

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.

Sardegna

IL MISTERIOSO EMBLEMA SARDO CHE RITRAE I QUATTRO MORI SEMBRA RACCONTARE COME QUESTA TERRA, PUR TANTE VOLTE VINTA, SIA DIFFICILE DA CONQUISTARE, CON I SUOI IMPERVI RILIEVI BRULLI E IL SUO SPIRITO RUVIDO. MA È QUESTO IL CARATTERE CHE RENDE L'ISOLA SPECIALE: COME PER IL CARCIOFO, PRODOTTO TIPICO E METAFORA PERFETTA DEL LUOGO; IL SUO SAPORE IRRESISTIBILE È PROTETTO DA UNA CORAZZA CHE BISOGNA SAPER VIOLARE.

UNA REGIONE DI FORTI TRADIZIONI, DOVE LA CIVILTÀ DEL PANE È IL SOTTOFONDO DELLA CULTURA ALIMENTARE: CARASARE È IL VERBO CHE LO RENDE BISCOTTATO, PER RESISTERE AI VIAGGI LUNGHİ DI UOMINI DIRETTI VERSO IL MARE O VERSO I MONTI, SEMPRE ACCOMPAGNATI DALLA LORO SOLITUDINE VERSO LA QUALE UN CIBO FAMILIARE PUÒ RAPPRESENTARE UN DOLCE CONFORTO. ARAGOSTA, BOTTARGA, CARNE OVINA E FORMAGGI PECORINI, SONO PEZZI DI UN MOSAICO EMOZIONANTE.

Antipasto

Spicchio di frittata con carciofi freschi e Pecorino Sardo Dop

Insalata di capretto e bietoline fresche all'olio extra-vergine d'oliva

Focaccine al Pecorino Sardo Dop con erbe

Pranzo

I primi piatti

Maccheroncini lisci al profumo di finocchio fresco e selvatico

Gnocchetti sardi con dadolata di verdure fresche



I secondi piatti

Maialino Sardo laccato al miele e finocchietto

Filetti di rombo alla Vernaccia



I contorni

Melanzane arrosto con pomodoro secco e mandorle tritate

Cuori di carciofo stufati alla menta e Pecorino Sardo Dop

Patate al rosmarino

Insalata fresca

Il pane

Bananina al rosmarino

Bananina integrale

Bananina alle noci

Spighetta

Pane Carasau

I dolci

Pardulas con ricotta

Tortino di fichi

Cucciuleddi

Frutta fresca di stagione

Caffè espresso e tè

Spuntino

Salsiccia sarda

Formaggio Fiore Sardo Dop

Mostarda di frutta

Panadas Campidanesi

Focaccia calda all'olio e origano

Frutta fresca di stagione

Caffè espresso e tè



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



Prodotti Dop e Igp della Sardegna

La cucina sarda, semplice e basata su ingredienti naturali, è allo stesso tempo ricca, grazie alla varietà del territorio capace di offrire in tutte le stagioni prodotti sempre freschi. Riuscendo pienamente a sfruttare e valorizzare tutte le risorse che la terra le ha generosamente messo a disposizione, la Sardegna vanta all'interno della sua filiera agroalimentare la presenza di ben 6 prodotti Dop ed 1 prodotto Igp:

Prodotti Dop riconosciuti:

1. Pecorino Sardo Dop
2. Pecorino Romano Dop
3. Formaggio Fiore Sardo Dop
4. Olio Extravergine d'Oliva Sardegna Dop
5. Carciofo spinoso di Sardegna Dop
6. Zafferano di Sardegna Dop

Prodotti Igp riconosciuti:

1. Agnello di Sardegna Igp

Olio



L'Azienda le Tenute dell'Olivastro, diventata ormai un riferimento del territorio sardo, si trova nel cuore del Medio Campidano, sulle terre più vocate alla coltivazione dell'olivo.

“Imperium” viene creato attraverso una raccolta manuale delle olive e con l'ausilio di pettini meccanici.

