

LA TOSCANA E LA SUA FILIERA ENOGASTRONOMICA

FOODS AND WINES OF TUSCANY



Alitalia offre, a rotazione, i migliori piatti ed i migliori vini di tutte le Regioni italiane diversificandoli tra voli in partenza dall'Italia e voli in partenza dalle destinazioni estere.

Il nuovo servizio di bordo di Alitalia è realizzato con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ed in collaborazione con Buonitalia, la società che per conto del Ministero ha la missione di promuovere nel mondo le eccellenze agroalimentari ed enogastronomiche italiane e con Aicig, associazione italiana che raggruppa i consorzi di tutela delle indicazioni geografiche riconosciute dal Ministero.

Gli chef che preparano le ricette dei menu di Alitalia, sono membri della sezione italiana di JRE, l'associazione dei giovani ristoratori europei che si prefigge la tutela, la diffusione e l'interpretazione della migliore tradizione culinaria di ogni terra.

Alitalia offers, in rotation, the best dishes and wines from all of Italy's regions. Menus on flights originating from Italy are different from those on flights originating from foreign destinations.

Alitalia's new on-board service enjoys the sponsorship of the Ministry of Agriculture, Food, and Forestry Policies, and is carried out in collaboration with Buonitalia, the company entrusted by the Ministry with promoting Italy's best food and wine products throughout the world, and with Aicig, the Italian association that groups together the consortia for the protection of the geographical indications of origin recognized by the Ministry.

The chefs who prepare the recipes for Alitalia's menus are members of the Italian section of JRE (Jeunes Restaurateurs d'Europe), the European association of young restaurateurs, which aims to protect, promote, and embody the best culinary traditions of each country.



PER SCOPRIRE I GUSTI DELLA TOSCANA

DISCOVERING THE FLAVOURS OF TUSCANY

Nel prossimo numero scoprirete i segreti culinari delle Regioni Lazio e Puglia | In the next issue you will discover the culinary secrets of Lazio and Puglia

Tagliatelle con sugo di pesce | Noodles with fish sauce

Una ricetta di Nicola Portinari per scoprire i gusti della Toscana.

A recipe by Nicola Portinari to discover the flavours of Tuscany.

Ingredienti per 10 persone: gr. 200 di pesce tagliato a cubetti; gr. 50 olio extra vergine terre di Siena Dop; gr. 60 cipolla; gr. 30 di sedano; gr. 5 prezzemolo; gr. 60 di polpa di pomodoro; ml. 100 brodo di pesce.

Soffriggere in una padella la cipolla e il sedano in olio. Aggiungere la polpa di pesce, salare e pepare e proseguire la cottura aggiungendo la polpa di pomodoro ed eventuale brodo di pesce. Padellare con le tagliatelle e spolverare con il prezzemolo tritato e con il grana padano grattugiato. Buon appetito!

Ingredients for 10 people: 200 g fish, cut into cubes; 50g Terra di Siena D.O.P. extra virgin olive oil; 60g onions; 30g celery; 5g parsley; 60g chopped canned tomatoes; 100ml fish stock.

Sauté the onions and celery in a pan with the olive oil. Add the fish cubes, salt and pepper, and continue to cook, adding the tomatoes and the fish stock. Toss the sauce with the noodles and garnish with chopped parsley and grated Grana Padano cheese. Enjoy!

Carta dei vini | Winelist

Le Carte dei vini sono studiate in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier Roma e con la Federdoc e viene creata nel rispetto assoluto di quella che è la tipicità regionale cercando sempre di prestare attenzione non solo ai prodotti universalmente riconosciuti come rappresentanti di una Regione, ma anche ai vitigni autoctoni, vera espressione di un territorio.

The wine lists are designed in collaboration with the Italian Sommelier Association of Rome and the Federdoc. They take the utmost care to reflect typical regional wines, and pay close attention both to products that are universally recognized as representatives of a region and to local grape varieties, which are the true expression of a territory.

Barone Ricasoli: Torricella (Chardonnay in purezza)
Barone Ricasoli: Castello di Brolio Chianti Classico DOCG
Barone Ricasoli: Casalferro (Super Tuscan)
La Madonna: Madonna Nera (Super Tuscan)
Riva di Franciacorta: Franciacorta Brut