

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.

Le Marche

LE MARCHE RAPPRESENTANO UN PUNTO DI INCONTRO TRA LE GASTRONOMIE DEL NORD E DEL SUD ITALIA.

IMMERSA NEL VERDE, AL CENTRO DELLA PENISOLA, QUESTA REGIONE È DA SEMPRE TERRA DI ANTICHE TRADIZIONI E GRANDE OSPITALITÀ.

IL PAESAGGIO È CARATTERIZZATO DA TRE ELEMENTI: IL MARE CON UNA COSTA ATTREZZATA E RICCA DI CENTRI ELEGANTI LA MONTAGNA RICCA DI PRATI E FAGGETE E LA CAMPAGNA CON CASE COLONICHE DOVE IN PASSATO RISIEDEVA LA MAGGIOR PARTE DELLA POPOLAZIONE.

DOMINA, IN PARTICOLARE SULL'APPENNINO UMBRO-MARCHIGIANO, UNA CUCINA FATTA DI SAPORI FORTI E DECISI IN CUI DOMINA LA CARNE CHE ACCOMPAGNA MOLTISSIMI PIATTI. SULLA COSTA INVECE SI PUÒ GUSTARE UNA GRANDE QUANTITÀ DI PRODOTTI ITTICI.

PIATTO SIMBOLO È IL BRODETTO DI MARE CHE OGNI CITTÀ MARCHIGIANA PERSONALIZZA CON L'AGGIUNTA DI QUALCHE ALIMENTO CHE CONCORRE A RENDERE IL BRODETTO UNICO.

ABBONDANO CROSTACEI, FRUTTI DI MARE E PESCE AZZURRO INSAPORITO DA ERBE AROMATICHE ED OLIO D'OLIVA. TIPICHE DELLE MARCHE SONO LE GROSSE E SUCCOSE OLIVE CHE COSTITUISCONO UNO DEI PIÙ FAMOSI PIATTI DELLA REGIONE: LE OLIVE ALL'ASCOLANA. LE GIGANTESCHE OLIVE DI QUESTA ZONA HANNO UNA FAMA VECCHIA DI SECOLI. LE MANGIAVANO GIÀ GLI ANTICHI ROMANI E NE FECERO RAZZIA ANCHE I CARTAGINESI, QUANDO ARRIVARONO DA QUESTE PARTI DOPO AVER VALICATO LE ALPI.

Antipasto

Prosciutto italiano Dop

Caciocavallo Dop

Insalata di pollo con giardiniera e crema di verdure

Pizza al formaggio

Cena

I primi piatti

Pasta con gamberi

Pasta con pomodoro fresco e basilico

I secondi piatti

Filetto di orata all'anconetana



Scaloppina di vitello ai pinoli

Le verdure

Patate al vapore con purè di carote



Zucchine ripiene con pancetta

Pomodori gratinati

Insalata fresca

Il pane

Assortimento di pane fresco

I dolci

Torta di ricotta servita con crema di vaniglia calda

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* e tè



Consigliato dagli chef Alitalia
per chi desidera un pasto più leggero

* Non disponibile su Airbus A330



Prodotti Dop ed Igp delle Marche

1. Prosciutto di Carpegna Dop
2. Ciauscolo Igp
3. Casciotta d'Urbino Dop
4. Formaggio di fossa di Sogliano Dop
5. Mortadella Bologna
6. Olio extra vergine d'Oliva Cartoceto Dop
7. Lenticchia di Castelluccio di Norcia Igp
8. Oliva Ascolana del Piceno Igp
9. Salamini italiani alla cacciatora Dop
10. Vitellone bianco dell'Appennino Centrale 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 DELLE MARCHE

FILETTO DI ORATA ALL'ANCONETANA

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- 10 orate da 450/500 grammi l'una

Per la marinatura

- 2 spicchi di aglio
- 1 cipolla tagliata
- 1 foglia di alloro
- Timo
- 1 noce moscata grattugiata
- 100 grammi di olio extra vergine di oliva
- _ bicchiere di vino bianco secco
- Sale e pepe

Per la salsa

- 2 uova bollite
- 6 acciughe salate, pulite e schiacciate
- 1 spicchio di aglio
- 100 gr di pane fresco
- Aceto di vino bianco
- 100 gr di olio extra vergine di oliva

PREPARAZIONE

Marinate in una pentola l'orata con tutti gli ingredienti per circa 1 ora.

Nel frattempo mescolate gli ingredienti per la salsa in un frullatore per creare una sorta di maionese con le acciughe.

