

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.



## *Valle d'Aosta*

MODELLATA DA ANTICHI GHIACCIAI E CIRCONDATA DA ALCUNI DEI MONTI PIÙ ELEVATI D'EUROPA, LA VALLE D'AOSTA È DETTA "LA VALLÉE" NELLA PITTORESCA LINGUA FRANCO-PROVENZALE E CUSTODISCE RARE E PREZIOSE BELLEZZE NATURALI. L'ALLEVAMENTO DI BOVINI E OVINI AVVIENE PORTANDOLI PRIMA SUI TRADIZIONALI PASCOLI DI MONTAGNA, A CIRCA 2000 METRI DI ALTITUDINE, DURANTE LA PRIMAVERA E POI DI NUOVO A VALLE DURANTE L'AUTUNNO. IL LATTE DA ESSI DERIVATO È FONDAMENTALE PER LA PRODUZIONE DI ALCUNI DEI PIÙ NOTI FORMAGGI ITALIANI COME LA FONTINA. IL TERRITORIO È COSTITUITO DA LAGHI, PAESAGGI UNICI, GHIACCIAI ETERNI ED IMMENSE FORESTE DI PINI, CASTELLI MEDIEVALI DAL FASCINO EPICO CHE TESTIMONIA L'IDENTITÀ CARATTERISTICA DI QUESTA REGIONE, IN CUI IL MODERNO TRAE SEMPRE ISPIRAZIONE DA ANTICHE E PROFONDE RADICI. LE STESSE RADICI CHE SI RITROVANO NEI SAPORI E GUSTI DELLA SUA CUCINA.

## *Antipasto*

Frittata di bietole fresche

Prosciutto italiano Dop

Quenelle di ricotta fresca e miele

Savarin di polenta con Fontina Dop e funghi

## *Cena*

### *I primi piatti*

Pasta alla fonduta di Fontina Dop

Nidi di tagliatelle ai funghi porcini,  
noci e menta



### *I secondi piatti*

Costolette di vitello alla valdostana

Filetti di trota in fonduta di porri freschi



### *Contorni*

Fagiolini verdi saltati

Carote glassate

Gratin di patate con crema di Fontina Dop

Insalata

## ***Il pane***

Assortimento di pane fresco

## ***I dolci***

Mont Blanc

Tortino di mele "Saint Pierre"

Tortino di mirtilli con crema

Frutta fresca di stagione

## ***Caffè espresso e tè***

# *Colazione all'italiana*

Selezione di lieviti

Frutta fresca di stagione

Pane all'olio

Burro, miele e marmellata

Yogurt

## ***Succo di frutta***

## ***Caffè espresso, latte e tè***



Consigliato dagli chef Alitalia  
per chi desidera un pasto più leggero



## Prodotti Dop e Igp della Valle d'Aosta

Le caratteristiche della tradizione gastronomica della Valle d'Aosta sono state fortemente influenzate dall'aspetto morfologico della regione in quanto la catena alpina, per lungo tempo inaccessibile, per secoli ha isolato la Valle, inducendo gli abitanti a sviluppare una cucina basata quasi esclusivamente su prodotti locali fra cui campeggiano ben 4 Dop.

### Prodotti Dop riconosciuti

1. Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop
2. Vallée d'Aoste Lard d'Arnad Dop
3. Fontina Dop
4. Fromadzo Dop

*Olio*



La coltivazione dell'olivo in Calabria risale agli antichi Greci. La Carolea è la varietà autoctona degli antichissimi olivi (cultivar) che contraddistingue il territorio di proprietà dell'Azienda Statti.

Per l'estrazione dell'olio si utilizzano dei mezzi meccanici ai quali non può mancare la cura e l'attenzione manuale degli uomini di questa antica e genuina terra; il risultato è un prodotto che mantiene integre le caratteristiche e le proprietà del frutto.

Ne nasce un olio dalla bassa acidità, dal colore giallo brillante e dal gusto fruttato, con sentori di mandorla e leggere note amare e piccanti.

## UNA RICETTA PER SCOPRIRE I GUSTI DELLA VALLE D'AOSTA

### POLENTA FARCITA CON FONTINA DOP, FUNGHI E ERBE DI MONTAGNA

#### INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Per i savarin:

- 500 g di acqua
- 500 g di latte intero
- 200 g di farina di mais
- 5 cl di olio extra vergine di oliva
- Sale e pepe bianco

Per la guarnizione:

- 30 g di cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 100 g di lardo
- 500 g di funghi misti
- 50 g di prezzemolo tritato
- 50 g di erbe di montagna miste
- Sale e pepe
- 350 g di fonduta di fontina

## PREPARAZIONE

Per preparare i savarin:

fate bollire l'acqua salata con il latte e l'olio d'oliva in una casseruola profonda, preferibilmente di rame. Versate la farina di mais in modo uniforme e cuocete a fuoco molto basso per 40 minuti, mescolando di continuo nella stessa direzione con un cucchiaio di legno. A cottura ultimata versate la polenta in 4 stampi per savarin, che avrete già spennellato con dell'olio d'oliva e lasciate riposare.

Per i funghi, trifolati con aglio e prezzemolo

Tagliate la cipolla e l'aglio e rosolateli in una padella a fuoco lento insieme al lardo fino a farli imbiondire. Aggiungete i funghi misti tagliati a pezzi. Lasciate cuocere a fuoco medio per alcuni minuti e, a cottura ultimata, aggiungete il prezzemolo tritato. Salate quanto basta.

