia chefs
to those looking for a lighter meal*



Pdo and Pgi produce of Friuli Venezia Giulia

Friuli offers a simple cuisine, featuring natural products from an extraordinarily fertile landscape. The cuisine is distinguished by its fusion of ancient culinary traditions from the local farmers with aristocratic dishes. It is proud to produce 5 Pdo and 1 Pgi products.

Recognised Pdo products

1. Pdo San Daniele prosciutto
2. Pdo Italian “cacciatora” style salami
3. Pdo Montasio cheese
4. Pdo Tergeste extra-virgin olive oil
5. Pdo Friuli Venezia Giulia apples

Recognised Pgi products

1. Sauris Pgi prosciutto

Oil



The company “Tenute dell’Olivastro”, which has become a reference of the Sardinian territory, is located in the heart of the Medio Campidano, on the most suitable lands for growing olives.

”Imperium” is created through olives hand picking and with the help of mechanical combs. The olives are then placed in small baskets and selected following strict disciplinary and are, at the end, pressed in the company mill immediately after harvesting.

This is the way this wonderful product, pride of a Region, privilege for those who taste it, is born.

Water

SAN BENEDETTO MINERAL
OLIGOMINERAL WATER
NATURAL OR SPARKLING

San Benedetto's mineral water comes from the Venetian Alps and after a long underground journey and being enriched with minerals and trace elements, it flows into a naturally protected aquifer.



A RECIPE TO DISCOVER THE FLAVOURS OF FRIULI VENEZIA GIULIA

PAN-SEARED CHICKEN ROULADES WITH PDO MONTASIO CHEESE

FOR 8 PERSONS

- 8 chicken breasts (approx. 120 gr each)
- 8 thin, broad slices of Pdo San Daniele prosciutto crudo (cured ham)
- 8 very thin slices of Pdo Montasio
- 50 gr. butter
- 1 dl white wine
- 2 dl veal broth
- Salt and pepper

DIRECTIONS

Slice the chicken breasts in half, length-wise. Open them and pound with a meat tenderizer. Cover each cutlet with a slice of Pdo Montasio and Pdo San Daniele prosciutto. Roll each one carefully and tie with a thin piece of kitchen twine to keep them from opening while cooking. Salt lightly. Heat 20 gr of butter in a dutch oven, add the rolls and brown lightly on all sides. Finish cooking (transfer to baking dish if desired) in a 180° pre-heated oven, basting often with the chicken's gravy.

Once cooked, remove the roulades from the dutch oven (or baking dish) remove the garnish and deglaze with white wine.

Allow it to evaporate almost completely, then add the broth and moisten with the remaining 30 gr of butter. Remove the kitchen twine and slice the roulades. Pour the sauce onto the serving plate, then arrange the sliced roulades on top.

THE MAGNIFICA-CLASS REGIONAL MENUS ARE CREATED AND SELECTED IN COLLABORATION WITH ALMA, THE MOST AUTHORITATIVE INTERNATIONALLY RECOGNISED TRAINING CENTRE FOR ITALIAN CUISINE. WITH DEAN GUALTIERO MARCHESI AT THE HELM, THE SCHOOL TRAINS CHEFS AND PASTRY CHEFS FROM EVERY COUNTRY TO CREATE TRUE PROFESSIONALS THANKS TO HIGH-PROFILE PROGRAMS CREATED BY NOTED CHEFS FROM THE ITALIAN CULINARY SCENE. ITALY'S REGIONAL CUISINE IS ONE OF THE CARDINAL ELEMENTS OF ITS SOCIAL-CULTURAL MAKEUP. TODAY, IT IS ONE OF THE MOST FAMOUS SYMBOLS OF THE "MADE IN ITALY" BRAND. SIMPLICITY, ELEGANCE, AND A CAREFUL SELECTION OF INGREDIENTS ARE THE PILLARS OF THE ITALIAN COOKING STYLE. THE CREATIONS WE OFFER YOU PAY SPECIAL ATTENTION TO TYPICAL INGREDIENTS AND TIME-HONOURED RECIPES RE-ENVISIONED WITH A MODERN FLAIR. THEY ARE DESIGNED TO BRING OUT THE BEST IN THE PDO (PROTECTED-ORIGIN) AND PGI (PROTECTED GEOGRAPHIC REGION) PRODUCTS - A TRUE EXPRESSION OF ITALIAN TERRITORIES. THE INSTRUCTORS, CHEFS, AND STUDENTS AT ALMA WISH YOU A PLEASANT TRIP...AND ENJOY YOUR MEAL!



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

AUG-SEP-OCT 2011
AZ605-609-611-615-621
629-631-637-643-651