

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 DUE MESI POTRETE ASSAGGIARE LE
MIGLIORI RICETTE REGIONALI, OMAGGIO
DI ALITALIA ALLA RICCHEZZA E AI VALORI
DEI TERRITORI ITALIANI.

La Puglia

LA PUGLIA È UNA TERRA BELLA E FORTUNATA: LA SUA LUNGA E FERTILE PIANURA E LA SUA ESTENSIONE COSTIERA, UNITE AD UN CLIMA PARTICOLARMENTE PROPIZIO, HANNO FAVORITO LE ATTIVITÀ DI ALLEVAMENTO, PESCA, COLTIVAZIONE DI GRANO, UVA, VERDURE, ALBERI DA FRUTTA E ULIVI E QUINDI LA PRODUZIONE DI UNA GRANDE VARIETÀ DI PRODOTTI AGRICOLI DI STRAORDINARIA QUALITÀ.

LE OLIVE, LE VERDURE, I LATTICINI, LA PASTA E IL PANE SONO GLI ELEMENTI PRINCIPALI DELLA CUCINA PUGLIESE CHE, ARRICCHITA DALLA FRAGRANZA DEI SUOI AROMI, COME BASILICO, ORIGANO E CAPPERI, È RICCA DI PIATTI PIENI DI SAPORE E DI PROFUMI.

L'ANELLO DI CONGIUNZIONE TRA LE DIFFERENTI TRADIZIONI DI OGNI CITTÀ O VILLAGGIO È L'OLIO, SICURAMENTE IL PRODOTTO PIÙ RAPPRESENTATIVO DELLA REGIONE: CON PIATTI DI MARE O DI TERRA, IL RE DELLA TAVOLA È SEMPRE LUI, L'ORO GIALLO, IN GRADO DI ARRICCHIRE OGNI PIETANZA, SENZA MAI PREVARICARLA.

Antipasto

Olive italiane e formaggio Caciocavallo

Acciughe marinate

Rondelle di pizza alle patate

Cena

I primi piatti

Orecchiette con salsa vellutata di broccoletti e pecorino grattugiato

Nido di spaghetti con salsa di pomodoro fresco e mollica di pane

I secondi piatti

Filetto di orata al forno alla Pugliese con salsa di limone



Braciole di vitello alla barese

Le verdure

Patate al forno

Zucchine con menta fresca ed Olio Extravergine d'oliva



Pomodori arreganati

Pinzimonio

Il pane

Assortimento di pane fresco

I dolci

Bocconotti con crema pasticcera e marmellata di ciliegie serviti con salsa di vaniglia calda

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



I Prodotti Dop e Igp della Puglia

LA PUGLIA È UNA TERRA ASSOLATA E GENEROSA CHE REGALA AI SUOI PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI CARATTERI DI PREGIO AMPIAMENTE RICONOSCIUTI E APPREZZATI.

NUMEROSI SONO I PRODOTTI TIPICI LOCALI.

TRA QUESTI 12 HANNO A OGGI OTTENUTO IL MARCHIO DI TUTELA DOP O IGP.

PRODOTTI DOP E IGP ESCLUSIVAMENTE PUGLIESI

1. Arancia del Gargano Igp
2. Canestrato Pugliese Dop
3. Clementina del Golfo di Taranto Igp
4. La Bella della Daunia Dop
5. Limone Femminello del Gargano Igp
6. Olio Extravergine di Oliva Collina di Brindisi Dop
7. Olio Extravergine di Oliva Dauno Dop
8. Olio Extravergine di Oliva Terra di Bari Dop
9. Olio Extravergine di Oliva Terra d'Otranto Dop
10. Olio Extravergine di Oliva Terre Tarantine Dop
11. Pane di Altamura Dop

PRODOTTI DOP E IGP NON ESCLUSIVAMENTE PUGLIESI

1. Caciocavallo Silano Dop

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 PUGLIA

BRACIOLA ALLA BARESE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 fette di carne di vitella da 80 gr. l'una
- 100 gr. lardo o pancetta
- 100 gr. Canestrato pugliese Dop
- Olio Extra Vergine di oliva Terre d'Otranto Dop
- 1 dl. di vino bianco
- 1 ramo di rosmarino
- sale e pepe

PROCEDIMENTO

Battere la carne, tagliare a bastoncini sia il lardo che il formaggio.

Prendere le fette di carne, mettere al centro i bastoncini di lardo e di formaggio, salare e pepare.

Arrotolare su se stessa la carne chiudendo internamente il ripieno e legare l'involtino stretto con uno spago da cucina.

In un padella rosolare in olio gli involtini, sfumarli con vino bianco e farli cuocere.

Guarnire con un ramo di rosmarino.

Togliere lo spago e servire l'involtino tagliato a fette con la salsa di cottura.

