

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.

Il Piemonte

UNA GRANDE REGIONE DAL PASSATO ORGOGLIOSO E DALL’AFFASCINANTE PATRIMONIO AMBIENTALE, RIVOLTA AL FUTURO E PRONTA A COGLIERE SFIDE IMPORTANTI. IL PIEMONTE OCCUPA IN EUROPA UNA POSIZIONE DI CENTRALITÀ, È PALCOSCENICO IDEALE PER PROMUOVERE L’ITALIANITÀ ALL’ESTERO: AREA MONTANA FAMOSA PER NATURA E SPORT, È ANCHE ZONA DI COLLINE NELLE LANGHE E NEL MONFERRATO, CON PRODOTTI ESCLUSIVI; È LAGHI, DIMORE STORICHE SABAUDE, È OSPITE DI FESTIVAL E MOSTRE INTERNAZIONALI ED È L’ANTICA CULLA DEL CINEMA E DELLA MODA. INSOMMA, UN TERRITORIO TUTTO DA SCOPRIRE GUSTANDO LE PECULIARITÀ DI OGNI PROVINCIA.

IL PIEMONTE È INFATTI PATRIA DI PRODOTTI GASTRONOMICI PRESTIGIOSI, CONOSCIUTI A LIVELLO INTERNAZIONALE, COME LE CARNI, I TARTUFI, I MARRONI, IL RISO, LE NOCCIOLE. DALLE RICCHEZZE DELLA TERRA NASCONO LE RICETTE PIEMONTESE FAMOSE NEL MONDO, GRAZIE ALL’ARTE DEGLI CHEF NOSTRANI: I TAJARIN, GLI AGNOLOTTI, LA BAGNA CAUDA, I DOLCI AL CIOCCOLATO. IL TEAM DELLE ‘STELLE DEL PIEMONTE’ È UN ESEMPIO ECCELLENTE DEL VALORE GASTRONOMICO E DELL’ABILITÀ CULINARIA DEL TERRITORIO.

Antipasti

Petto di gallina cotto al vapore con emulsione di capperi ed acciughe

Insalata russa

Trota marinata all'astigiana

Flan di Bettelmatt con mirtilli di montagna e mostarda di pere

Pranzo

I primi piatti

Agnolotti del plin con sugo di arrosto

Nido di tajarin al pomodoro e rosmarino



I secondi piatti

Carrè d'agnello in crosta di nocciole lgp

Filetto di persico alla salvia



I contorni

Erbette fresche al burro

Carote al miele

Patate al rosmarino

Insalata mista

Il pane

Bananina al rosmarino

Bananina integrale

Panino alle noci

Spighetta

I dolci

Bönet servito con salsa calda alla vaniglia

Tagliata di frutta fresca

Caffè espresso e tè

Spuntino

Salame cotto

Robiola di Roccaverano Dop

Toma del Piemonte Dop

Frittata di Riso Vialone Nano al Bra Dop

Focaccia olio e origano

Frutta fresca di stagione

Caffè espresso e tè



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



Prodotti Dop ed Igp del Piemonte

Il Piemonte è patria di prodotti enogastronomici prestigiosi, frutto di una produzione locale radicata nella storia del territorio: prodotti lavorati e non, che racchiudono in sé il valore naturale della terra, ma anche la competenza artigianale della trasformazione del prodotto. Son ben 17 i prodotti che ad oggi hanno ottenuto il riconoscimento DOP e IGP e alcune decine di richieste relative a nuove denominazioni sono state presentate alla Regione Piemonte.

Prodotti Dop riconosciuti:

1. Prosciutto crudo di Cuneo
2. Riso di Baraggia Biellese e Vercellese
3. Salamini italiani alla cacciatora
4. Tinca Gobba Dorata Pinalto di Poirino

Formaggi:

1. Bra
2. Castelmagno
3. Gorgonzola
4. Grana Padano
5. Murazzano
6. Raschera
7. Robiola di Roccaverano
8. Taleggio
9. Toma Piemontese

Prodotti Igp riconosciuti:

1. Castagna Cuneo
2. Mortadella Bologna
3. Nocciola Piemonte
4. Salame Cremona

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 DEL PIEMONTE

INSALATA DI PETTO DI GALLINA,
VALERIANA, EMULSIONE DI CAPPERI E
ACCIUGHE

INGREDIENTI

- 320 gr. petto di gallina
- 2 gr. timo
- 100 ml olio extra vergine d'oliva
- 50 ml vino bianco secco
- 40 gr. insalata valeriana
- 1 limone
- 20 gr. capperi sotto sale
- 15 gr. acciughe sotto sale

PROCEDIMENTO:

Pulire i petti di gallina, quindi salarli e peparli ed inserirli in un sacchetto sottovuoto per cottura; aggiungere il vino bianco secco e poco olio extra vergine d'oliva, quindi chiudere sottovuoto. Cuocere a bassa temperatura non superando i 72° C per circa 35 minuti; abbattere e conservare in frigo fino al momento del servizio.

