

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.

Calabria

LUNGHISSIME SPIAGGE DORATE SI ALTERNANO A DISCRETE INSENATURE DI SABBIA E SCOGLI, ALTE ROCCE SI TUFFANO IN UN MARE LIMPIDO COME IN POCHE ALTRE ZONE D'ITALIA. LA CUCINA DEI DUE MARI, IL TIRRENO E LO JONIO , QUESTA È LA SINTESI DI UNA REGIONE CON UN ENTROTERRA COLLINARE VERDE E DOLCISSIMO, MONTAGNE FITTE DI BOSCHI CHE RAGGIUNGONO I DUEMILA METRI IN ASPROMONTE E LI SUPERANO SUL POLLINO. IN QUESTO TERRITORIO LA GASTRONOMIA È BASATA TUTTA SULLA GENUINITÀ RACCHIUSA IN UN PANE ANTICO O DISSEMINATA NEI PRODOTTI CARATTERISTICI: IL PESCE, LA SALUMERIA, LE MELANZANE, LE ERBE AROMATICHE, I FICHI SECCHI, LA CIPOLLA ROSSA , IL PEPERONCINO. TRA AGRUMETI ED OLIVETI CRESCE UN FRUTTO UNICO AL MONDO: IL BERGAMOTTO. LE BELLEZZE NATURALI E LE TRADIZIONI CASALINGHE SONO IL SORRISO DI UNA TERRA OSPITALE E GENEROSA CHE SA ESSERE DOLCE E PICCANTE ALLO STESSO TEMPO E PER QUESTO SEMPRE INTRIGANTE.

Antipasto

Alice alla Rissitana

Crema di melanzane con pomodoro candito

Fette di caciocavallo Dop di Calabria con olive

Pitta di caciocavallo e Pancetta di Calabria Dop

Pranzo

I primi piatti

Calamarata (pasta) al ragù bianco di salsiccia fresca di Calabria

Pasta al pomodoro San Marzano Dop e basilico



I secondi piatti

Capretto alla Silana

Rana pescatrice alla marinara in salsa di pomodoro, capperi e olive



I contorni

Spicchi di finocchi freschi stufati

Patate al pomodoro e olive

Zucchine ripiene

Insalata fresca

Il pane

Bananina al rosmarino

Bananina integrale

Bananina alle noci

Spighetta

I dolci

Torta di fichi

Frutta fresca di stagione

Caffè espresso e tè

Spuntino

Soppresata Calabrese Dop

Formaggio Caciocavallo Silano Dop

Olive verdi giganti farcite fritte

Focaccia all'olio d'oliva ed origano

Assortimento di pane

Frutta fresca di stagione

Caffè espresso e tè



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



Prodotti Dop e Igp della Calabria

La gastronomia della Calabria offre piatti tipici che regalano forti emozioni, grazie a ingredienti semplici e poveri ma arricchiti ed aromatizzati con i sapori decisi e genuini di un'antica tradizione contadina e marinara. Questa terra vanta la presenza di 10 prodotti Dop e 3 Igp.

Prodotti Dop riconosciuti:

1. Capocollo di Calabria Dop
2. Pancetta di Calabria Dop
3. Salsiccia di Calabria Dop
4. Soppressata di Calabria Dop
5. Caciocavallo Silano Dop
6. Bergamotto di Reggio Calabria Dop
7. Olio Extravergine di Oliva Alto Crotonese Dop
8. Olio Extravergine di Oliva Bruzio Dop
9. Olio Extravergine di Oliva Lametia Dop
10. Fichi di Cosenza Dop

Prodotti Igp riconosciuti:

1. Cipolla rossa di Tropea Calabria Igp
2. Clementina di Calabria Igp
3. Patata della Sila Igp

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 CALABRIA

CAPRETTO ALLA SILANA

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- 1 kg di carne di capretto preso dalla spalla, tagliata a pezzetti di 30 gr. cad
- 30 g di prezzemolo
- 400 gr. di pomodorini di Pachino
- 4 spicchi d'aglio
- 1 rametto medio di rosmarino
- 2 dl di vino bianco secco
- 30 piccole patate novelle (taglio patate Parigina)
- 10 friggitelli
- il succo di 1/2 limone
- 250 gr. di cipolla
- 5 dl di brodo di capretto
- 1 dl olio d'oliva extra vergine di Bruzio Dop
- sale e pepe

PROCEDIMENTO:

Tagliare la carne a pezzi regolari e farla rosolare in una casseruola con olio e aglio.

Appena sarà colorita, togliere l'aglio e unire la cipolla e il prezzemolo (ambedue tritati), sale, pepe, qualche patata novella intera ed i friggirelli. Quando anche la cipolla sarà ben rosolata, bagnare tutto quanto basta con il vino bianco e lasciare evaporare, quindi aggiungere un pò di brodo caldo.

Dopo 10 minuti di cottura aggiungere i pomodorini di Pachino ed ultimare la cottura unendo, se occorre, altro brodo.