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 TWO 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

The Puglia region

APULIA IS A LUCKY AND BEAUTIFUL LAND. ITS LONG AND FERTILE COUNTRYSIDE AND MILES OF COASTLINE COMBINED WITH ITS PARTICULARLY FAVORABLE CLIMATE HAS FOSTERED AGRICULTURAL ACTIVITIES, FISHING AND THE CULTIVATION OF GRAIN, GRAPES, VEGETABLES, FRUIT TREES AND OLIVES THEREFORE GENERATING AN IMMENSE VARIETY OF HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

OLIVES, VEGETABLES, DAIRY PRODUCTS, PASTA AND BREAD ARE STAPLES OF APULIAN CUISINE WHICH IS FURTHER ENRICHED BY THE ADDITION OF HERBS SUCH AS BASIL, OREGANO AND CAPERS. THE COMBINATION OF THESE SUPERB INGREDIENTS CREATES MEALS WHICH ARE RICH WITH FLAVOR AND FRAGRANCES.

THE COMMON LINK THAT TIES DIFFERENT TRADITIONS OF EVERY TOWN OR VILLAGE IS THE OIL, WHICH IS THE MOST COMMON PRODUCT IN THE REGION. WHETHER THE MEAL IS CREATED WITH PRODUCTS FROM THE LAND OR FROM THE SEA, OIL IS ALWAYS THE "KING". THE ADDITION TO DISHES OF WHAT IS CONSIDERED "LIQUID GOLD" ENHANCES, AND NEVER MASKS, THE TASTE OF THE INGREDIENTS.

Appetizer

Italian olives and Caciocavallo cheese

Marinated anchovies

Potato pizza rondelles

Dinner

First courses

Orecchiette pasta with a velvety broccoli sauce with grated pecorino cheese

Nest of spaghetti with fresh tomato and bread crumbs

Entrees

Pugliese baked sea bream fillet in lemon sauce
Barese veal chop



Vegetable

Roasted potatoes

Courgettes with fresh mint and
Extra-Virgin Olive oil



Arreganati tomatoes

Fresh salad

Bread

Assortment of fresh bread

Desserts

Bocconotti soft biscuits filled with sweet cream and cherry preserves served with warm vanilla sauce

Espresso coffee* and tea

Italian-style breakfast

Pastry selection

Fresh fruit

Olive-oil bread roll

Butter, honey, marmalade

Yogurt

Orange juice

Espresso coffee* and tea



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

** Not available on Airbus A330*



Puglia Pdo and Pgi products

PUGLIA IS A SUNNY AND GENEROUS LAND THAT GIVES ITS AGRICULTURAL AND FOOD PRODUCTS WIDELY ACKNOWLEDGED AND APPRECIATED QUALITIES.

NUMEROUS ARE ITS LOCAL TYPICAL PRODUCTS.

AMONG THESE, 12 HAVE OBTAINED TO THIS DAY THE LABEL OF PDO OR PGI STATUS.

EXCLUSIVELY APULIAN PDO AND PGI PRODUCTS

1. Arancia del Gargano Pgi (Gargano orange)
2. Canestrato Pugliese Pdo (cheese)
3. Clementina del Golfo di Taranto Pgi
4. La Bella della Daunia Pdo (olive)
5. Femminiello del Gargano Pgi (lemon)
6. Collina di Brindisi Pdo Extra Virgin Olive Oil
7. Dauno Pdo Extra Virgin Olive Oil
8. Terra di Bari Pdo Extra Virgin Olive Oil
9. Terra d'Otranto Pdo Extra Virgin Olive Oil
10. Terre Tarantine Pdo Extra Virgin Olive Oil
11. Pane di Altamura Pdo (bread)

NOT EXCLUSIVELY APULIAN PDO AND PGI PRODUCTS

1. Caciocavallo Silano Pdo (cheese)

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 FLAVOURS OF PUGLIA

BARESE CHOP

INGREDIENTS FOR 4 PERSONS

- 4 slices of veal, 80 gr. each
- 100 gr. Lard or pancetta
- 100 gr. Pugliese Pdo canestrato
- Extra-Virgin Terre d'Otranto Pdo olive oil
- 1dl of white wine
- 1 sprig of rosemary
- salt and pepper

PREPARATION

Tenderise meat, cut the pancetta or shortening as well the cheese into slices.

Take the slices of meat, places the sticks of shortening and cheese, salt and pepper.

Wrap the meat onto itself, closing the filling inside, and tie the roulade tightly with a cooking twine.

Sauté the roulades in oil in a pan, splash lightly with white wine and allow them to cook.

Garnish with the sprig of rosemary.

Cut the cooking wine and serve the roulade (sliced) with the gravy.

AUG-SEP 2010
AZ605-609-611-615-621
629-631-637-643-651