Dopo aver dissalato i capperi e disliscato le acciughe, preparare un'emulsione frullando entrambi i prodotti in un mixer aggiungendo olio extravergine d'oliva, acqua ben fredda e succo di limone; aggiustare di sale e pepe se necessario e tenere da parte.

Affettare il petto di gallina nell'affettatrice ottenendo delle fette sottili, quindi disporle su un piatto in cui avremo precedentemente collocato delle foglie di valeriana; condire con l'emulsione di capperi e acciughe e servire.

CON IL PROGETTO “**STELLE DEL PIEMONTE**” L’ASSESSORATO AL TURISMO DELLA **REGIONE PIEMONTE** HA REALIZZATO E LANCIATO DAL 2005 UN PROGETTO INEDITO IN ITALIA, IN CUI IL VEICOLO DI PROMOZIONE È RAPPRESENTATO DALL’ALTA CUCINA PIEMONTESE: CUCINA INTESA COME FORMA D’ARTE E DI CULTURA, FORTEMENTE EVOCATIVA DI EMOZIONI E SENSAZIONI, CAPACE DI TRASMETTERE OVUNQUE LE TRADIZIONI, I SAPORI, LO SPIRITO DI INNOVAZIONE E SPERIMENTAZIONE DI UN TERRITORIO CHE SI MUOVE VERSO IL FUTURO TRAENDO FORZA DALLE RADICI DEL PASSATO. L’INIZIATIVA HA PORTATO ALLA CREAZIONE DI UN TEAM DI 30 CHEF ECCELLENTI DEL TERRITORIO CHE, IN OCCASIONE DEGLI EVENTI DI PROMOZIONE E COMUNICAZIONE, IN COLLABORAZIONE CON LA REGIONE, PRESENTA I TESORI DEL TERRITORIO SECONDO UN NUOVO CONCEPT, DOVE IL CIBO È L’“INGREDIENTE” DI UN VERO E PROPRIO EVENTO CULTURALE. GRAZIE ALLA LORO COLLABORAZIONE A PROGETTI E IMPORTANTI MANIFESTAZIONI DI LIVELLO INTERNAZIONALE, LE “STELLE DEL PIEMONTE” SONO OGGI I TESTIMONIAL DEI SAPORI, DEI SAPERI, DELLE TRADIZIONI, MA ANCHE DEL FUTURO DEL PIEMONTE.



Stelle del Piemonte
Una squadra di grandi chef.

WWW.PIEMONTEITALIA.EU
WWW.STELLEDELPIEMONTE.NET

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

Piedmont

AN EXTRAORDINARY REGION WITH A PROUD PAST AND A FASCINATING ENVIRONMENTAL HERITAGE, FORWARD-LOOKING AND READY TO TAKE ON IMPORTANT CHALLENGES. IN EUROPE PIEDMONT OCCUPIES A CENTRAL POSITION, IT IS THE IDEAL STAGE FOR THE PROMOTION OF ITALIANNES ABROAD. FULL OF MOUNTAINS THE AREA IS FAMOUS FOR ITS NATURE AND SPORTS, IT IS ALSO A REGION OF HILLS IN THE LANGHE AND MONFERRATO AREA, WITH EXCLUSIVE PRODUCTS; IT IS CHARACTERIZED BY LAKES, HISTORICAL RESIDENCES OF THE HOUSE OF SAVOY, IT IS THE HOST REGION OF FESTIVALS AND INTERNATIONAL EXHIBITIONS AS WELL AS A LONG-STANDING CRADLE OF CINEMA AND OF FASHION. IN BRIEF IT IS A UNIQUE AREA WORTH DISCOVERING WHERE YOU CAN ENJOY THE DISTINCTIVENESS OF EACH PROVINCE.

PIEDMONT IS, AS A MATTER OF FACT THE LAND OF PRESTIGIOUS, INTERNATIONALLY RENOWNED GASTRONOMIC PRODUCE SUCH AS MEATS, TRUFFLES, CHESTNUTS, RICE, AND HAZELNUTS. FROM THE RICHES OF THE LAND COMES A LIST OF PIEDMONTESE RECIPES FAMOUS ALL OVER THE WORLD, THANKS TO THE SKILLS OF ITALIAN CHEFS: THE TAJARINS, AGNOLOTTI, BAGNA CAUDA, AND CHOCOLATE SWEETS BEING JUST A FEW EXAMPLES. THE TEAM OF THE "STELLE DEL PIEMONTE" (PIEDMONT STARS) IS AN EXCELLENT EXAMPLE OF THE REGION'S GASTRONOMIC IMPORTANCE AND CULINARY SKILL.