Tocco finale e porzioni:

togliete il savarin dallo stampo, mettetelo su un piatto da portata e decorate con la fonduta. Disponete sopra i funghi trifolati e un'insalata di erbe aromatiche. Servite caldo.



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 DOP (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**<sup>®</sup>

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***



## *Valle d'Aosta*

MOULDED BY ANCIENT GLACIERS AND SURROUNDED BY SOME OF THE HIGHEST EUROPEAN MOUNTAINS, VALLE D'AOSTA IS CALLED "LA VALLÉE" IN THE COLOURFUL FRENCH-PROVENÇAL LANGUAGE AND IS A JEWEL BOX OF PRECIOUS NATURAL RARENESS. BOVINE AND OVINE SPECIES ARE BRED BY TAKING THE CATTLE TO THE TRADITIONAL MOUNTAIN PASTURES, ALMOST 2000 METERS HIGH, IN THE SPRING, AND BACK TO THE VALLEY IN THE FALL. THEIR MILK IS ESSENTIAL TO PRODUCE SOME OF THE MOST FAMOUS ITALIAN CHEESES, LIKE FONTINA. THIS TERRITORY IS MADE OF LAKES, PEERLESS LANDSCAPES, ETERNAL GLACIERS AND HUGE PINE FORESTS, MEDIEVAL CASTLES WITH AN EPIC CHARM TESTIFYING THE PECULIAR IDENTITY OF THIS REGION, WHERE MODERNITY IS ALWAYS INSPIRED BY DEEP, ANCIENT ROOTS. THE SAME ROOTS WE FIND IN THE TASTE AND FLAVOURS OF ITS CUISINE.

## *Appetizer*

Fresh swiss chard omelette

Pdo Italian Prosciutto

Quennelle of fresh ricotta and honey

Savarin of polenta with Pdo Fontina and mushrooms

## *Dinner*

### ***First courses***

Pasta with Pdo Fontina cheese fondue

Tagliatelle nests with porcini mushrooms, walnuts and fresh calamint



### ***Entrees***

Veal cutlets Valdostana style

Trout fillets folded with fresh leek fondue



### ***Side dishes***

Tossed fine long green beans

Glazed carrots

Potato gratin with Pdo Fontina cheese cream

Green salad

### ***Bread***

A selection of fresh bread

### ***Desserts***

Mont Blanc

Apple pie "Saint Pierre"

Blueberry tart with cream

Fresh fruit in season

### ***Espresso coffee and tea***

## *Italian-style breakfast*

Pastry selection

Fresh fruit in season

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 products of Valle d'Aosta**

The characteristics of the gastronomic tradition of the Valle d'Aosta have been greatly influenced by the region's geography since the Alps, which remained inaccessible for a long time, isolated Valle d'Aosta for centuries and led the inhabitants to develop a style of cooking based almost entirely on local products, including 4 Pdo products.

### **Certified Pdo products**

1. Pdo Valle d'Aosta Jambon de Bosses
2. Pdo Valle d'Aosta Lard d'Arnad
3. Pdo Fontina
4. Pdo Fromadzo

# Oil



Olive growing in Calabria dates back to the ancient Greeks. The Statti company is the owner of centuries-old olive groves; the cultivar is Carolea, a local variety of very ancient origin.

To extract the oil mechanical means are used, combined with the personal care and attention provided by the farmers from this ancient and wholesome land. These guarantee a product which fully maintains the characteristics and properties of the olives.

The final result is a low-acid olive oil of a bright yellow colour and a fruity taste, with hints of almond and a mixture of understated bitter and sharp notes.

## A RECIPE TO DISCOVER THE FLAVOURS OF VALLE D'AOSTA

### POLENTA FILLED WITH PDO FONTINA

#### INGREDIENTS FOR 10 SERVINGS

For the savarins:

- 500 g. water
- 500 g. whole milk
- 200 g. corn flour
- 5 cl extra virgin olive oil
- Salt and white pepper

For the garnishing:

- 30 g. onion
- 1 garlic clove
- 100 g. lard
- 500 g. mixed mushrooms
- 50 g. chopped parsley
- 50 g. mixed mountain herbs
- Salt and pepper
- 350 g. fontina fondue

## PREPARATION

To prepare the savarins:

bring some salted water to boil, together with the milk and the olive oil in a deep casserole, preferably made of copper. Pour the corn flour evenly in and cook for 40 minutes on a very low heat, stirring continuously in the same direction with a wooden spoon. When it is cooked, pour the polenta inside 4 savarin molds, previously greased with olive oil and let it rest.

For the mushrooms, sautéed with garlic and parsley

Chop the onion and the garlic and brown till golden with the lard in a frying pan, on a low heat. Add the mixed mushrooms cut into pieces. Cook on medium heat for a few minutes, when they are cooked add the chopped parsley. Salt as needed.

Final touches and serving:

take the savarin out of the mold and place it in the center of a plate and decorate with the fondue. Arrange the sautéed mushrooms on top and a mixed herbs salad. Serve hot.



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 IGP (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**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

NOV-DEC 2011  
JAN 2012  
AZ605-609-611-615-621  
629-631-637-643-651