Pochi minuti prima di servire, versare sopra la carne il succo del mezzo limone ed un trito fresco di prezzemolo e rosmarino. Mescolare bene e servire.

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 3 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 SUBTLITIES.

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

Calabria

ITS LONG GOLDEN BEACHES ALTERNATE WITH CHARMING NOOKS OF SAND AND CLIFFS, HIGH ROCKS PLUNGE INTO A LIMPID SEA, PRACTICALLY UNRIVALLED IN ITALY. THE COOKING OF THE TWO SEAS, THE TYRRHENIAN AND THE IONIAN, EPITOMISES A REGION WITH GREEN, ROLLING HILLS AND WOOD-STUDED MOUNTAINS THAT REACH 2,000 METERS AT ASPROMONTE AND EVEN HIGHER ON POLLINO. HERE FOOD IS BASED ON SIMPLE PREPARATION, SUCH AS IN THE TRADITIONAL BREAD OR IS EXEMPLIFIED BY ITS TYPICAL PRODUCE: FISH, COLD MEATS, AUBERGINES, HERBS, DRY FIGS, RED ONIONS, PEPPERS, AND SO ON. AMONG THE CITRUS FRUITS AND OLIVE GROVES GROWS A FRUIT WHICH IS FOUND ONLY HERE: THE BERGAMOT. THE NATURAL BEAUTY AND THE LOCAL TRADITIONS MARK A HOSPITABLE AND GENEROUS LAND WHICH MANAGES TO BE BOTH SWEET AND SPICY AT THE SAME TIME AND SO IS ALWAYS INTRIGUING.

Appetizer

Anchovies in bread

Cream of aubergine with candied tomato

Slices of Pdo Calabrian caciocavallo cheese
with olives

Local pita bread with caciocavallo
and Pdo Calabrian Bacon

Lunch

First courses

Ring-shaped pasta with white meat sauce of
fresh Calabrian sausage

Pasta with San Marzano Pdo tomatoes
and basil



Main courses

Calabrian goat meat stew

Monkfish in tomato, caper and olive sauce



Side dishes

Stuffed fresh fennel slices

Potatoes with tomato and olives

Stuffed courgettes

Green salad

Bread

Rosemary banana bread

Wholemeal banana bread

Walnut roll

Bread roll

Desserts

Fig Cake

Fresh fruit in season

Espresso coffee and tea

Snack

Pdo Calabrian cured salami

Pdo Caciocavallo Silano cheese

Fried and stuffed giant green olives

Focaccia with olive oil and oregano

Assortment of bread

Fresh fruit in season

Espresso coffee and tea



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



Pdo and Pgi Products of Calabria

Calabrian cuisine offers traditional dishes of great impact thanks to the use of simple, basic ingredients which are enhanced with the strong and natural flavours of an ancient agricultural and seafaring tradition. The region can boast 10 Pdo and 3 Pgi products.

Certified Pdo products:

1. Pdo Capocollo, Calabrian cured salami
2. Pdo Calabrian bacon
3. Pdo Calabrian sausage
4. Pdo Soppressata, Calabrian cured salami
5. Pdo Caciocavallo Silano cheese
6. Pdo Reggio Calabria bergamot
7. Pdo Extra-virgin olive oil Alto Crotonese
8. Pdo Extra-virgin olive oil Bruzio
9. Pdo Extra-virgin olive oil Lametia
10. Pdo Cosenza figs

Certified Pgi products:

1. Pgi Calabrian red onion
2. Pgi Calabrian clementines
3. Pgi "Della Sila" potatoes

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 CALABRIA

CAPRETTO ALLA SILANA (GOAT MEAT STEW)

INGREDIENTS FOR 8 SERVINGS

- 1 kg goat meat taken from the shoulder, cut into pieces of 30 gr. each
- 30 g parsley
- 400 gr. Pachino cherry tomatoes
- 4 cloves garlic
- 1 average-sized sprig of rosemary
- 200 ml. dry white wine
- 30 small new potatoes (Parisian style cut)
- 10 frying peppers
- Juice of 1/2 lemon
- 250 gr. onion
- 500 ml. goat meat broth
- 100 ml. extra-virgin olive oil Bruzio Pdo
- Salt and pepper

PREPARATION:

Chop the meat into uniform size pieces and brown in a casserole with the oil and garlic.

Once browned, remove the garlic and add the onion and parsley (both chopped), salt, pepper, a few whole new potatoes and the frying peppers. When the onion is also well browned, cover all with the white wine and leave to evaporate, and then add a little hot broth.

After 10 minutes cooking add the Pachino cherry tomatoes and finish the cooking by adding more broth if necessary.

A few minutes before serving, pour the lemon juice over the meat and sprinkle freshly chopped parsley and rosemary. Mix well and serve.

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 DOP (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[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

NOV-DEC 2011

JAN 2012

AZ604-608-610-614-620

628-630-636-642-650