Appetizers

Steamed hen breast with caper and anchovy sauce

Insalata Russa

Asti style marinade trout

Bettelmatt Pudding with blueberries and pear mustard

Lunch

First courses

Handmade fresh ravioli filled with roasted meat and served with veal stock

Tjarin fresh pasta with tomato and rosemary sauce



Main courses

Rack of lamb in Pgi hazelnut croust

Perch fillet with sage sauce



Side dishes

Fresh green leaves with butter

Carrots with caramelized honey

Roasted potatoes with rosemary

Mixed salad

Bread

Rosemary Bananina

Wholemeal Bananina

Bread roll with walnuts

Spighetta

Desserts

Traditional cocoa and amaretti cookie pudding
with warm vanilla sauce

Fresh fruit salad

Espresso coffee and tea

Snacks

Cooked Salame

Pdo Robiola of Roccaverano

Pdo Toma of Piemonte

Italian omelette with Bra Pdo and Vialone
Nano Rice

Focaccia with olive oil and oregano

Fresh fruit in season

Espresso coffee and tea



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



Pdo and Pgi products of Piedmont

Piedmont is the land of prestigious wine and gastronomic products, coming from local production rooted in the history of the territory: processed and unprocessed products, which contain the natural goodness of the land, but also the traditional skill of the transformation of the produce. As many as 17 products have today gained the Pdo and Pgi recognition and several dozen requests for new denominations have been presented to the Region of Piedmont.

Pdo recognized products

1. Prosciutto crudo of Cuneo
2. Baraggia Biellese and Vercellese Rice
3. Italian salamini alla cacciatora
4. Tinca Gobba Dorata Pinalto of Poirino

Cheeses:

1. Bra
2. Castelmagno
3. Gorgonzola
4. Grana Padano
5. Murazzano
6. Raschera
7. Robiola of Roccaverano
8. Taleggio
9. Toma Piemontese

Recognised Pgi products:

1. Cuneo chestnut
2. Mortadella Bologna
3. Piemonte hazelnut
4. Salame Cremona

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 TASTE OF PIEDMONT

CHICKEN SALAD BREAST WITH VALERIAN, CAPER AND ANCHOVY SAUCE

INGREDIENTS

- 320 gr. chicken breast
- 2 gr. thyme
- 100 ml extra virgin olive oil
- 50 ml dry white wine
- 40 gr. valerian
- 1 lemon
- 20 gr. salted capers
- 15 gr. salted anchovies

PREPARATION

Clean the chicken breast, fry lightly and sprinkle with pepper and put it in a cooking plastic vacuum-pack, add the dry white wine and some extra virgin olive oil, then vacuum seal. Cook at a low temperature never going over 72°C. for about 35 minutes; remove and cool in the fridge until ready to be served. After having washed off the salt from the capers and having removed the fishbone from the anchovies, prepare a sauce, beat together both ingredients in a mixer adding extra virgin olive oil, cold water and lemon juice, add salt and pepper as desired and put to one side. Finely slice the chicken breast and place on a plate spread with valerian leaves; season with the caper and anchovy sauce and serve.

WITH “**STELLE DEL PIEMONTE**”, THE REGION HAS SET ITSELF A PRECISE OBJECTIVE: TO DEVELOP AND LAUNCH AN INNOVATIVE PROJECT WITH A STRONG COMMUNICATIVE IMPACT, THE FIRST OF ITS KIND TO BE ATTEMPTED IN ITALY; THE VEHICLE OF PROMOTION WILL BE PIEDMONTESE HAUTE CUISINE, SEEN AS A FORM OF ART AND CULTURE THAT EVOKES STRONG EMOTIONS AND SENSATIONS, WHICH IS CAPABLE OF CONVEYING TO EVERYONE THE TRADITIONS, THE TASTES AND THE EXPERIMENTAL AND INVENTIVE SPIRIT OF A REGION THAT IS MOVING TOWARDS THE FUTURE WHILE DRAWING STRENGTH FROM THE PAST.

THE INITIATIVE, CONCEIVED SUPPORTED AND IMPLEMENTED BY THE REGIONAL TOURISM COUNCIL, HAS LED TO THE CREATION OF A SPECIAL TEAM. OVER THE COMING YEARS, VARIOUS EVENTS WILL BE ORGANISED BY THE REGION, IN WHICH THE TEAM WILL PRESENT LOCAL DELICACIES ACCORDING TO A NEW CONCEPT: FOOD WILL BE THE “INGREDIENT” OF A TRUE CULTURAL EVENT, AND VIEWED IN RELATION TO ARCHITECTURE AND DESIGN. TODAY, THANKS TO THEIR INVOLVEMENT IN IMPORTANT INTERNATIONAL PROJECTS AND EVENTS, THE “STELLE DEL PIEMONTE” ARE THE TESTIMONIALS OF THE KNOWLEDGE, TASTES, TRADITIONS, HISTORY AND FUTURE OF PIEMONTE, A REGION THAT IS LOOKING FORWARD WHILE DRAWING STRENGTH FROM THE PAST



Stelle del Piemonte
Una squadra di grandi chef.

WWW.PIEMONTEITALIA.EU

WWW.STELLEDELPIEMONTE.NET

FEB-MAR-APR 2011
AZ604-608-610-614-620
628-630-636-642-650