

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

La Sicilia

PARLARE DI CUCINA SICILIANA VUOL DIRE AFFRONTARE UN VIAGGIO NELLA STORIA DELLA STESSA ISOLA, INFATTI LE DIVERSE CIVILTÀ CHE SI SONO AVVICENDATE NELLA DOMINANZA, HANNO LASCIATO, DAL PUNTO DI VISTA GASTRONOMICO, UN'EREDITÀ CHE SI È MANTENUTA NELL'ARCO DEI SECOLI. ECCO, ALLORA, CHE ESAMINANDO LA GASTRONOMIA SICILIANA SI RITROVANO STRASCICHI ADDIRITTURA DELLA CIVILTÀ GRECA SOPRATTUTTO PER LA COTTURA ALLA GRIGLIA, L'USO DELL'ORIGANO, DELL'AGLIO E DELLE OLIVE.

MOLTO PIÙ FORTE È STATA L'INFLUENZA DEGLI ARABI. SOTTO LA LORO DOMINANZA LA SICILIA VISSE UN PERIODO DI GRANDE SVILUPPO CHE SI RIFLETTÉ ANCHE NELLE ATTIVITÀ LEGATE ALLA GASTRONOMIA: LA STESSA CASSATA, DOLCE SIMBOLO DELLA REGIONE, DEVE IL SUO NOME AL TERMINE ARABO "QUAS'AT" CHE SIGNIFICA CASSERUOLA, IN RIFERIMENTO ALLO STAMPO ROTONDO UTILIZZATO PER LA SUA PREPARAZIONE.

GLI ARABI LASCIARONO TRACCIA DEL LORO PASSAGGIO ANCHE NELLA GASTRONOMIA SALATA, BASTI PENSARE AL COUS COUS ED ALLE MELANZANE, MOLTO UTILIZZATE NELLA CUCINA SICILIANA.

NELL'ENTROTERRA, INVECE, LA POPOLAZIONE PREDILIGE LE VERDURE, I FORMAGGI, LE UOVA E LE CARNI.

L'ARROSTO PANATO, GLI INVOLTINI ALLA SICILIANA RAPPRESENTANO, ANCOR OGGI, LA CUCINA SICILIANA DELL'ENTROTERRA.

Antipasti

Salame S'Angelo Igp e Pecorino siciliano Dop

Fette di tonno affumicato con erba cipollina

Arancino di riso

Pranzo

I primi piatti

Pasta con le sarde e pistilli di zafferano
Aquilano Dop

Nido di vermicelli con pomodorino
Pachino Igp e basilico

I secondi piatti

Involtini di pesce spada con capperi
di Pantelleria Igp



Bocconcini di petto di pollo alla cacciatora

I contorni

Caponata di melanzane

Zucchine in agrodolce



Sformato di patate

Insalata di finocchi ed arance di Sicilia

Il pane

Bananina al rosmarino

Bananina integrale

Panino alle noci

Spighetta

I dolci

Biancomangiare con scorsette di arancia
candita servito con salsa fredda all'arancia