Le olive vengono poi riposte in piccole ceste e successivamente selezionate seguendo scrupolosi disciplinari ed infine vengono frante immediatamente dopo la raccolta nel frantoio dell'Azienda.

Nasce così questo meraviglioso prodotto, orgoglio di una Regione, privilegio per chi lo assaggia.

Acqua

SAN BENEDETTO
ACQUA MINERALE
OLIGOMINERALE
NATURALE O FRIZZANTE

L'Acqua Minerale Oligominerale
San Benedetto nasce dalle Alpi Venete e
dopo un lungo percorso, durante il quale
si arricchisce di minerali e oligoelementi,
raggiunge un bacino sotterraneo naturalmente
protetto.



UNA RICETTA PER SCOPRIRE I GUSTI DELLA SARDEGNA

GNOCCHETTI SARDI CON DADOLATA DI VERDURE FRESCHE

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- 600 g. melanzane viola
- 300 g. sedano bianco
- 200 g. carote
- 800 g. gnocchetti Sardi di grano duro
- 4 dl. salsa di pomodoro
- 1 dl olio extravergine di oliva
- Maggiorana fresca
- Pecorino sardo Dop grattugiato
- Sale marino e pepe nero

PROCEDIMENTO:

Lavare, sbucciare e tagliare le melanzane a cubetti di 1 cm. Scaldare un po' d'olio in una casseruola e cuocervi le melanzane, salando in anticipo, a fuoco basso con il coperchio.

In un'altra casseruola, stufare per circa 15 minuti con 1 spicchio d'aglio rosolato nell'olio, le carote e il sedano precedentemente tagliati a cubetti di 1/2 cm di lato, salare e pepare.

Cuocere gli gnocchetti sardi in abbondante acqua giusta di sale per una ventina di minuti circa, scolare, avendo cura di conservare un po' d'acqua di cottura che potrà essere utile al momento della mantecatura.

Versare gli gnocchetti nella casseruola con la salsa di pomodoro e un po' d'acqua di cottura e mantecare con un filo d'olio di oliva; correggere di sale e pepe.

Servire nel piatto e disporre sopra le piccole verdure stufate, delle foglioline di maggiorana e del Pecorino Dop grattugiato.

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 PASTICCIERI 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[®]

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

Sardinia

THE MYSTERIOUS SARDINIAN EMBLEM THAT DEPICTS FOUR MOORS SEEMS TO RELATE THIS LAND'S HISTORY: NO MATTER HOW MANY TIMES IT HAS BEEN DEFEATED, IT REMAINS DIFFICULT TO CONQUER, WITH ITS IMPERVIOUS BARE RELIEFS AND ITS ROUGH-HEWN SPIRIT. YET IT IS THIS VERY SPIRIT THAT MAKES THE ISLAND SPECIAL. TAKE THE ARTICHOKE, FOR EXAMPLE – A TYPICAL PRODUCT AND A PERFECT METAPHOR FOR THIS PLACE. ITS IRRESISTIBLE FLAVOUR IS PROTECTED BY AN ARMOUR THAT ONE MUST PIERCE. A REGION OF STRONG TRADITIONS, WITH BREAD AS THE CORNERSTONE OF ITS CUISINE. “CARASARE” IS THE VERB THAT MAKES IT TWICE-BAKED, TO ALLOW IT TO STAY FRESH OVER LONG TREKS OUT TO THE SEA OR UP INTO THE MOUNTAINS, TO BE PLEASANT COMPANY OVER THE SOLITARY TERRAIN. LOBSTER, ROE, LAMB, AND SHEEP'S-MILK CHEESES, COME TOGETHER TO CREATE A SAVOURY MOSAIC.