Grigliate l'orata ed accompagnatela con la salsa.

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 Marche region

THE MARCHE IS A MEETING POINT FOR THE CUISINES OF THE NORTH AND SOUTH ITALY. WITH ITS EXTENSIVE COUNTRYSIDE AND ITS LOCATION IN THE CENTRE OF ITALY, THIS REGION HAS ALWAYS PLAYED HOST TO ANCIENT TRADITIONS AND BEEN A CENTRE FOR HOSPITALITY.

THE AREA IS DOMINATED BY THREE ELEMENTS: THE SEA WITH ITS COAST AND ITS MANY WELL-EQUIPPED AND ELEGANT LOCATIONS, THE MOUNTAINS WITH THEIR MEADOWS AND BEECH TREE WOODS, AND THE COUNTRYSIDE WITH ITS FARMHOUSES WHERE MOST OF THE POPULATION USED TO LIVE.

THE APENNINES BETWEEN UMBRIA AND THE MARCHE IN PARTICULAR ARE DOMINATED BY COOKING THAT FOCUSES ON STRONG, SHARP FLAVOURS WHERE MEAT OFTEN ACCOMPANIES A WIDE RANGE OF DISHES. ON THE OTHER HAND, ON THE COAST THERE ARE NUMEROUS FISH-BASED DISHES TO TRY.

THE TRADITIONAL DISH IS BRODETTO DI MARE (FISH SOUP) WHICH EVERY TOWN IN THE MARCHE PREPARES SLIGHTLY DIFFERENTLY THUS MAKING ITS OWN VERSION UNIQUE.

THERE IS AN ABUNDANCE OF SHELLFISH AND SEAFOOD AS WELL AS OILY FISH FLAVOURED WITH AROMATIC HERBS AND OLIVE OIL. ALSO TYPICAL OF THE MARCHE ARE THE LARGE AND SUCCULENT OLIVES WHICH ARE ONE OF THE REGION'S MOST FAMOUS DISHES. THE GIANT OLIVES FROM THIS AREA HAVE BEEN FAMOUS FOR CENTURIES. THE ANCIENT ROMANS USED TO EAT THEM AND THE CARTHAGINIANS RAIDED THEM WHEN THEY PASSED THROUGH HAVING CROSSED THE ALPS.

Starter

Italian Pdo ham

Caciocavallo Pdo cheese

Chicken salad with pickles and vegetable purée

Pizza with cheese

Dinner

First courses

Pasta with shrimps

Pasta with tomato and basil

Second courses

Ancona style sea bream fillet



Veal scallop with pine nuts

Vegetable

Steamed potatoes with carrot purée



Courgettes stuffed with bacon

Tomato gratin

Salad

Bread

Selection of fresh bread

Desserts

Ricotta cake served with hot vanilla cream

Seasonal fruit

Espresso coffee* and tea

Italian-style breakfast

Selection of pastries

Fresh fruit

Olive oil bread

Butter, honey, jam

Yogurt

Orange juice

Espresso coffee* tea and milk



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

** Not available on Airbus A330*



Pdo an Pgi products from Marche

1. Prosciutto di Carpegna Dop
2. Ciauscolo Igp
3. Casciotta d'Urbino Dop
4. Formaggio di fossa di Sogliano Dop
5. Mortadella Bologna
6. Olio extra vergine d'Oliva Cartoceto Dop
7. Lenticchia di Castelluccio di Norcia Igp
8. Oliva Ascolana del Piceno Igp
9. Salamini italiani alla cacciatora Dop
10. Vitellone bianco dell'Appennino Centrale 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 LE MARCHE

ANCONA STYLE SEA BREAM FILLET

INGREDIENTS FOR 10 PEOPLE

- 10 sea breams of 450/500 grammes each

For the marinade

- 2 cloves of garlic
- 1 chopped onion
- 1 laurel leaf
- Thyme
- 1 grated nutmeg
- 100 grammes of extra-virgin olive oil
- _ glass of dry white wine
- Salt and pepper

For the sauce

- 2 boiled eggs
- 6 salted, cleaned and crushed anchovies
- 1 clove of garlic
- 100 gr of fresh bread
- White wine vinegar
- 100 gr of extra-virgin olive oil

PREPARATION

Marinate the sea bream in a saucepan with all the ingredients for approximately 1 hour.

In the meantime mix the ingredients for the sauce in a mixer to create a kind of mayonnaise with the anchovies.

Grill the sea bream and accompany with sauce.

NOV-DEC 2010
JAN 2011
AZ605-609-611-615-621
629-631-637-643-651