Tagliata di frutta con con fico d'India dell'Etna
Dop ed uva di Mazzarrone Igp

Caffè espresso e tè*

Spuntino

Timballo di Couscous vegetale

Involtino di prosciutto cotto con formaggio
siciliano morbido di capra

Polpettine di melanzane

Panelle

Focaccia olio e origano

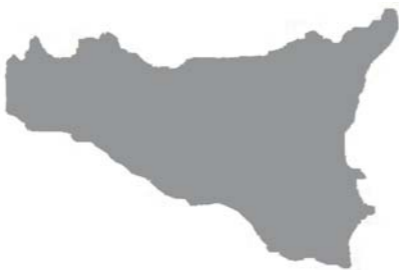
Frutta fresca

Caffè espresso e tè*



*Consigliato dagli chef Alitalia
per chi desidera un pasto più leggero*

* Non disponibile su Airbus A330



Prodotti Dop ed Igp della Sicilia

1. Salame Sant'Angelo Igp
2. Pecorino Siciliano Dop
3. Formaggio Ragusano Dop
4. Olio d'Oliva extravergine Monte Etna Dop
5. Olio d'Oliva extravergine Monti Iblei Dop
6. Olio d'Oliva extravergine Val di Mazara Dop
7. Olio d'Oliva extravergine Valdemone Dop
8. Olio d'Oliva extravergine Valle del Belice Dop
9. Olio d'Oliva extravergine Valli Trapanesi
10. Pagnotta del Dittaino Dop
11. Pistacchio verde di Bronte Dop
12. Arancia Rossa di Sicilia Igp
13. Capperi di Pantelleria Igp
14. Ficodindia dell'Etna Dop
15. Limone interdonato di Messina Igp
16. Nocellara del Belice Dop
17. Pomodoro di Pachino Igp
18. Pesca di Leonforte Igp
19. Uva da tavola di Canicattì Igp
20. Uva da tavola di Mazzarrone Igp

Acqua

SAN BENEDETTO
ACQUA MINERALE
OLIGOMINERALE
NATURALE O FRIZZANTE

L'Acqua Minerale Oligominerale
San Benedetto nasce dalle nevi perenni
dei ghiacciai alpini del Veneto.

Sgorga nel cuore del Parco del Sile, filtra
goccia a goccia nel sottosuolo e durante un
lungo e lento percorso si arricchisce di sali
minerali preziosi per il nostro organismo.



UNA RICETTA PER SCOPRIRE I GUSTI DELLA SICILIA

CAPONATA DI MELANZANE

INGREDIENTI

- 1,5 kg. di melanzane
- 1 cipolla
- 1 cuore di sedano
- 1dl. di olio extra vergine d'oliva
Valle del Belice Dop
- 250 gr. di salsa di pomodoro
- 3 cucchiaini di estratto di pomodoro sciolto in acqua
- 50 gr. di uvetta
- 50 gr. di pinoli
- 250 gr. di olive di "Nocellara del Belice"
- 25 gr. di Capperi di Pantelleria Igp
- 50 gr. di zucchero
- 1 bicchiere di aceto di vino
- sale e pepe

PREPARAZIONE

Sbucciare e tagliare a cubetti le melanzane, metterle in uno scolapasta con sale e lasciar scolare per togliere l'acqua e l'amaro per circa un'ora.

Rosolare la cipolla tritata in olio di oliva fino a quando non è dorata, aggiungere la salsa e l'estratto di pomodoro sciolto in acqua, lasciar cuocere per circa 6/7 minuti fino a quando non si sarà addensato, aggiungere il sedano, i capperi, lo zucchero, uvetta, pinoli e olive.

Unire l'aceto, mescolare e condire con sale e pepe, cuocere per altri 20 minuti e lasciar raffreddare.

In una padella friggere le melanzane, scolarle su una carta assorbente.

Unire le melanzane alla salsa e mescolare bene.

Servire a temperatura ambiente.

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 TWO 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

The Sicily region

ANY DISCUSSION OF SICILIAN CUISINE MEANS MAKING A JOURNEY INTO THE VERY HISTORY OF THE ISLAND. THE VARIOUS CIVILISATIONS WHICH HAVE COME AND GONE HAVE LEFT, FROM A GASTRONOMIC VIEWPOINT, AN INHERITANCE WHICH HAS BEEN MAINTAINED FOR CENTURIES.

AND SO IF WE EXAMINE SICILIAN COOKING WE CAN EVEN FIND THE REMNANTS OF THE GREEK CIVILISATION, ABOVE ALL IN THE PRACTISE OF GRILLING, THE USE OF OREGANO, GARLIC AND OLIVES.

THE ARAB INFLUENCE WAS EVEN STRONGER. UNDER THEIR DOMINATION SICILY DEVELOPED GREATLY AND THIS IS ALSO REFLECTED IN ITS CUISINE: THE FAMOUS CASSATA, THE DESSERT WHICH SYMBOLISES THE REGION, OWES ITS NAME TO THE ARAB TERM "QUAS'AT" WHICH MEANS CASSEROLE IN REFERENCE TO THE ROUND MOULD USED IN ITS PREPARATION.

THE ARABS ALSO LEFT THEIR MARK IN OTHER DISHES, FOR EXAMPLE WITH COUS COUS AND AUBERGINES WHICH ARE WIDELY USED IN SICILIAN CUISINE.

AWAY FROM THE COAST THE LOCAL POPULATION MAKE MORE USE OF VEGETABLES, CHEESE, EGGS AND MEAT. MEAT IN BREADCRUMBS AND MEAT ROLLS ARE STILL TYPICAL OF THE CUISINE OF THIS AREA.