Appetizer

Slice of Italian omelet with fresh artichokes and Dop Sardinian sheep's-milk cheese

Goat and Swiss chard salad with extra-virgin olive oil

Mini-focaccias with Dop Sardinian herb-infused sheep's-milk cheese

Lunch

First courses

Smooth macaroni with essence of fresh wild fennel

Sardinian gnochetti with fresh-vegetable ratatouille



Entrees

Sardinian baby pork glazed with honey and fennel

Filets of turbot à la Vernaccia



Side dishes

Roast eggplant with sun-dried tomatoes and slivered almonds

Artichoke hearts baked with mint and Pdo Sardinian sheep's-milk cheese

Rosemary potatoes

Fresh salad

Bread

Rosemary bread roll

Wholemeal bread roll

Walnut bread roll

Spighetta bread

Carasau bread

Desserts

Pardulas (traditional cake) with ricotta cheese

Fig tart

Cucciuledi (traditional nut biscuits)

Fresh fruit (in season)

Espresso coffee and tea

Snacks

Sardinian sausage

Dop "Sardinian Flower" Cheese

Fruit compote

Campidian style Panadas

Warm focaccia bread with olive oil and oregano

Fresh fruit (in season)

Espresso coffee and tea



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



Sardinian Pdo and Pgi Certified Products

Sardinian cuisine – simple, and based on natural ingredients – is nonetheless quite varied, thanks to the richness of the region, where fresh produce and cheese abound. Thanks to its ability to make the best use of the resources this land has to offer year round, Sardinia can boast of a good 6 Pdo – certified products and 1 Pgi – certified product.

Certified Pdo products:

1. Pdo Sardinian sheep's-milk cheese
2. Pdo Pecorino Romano cheese
3. Pdo Sardinian Flower Cheese
4. Pdo Sardinian Extra-virgin olive oil
5. Pdo Spiny Sardinian artichoke
6. Pdo Sardinian Saffron

Certified Pgi products:

1. Pgi Sardinian Lamb

Oil



The company “Tenute dell’Olivastro”, which has become a reference of the Sardinian territory, is located in the heart of the Medio Campidano, on the most suitable lands for growing olives.

”Imperium” is created through olives hand picking and with the help of mechanical combs. The olives are then placed in small baskets and selected following strict disciplinary and are, at the end, pressed in the company mill immediately after harvesting.

This is the way this wonderful product, pride of a Region, privilege for those who taste it, is born.

Water

SAN BENEDETTO MINERAL
OLIGOMINERAL WATER
NATURAL OR SPARKLING

San Benedetto's mineral water comes from the Venetian Alps and after a long underground journey and being enriched with minerals and trace elements, it flows into a naturally protected aquifer.



A RECIPE TO DISCOVER AUTHENTIC SARDINIAN FLAVOURS

SARDINIAN GNOCCHETTI WITH FRESH-VEGETABLE RATATOUILLE

INGREDIENTS FOR 10 PERSONS

- 600 g. purple eggplant
- 300 g. white celery
- 200 g. carrots
- 800 g. semolina flour Sardinian gnocchetti
- 4 dl. tomato sauce
- 1 dl extra-virgin olive oil
- Fresh marjoram
- Grated Pdo Sardinian sheep's-milk cheese
- Sea salt and black pepper

DIRECTIONS:

Wash, peel, and dice the eggplant into 1 cm cubes. Heat some olive oil in a sauce pan and cook the eggplant (salted), covered, on low heat.

In a separate sauce pan, lightly brown one clove of garlic and add 1/2 cm diced carrots and celery. Add salt and pepper and stew for approximately 15 minutes.

Boil the Sardinian gnocchetti in a large pot of salted water for approximately 20 minutes. Drain, setting some of the cooking water aside for the sauce.

Pour the gnocchetti into the saucepan with a bit of the cooking water. Toss lightly over low heat with a touch of olive oil. Salt and pepper to taste.

Serve on a plate, garnishing with the small stewed vegetables, marjoram leaves, and grated Pdo sheep's milk cheese.

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 PGI (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[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

AUG-SEP-OCT 2011
AZ604-608-610-614-620
628-630-636-642-650