

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.

Umbria

CUORE VERDE D'ITALIA. REGIONE FATTA DI CITTÀ E DI CASTELLI, RACCHIUSA NEL CENTRO DELLA PENISOLA, RISERVA UNA CUCINA DI SAPORI DIRETTI E INTENSI. UMBRIA A TAVOLA È SINONIMO DI RICETTE SPARTANE, ESSENZIALI, PROPRIO PER QUESTO RICERCATISSIME, DI ASCENDENZA MONASTICA, DI COTTURE "ANTICHE": LA COTTURA AL TESTO DEL PANE, LA COTTURA ALLO SPIEDO DELLA PORCHETTA, L'AFFUMICATURA DEL PESCE DI LAGO. UN MEDIOEVO GASTRONOMICO QUASI INTATTO CHE, SERVITO NEI BORGHI DI QUESTO TERRITORIO, CI RIPORTA CON I SAPORI IN UN'ESPERIENZA DI SINESTESIA INTRIGANTE. IL NERO DEL TARTUFO E L'OLIO D'OLIVA VERDE ORO, COLORANO CON IMPORTANZA UNA TAVOLA PREZIOSA E FAMILIARE ALLO STESSO TEMPO.

Antipasto

Prosciutto italiano Dop

Pecorino Dop

Farro sgranato alle verdure

Pizza di farina gialla al tartufo

Cena

I primi piatti

Pasta alla norcina

Pasta al pomodoro San Marzano Dop
e basilico



I secondi piatti

Filetto di trota al forno con funghi saltati



Petto di faraona al forno farcita con castagne
e tartufo nero

Le verdure

Lenticchie di Castelluccio Igp

Patate al forno

Spinaci saltati all'olio extra-vergine d'oliva



Insalata fresca

Il pane

Assortimento di pane fresco

I dolci

Dolce morbido al cioccolato servito con salsa calda al cioccolato

Tagliata di 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, latte e tè



Consigliato dagli chef Alitalia
per chi desidera un pasto più leggero



Prodotti Dop e Igp dell'Umbria

La cucina dell'Umbria si distingue per una vocazione spiccatamente contadina, schietta e semplice, a base di materie prime ed ingredienti di qualità tali da aver raggiunto una grande notorietà anche al di là dei confini regionali. Annovera 4 prodotti a marchio Dop e 3 Igp.

Prodotti Dop riconosciuti

1. Farro di Monteleone di Spoleto
2. Pecorino Toscano
3. Salamini italiani alla cacciatora
4. Olio Extravergine d'Oliva Umbria

Prodotti Igp riconosciuti

1. Lenticchie di Castelluccio di Norcia
2. Prosciutto di Norcia
3. Vitellone bianco dell'Appennino Centrale

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 DELL'UMBRIA

FARAONA FARCITA CON CASTAGNE E TARTUFO NERO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 6 petti di faraona
- 150 gr. di mollica di pane
- 50 gr. di castagne cotte
- 1 rametto di timo
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- 1 foglia di alloro
- 1 cipolla piccola
- 1 dl. di olio extra vergine di oliva Umbria Dop
- 1 dl. di vino bianco
- 50 gr. di tartufo nero

PREPARAZIONE

Farcire il petto di faraona con mollica di pane, castagne tritate, fettine di tartufo nero e timo e legarlo. Mettere il petto in una padella con l'olio e il timo e far rosolare velocemente. Finire la cottura in forno per circa 15 minuti. Togliere i petti dalla teglia e sul fondo spruzzare con il vino bianco per formare una salsina unendo dei vegetali (sedano, carota, cipolla, aglio e una foglia di alloro) addensare velocemente e filtrare. Tagliare il petto a fette e salsare con il suo fondo.

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

Umbria

THE GREEN HEART OF ITALY. A REGION MADE UP OF TOWNS AND CASTLES, ENCLOSED IN THE CENTRE OF ITALY, UMBRIAN CUISINE IS FULL OF STRAIGHTFORWARD AND STRONG FLAVOURS. UMBRIAN COOKING IS SYNONYMOUS WITH SIMPLE, ESSENTIAL RECIPES WHICH ARE MUCH SOUGHT AFTER FOR THIS VERY REASON, OF MONASTIC ORIGIN, OF “ANCIENT” FORMS OF COOKING: TRADITIONALLY COOKED BREAD, PORK COOKED ON A SPIT, AND THE SMOKING OF FRESHWATER FISH. THIS MEDIEVAL GASTRONOMY IS ALMOST INTACT AND, AS IT IS SERVED IN THE LOCAL VILLAGES, ITS FLAVOURS TAKE US BACK ON AN INTRIGUING JOURNEY THROUGH THE SENSES. THE BLACKNESS OF THE TRUFFLE AND THE GREEN AND GOLD HUES OF OLIVE OIL PROVIDE SIGNIFICANT COLOUR TO FOOD THAT IS PRECIOUS AND FAMILIAR AT THE SAME TIME.

Starter

Pdo Italian ham

Pdo pecorino cheese

Shelled barley with vegetables

Corn flour pizza with truffles

Dinner

First courses

Pasta alla norcina (pasta with sausages)

Pasta with Pdo San Marzano tomatoes and basil



Main courses

Oven-baked fillet of trout with sautéed mushrooms



Oven-baked guinea-fowl stuffed with chestnuts and black truffle

Side dishes

Pgi Castelluccio lentils

Roast potatoes

Spinach sautéed in Extra-Virgin Olive Oil



Salad

Bread

Assortment of fresh bread

Desserts

Soft chocolate dessert served with hot chocolate sauce

Fresh fruit

Espresso coffee and tea

Italian-style breakfast

Selection of brioches

Fresh fruit

Olive oil bread

Butter, honey and jam

Yoghurt

Orange juice

Espresso coffee tea and milk



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



Pdo and Pgi produce of Umbria

The cuisine of Umbria does not hide its rural origin – straightforward and simple, based on high quality raw materials and ingredients, with the result that it is also well-known outside of the Region. It can boast 4 Pdo and 3 Pgi products

Recognised Pdo products

1. Farro di Monteleone di Spoleto (spelt)
2. Pecorino Toscano cheese
3. Italian cacciatore salami
4. Umbria Extra-Virgin Olive Oil

Recognised Pgi products

1. Castelluccio di Norcia lentils
2. Norcia ham
3. Central Apennines white veal

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 UMBRIA

GUINEA-FOWL STUFFED WITH CHESTNUTS AND BLACK TRUFFLE

INGREDIENTS FOR 6

- 6 guinea-fowl breasts
- 150 gr. breadcrumbs
- 50 gr. cooked chestnuts
- 1 sprig of thyme
- 1 carrot
- 1 stick of celery
- 1 clove of garlic
- 1 laurel leaf
- 1 small onion
- 100 ml. Pdo Umbria Extra-Virgin Olive Oil
- 100 ml. white wine
- 50 gr. black truffle

PREPARATION

Stuff the guinea-fowl breasts with the breadcrumbs, ground chestnuts, slivers of black truffle and thyme and bind them. Put the breasts in a frying-pan with the oil and thyme and quickly brown. Complete the cooking in the oven for around 15 minutes. Remove the breasts from the baking-dish and cover the base with the white wine to form a sauce, mixing the vegetables (celery, carrot, onion, garlic and a laurel leaf), quickly thicken and strain. Slice the guinea-fowl breasts and cover with the remaining sauce.

MAY-JUN-JUL 2011
AZ605-609-611-615-621
629-631-637-643-651