

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.

La Liguria

LA CUCINA LIGURE RISENTE DELLA CONTAMINAZIONE DI VARI LUOGHI E POPOLI CON I QUALI NELL'ARCO DEI SECOLI I LIGURI ED I GENOVESI SONO ENTRATI IN CONTATTO, SOPRATTUTTO PER COMMERCIO E CONQUISTE. ECCO COSÌ CHE OLTRE CHE AD ESSERE UNA CUCINA "LOCALIZZATA", AL SUO INTERNO TROVIAMO "CONTAMINAZIONI" PREZIOSE. PRENDE SPUNTO PER LA MAGGIOR PARTE DELLE SUE RICETTE DALLA DIETA MEDITERRANEA, UNIONE CULINARIA TRA I PIATTI DI MARE CON GLI ANTICHI PRODOTTI DELLA SUA TERRA, TUTTAVIA PIATTI APPARENTEMENTE SEMPLICI SONO ESALTATI NEI LORO SAPORI DALL'USO DELLE NUMEROSE ERBE AROMATICHE COME ROSMARINO, TIMO, E SOPRATTUTTO BASILICO, CHE CRESCONO SPONTANEAMENTE SU TUTTO IL TERRITORIO, TIPICHE DELLA MACCHIA MEDITERRANEA.

TRA I PRODOTTI LOCALI DI GRANDE PREGIO C'È SICURAMENTE L'OLIO DI OLIVA, BASE E CONDIMENTO DEI PRINCIPALI PIATTI DELLA GASTRONOMIA LIGURE.

Antipasto

Prosciutto italiano

Olive taggiasche

Insalata di gamberoni con patate e carote

Tortino caldo di riso e zucchine

Cena

I primi piatti

Pasta al pesto genovese

Ravioli ripieni di ricotta, zucchine e porro

I secondi piatti

Trancio di tonno alla sanremese



Pollo alle olive taggiasche

Le verdure

Patate arrosto

Funghi

Cicoria bollita



Insalata fresca

Il pane

Assortimento di pane fresco

I dolci

Pandolce servito con salsa calda di vaniglia

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 della Liguria

Cucina sapiente e gustosa quella ligure, capace di abbinare i prodotti ittici a quelli coltivati sulle ripide scoscese che dall'entroterra diradano verso il mare. L'offerta gastronomica è tra le più interessanti d'Italia, strutturata in maniera da esaltare profumi e colori della Liguria.

Di seguito i prodotti Dop ed Igp che caratterizzano questa regione

Prodotti Dop

1. Basilico genovese
2. Olio Extravergine d'Oliva Riviera Ligure

Prodotti Igp

1. Acciughe sotto sale del Mar Ligure

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 LIGURIA

TONNO ALLA SANREMESE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 tranci di tonno fresco
- 30 ml. di Olio Extravergine d'Oliva Dop
- 20 gr. di funghi
- 1 acciuga sotto sale del Mar Ligure Igp
- _ bicchiere di vino bianco secco
- 1 limone spremuto
- Sale e pepe
- Aglio e prezzemolo

PREPARAZIONE

Ammorbidire i funghi in acqua, pulire e tritare le acciughe con lo spicchio d'aglio, prezzemolo ed i funghi ammorbidenti.

Soffriggere in un tegame con olio extra vergine d'oliva e poi aggiungere il vino bianco e portare a ebollizione.

In una teglia da forno mettete il tonno e coprire con la salsa.

Cuocere in forno a 180° C per ca. 10 minuti.

Togliere il pesce ed aggiungere il succo di limone alla salsa, ridurre e servire.

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

Liguria

LIGURIAN CUISINE HAS BEEN AFFECTED BY THE INFLUENCE OF DIFFERENT POPULATIONS AND PLACES WITH WHICH THE LIGURIANS AND THE GENOESE HAVE COME INTO CONTACT, ESPECIALLY THROUGH TRADE AND CONQUESTS. THAT IS WHY IT IS NOT ONLY A “LOCAL” CUISINE, BUT ALSO FULL OF PRECIOUS “CONTAMINATIONS”.

ITS RECIPES ARE INSPIRED BY THE MEDITERRANEAN DIET, A CULINARY UNION BETWEEN SEA DISHES AND ANCIENT PRODUCTS OF ITS LAND, NEVERTHELESS APPARENTLY SIMPLE DISHES ARE ENHANCED IN THEIR FLAVOUR BY THE USE OF MANY AROMATIC HERBS SUCH AS ROSEMARY, THYME, BUT ABOVE ALL BASIL, ALL GROWING NATURALLY THROUGHOUT THE WHOLE TERRITORY, TYPICAL OF THE MEDITERRANEAN SCRUB.

AMONG THE LOCAL HIGHLY REGARDED PRODUCTS WE CAN CERTAINLY FIND OLIVE OIL, THE BASE AND CONDIMENT FOR THE MAIN DISHES OF THE LIGURIAN GASTRONOMY.

Appetizers

Italian Prosciutto

Taggiasca olives

King Prawn salad with potatoes and carrots

Warm courgette rice mould

Dinner

First courses

Pasta with genovese style pesto

Ravioli filled with ricotta cheese,
courgettes and leek

Main courses

Sanremo style tuna steaks



Chicken with taggiasca olives

Vegetables

Roast potatoes

Mushrooms

Boiled chicory



Fresh salad

Bread

A selection of fresh bread

Desserts

Sweet Bread served with warm vanilla sauce

Fresh fruit in season

Espresso coffee* and tea

Italian-style breakfast

Selection of yeast

Fresh fruit

Olive oil bread

Butter, honey and 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 and Pgi products of Liguria

Expert and tasty cuisine, able to combine fish products with those grown on the steep cliffs that thin out from the inland to the sea. The gastronomic offer is one of the most interesting ones in Italy, structured in a way that enhances the fragrance and colours of Liguria.

The following are Pdo and Pgi products that characterize this region

Pdo products

1. Genovese basil
2. Extra virgin olive oil of the Riviera Ligure

Pgi products

1. Salted anchovy from the Ligurian Sea

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 LIGURIA

SANREMO STYLE TUNA (LIGHT DISH)

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

- 4 steaks of fresh tuna
- 30ml. Ligure Pdo extra virgin olive oil
- 20 gr. dry mushrooms
- 1 salted Mar Ligure Pgi anchovy
- _ glass of white wine
- Juice of 1 lemon
- Salt and pepper
- Garlic and parsley

PREPARATION

Soften the mushrooms in water; clean and chop the anchovies along with the garlic clove, parsley and softened mushrooms.

Sautè in a pan with the extra virgin olive oil and then add the white wine, bring to the boil.

In an oven tray lay the tuna steaks and cover with the sauce.

Bake in an oven at 180°C for approx. 10 minutes.

Remove the fish and add the lemon juice to the sauce, reduce and serve.

FEB-MAR-APR 2011
AZ605-609-611-615-621
629-631-637-643-651