Starters

S'Angelo Pgi salami and sicilian Pecorino Pdo cheese

Slices of smoked tuna with chives

Arancini rice balls

Lunch

First courses

Pasta with sardines and Aquila Pdo saffron

Vermicelli nest with Pachino Pgi tomatoes and basil

Second courses

Swordfish rolls with Pantelleria Pgi capers



Chicken breast nuggets alla cacciatora

Side dishes

Aubergine caponata

Courgettes in sweet-sour sauce



Potato casserole

Fennel and Sicilian orange salad

Bread

Rosemary banana bread

Wholemeal banana bread

Walnut roll

Bread roll

Desserts

Blancmange with candied orange peel served with a cold orange sauce

Cut fruit with Etna Pdo Indian figs and Mazzarrone Pgi grapes

Espresso coffee* and tea

Snacks

Timbale of vegetable couscous

Cooked ham roll with soft Sicilian goat's cheese

Aubergine balls

Panella bread

Focaccia with oil and oregano

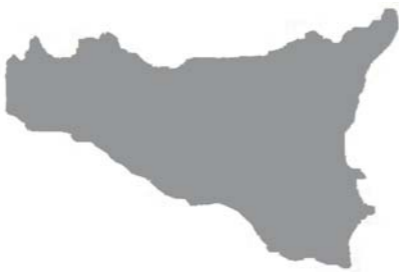
Fresh fruit

Espresso coffee* and tea



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

** Not available on Airbus A330*



Pdo an Pgi products from Sicily

1. Salame Sant'Angelo Igp
2. Pecorino Siciliano Dop
3. Formaggio Ragusano Dop
4. Olio d'Oliva extravergine Monte Etna Dop
5. Olio d'Oliva extravergine Monti Iblei Dop
6. Olio d'Oliva extravergine Val di Mazara Dop
7. Olio d'Oliva extravergine Valdemone Dop
8. Olio d'Oliva extravergine Valle del Belice Dop
9. Olio d'Oliva extravergine Valli Trapanesi
10. Pagnotta del Dittaino Dop
11. Pistacchio verde di Bronte Dop
12. Arancia Rossa di Sicilia Igp
13. Cappero di Pantelleria Igp
14. Ficodindia dell'Etna Dop
15. Limone interdonato di Messina Igp
16. Nocellara del Belice Dop
17. Pomodoro di Pachino Igp
18. Pesca di Leonforte Igp
19. Uva da tavola di Canicattì Igp
20. Uva da tavola di Mazzarrone Igp

Water

SAN BENEDETTO MINERAL
OLIGOMINERAL WATER
NATURAL OR SPARKLING

The San Benedetto Mineral Oligomineral Water comes from the perpetual snows of the Alpine glaciers in the Veneto region.

It gushes out in the heart of the Park of the Sile River, filters drop by drop in the underground and, during its long and slow journey, it is enriched with mineral salts precious for our body.



A RECIPE TO DISCOVER THE FLAVOURS OF SICILY

AUBERGINE CAPONATA

INGREDIENTS

- 1.5 kg. of aubergines
- 1 onion
- 1 celery heart
- 10 cl. of Valle del Belice Pdo extra-virgin olive oil
- 250 gr. of tomato sauce
- 3 tablespoons of tomato extract dissolved in water
- 50 gr. of raisins
- 50 gr. of pine nuts
- 250 gr. of “Nocellara del Belice” olives
- 25 gr. of Pantelleria Pgi capers
- 50 gr. of sugar
- 1 glass of wine vinegar
- salt and pepper

PREPARATION

Peel and dice the aubergines, put them in a colander with salt and let them drain to remove the water and bitter taste for around an hour.

Cook the chopped onion in olive oil until it is browned, add the tomato sauce and extract (dissolved in water) leave to cook for around 6/7 minutes until it has thickened, add the celery, capers, sugar, raisins, pine nuts and olives,

Add the vinegar, mix and season with salt and pepper, cook for a further 20 minutes and leave to cool.

Fry the aubergines in a pan, and dry them on absorbent paper.

Add the aubergines to the sauce and mix well. Serve at room temperature.

NOV-DEC 2010

JAN 2011

AZ604-608-610-614-620

628-630-636-642-650