

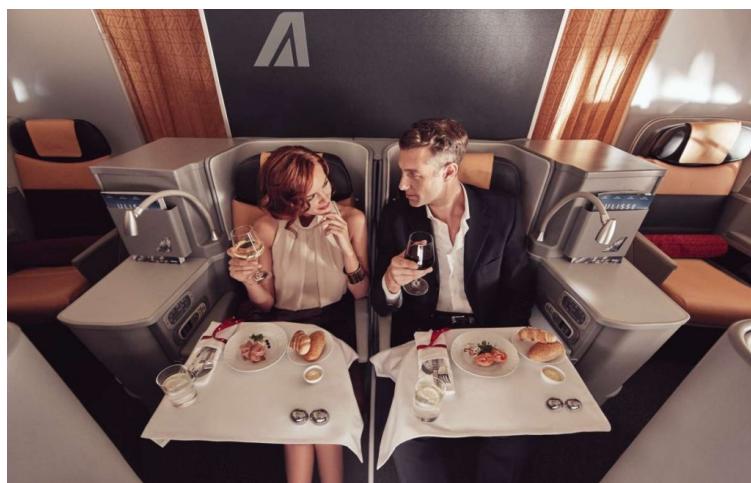


*da Brevi trasporti del 07 dicembre 2016*

## **Alitalia vince il premio "Best Airline Cuisine" anche nel 2016**

### **Comunicato stampa Alitalia**

Alitalia ha vinto per il settimo anno consecutivo il prestigioso riconoscimento "Best Airline Cuisine" assegnato dal mensile americano "Global Traveler". Quasi 30.000 frequent flyer si sono espressi quest'anno sulle eccellenze dell'industria del turismo e dei viaggi, nell'ambito della ricerca "GT Tested Reader Survey Awards 2016". La conferma per il settimo anno consecutivo di questo prestigioso riconoscimento internazionale premia ancora una volta la Compagnia italiana per la qualità dei pasti offerti a bordo, per i selezionati abbinamenti con i migliori vini italiani e per l'impegno nell'ideare un menu che è espressione della migliore tradizione enogastronomica dell'Italia, rivisitata in chiave moderna.



1

"Siamo sempre più orgogliosi per aver ricevuto anche nel 2016 questo premio di grande valore per Alitalia. E' la dimostrazione di quanto i frequent flyer apprezzino la cucina italiana che serviamo a bordo, famosa nel mondo per qualità e varietà delle sue ricette", ha dichiarato Aubrey Tiedt, Chief Customer Officer di Alitalia. "Nell'ultimo anno e mezzo, Alitalia ha fatto importanti investimenti nel servizio di bordo: abbiamo introdotto il Dine Anytime in Business Class che garantisce la più ampia libertà di scelta su quando consumare il pasto; offriamo, ogni tre mesi, menu che si ispirano alle diverse ricette regionali italiane; e soprattutto abbiamo formato i nostri assistenti di volo affinché, nel loro ruolo di ambasciatori dell'eccellenza del made in Italy, anche a 10 mila metri d'altezza possano offrire ai nostri passeggeri piatti gourmet accompagnati da un perfetto abbinamento con i migliori vini italiani".



2

A bordo della classe Business dei voli di lungo raggio Alitalia si possono assaggiare diverse prelibatezze: dai "Mezzi ziti alla liparota", agli "Involtini di pesce spada con Capperi di Pantelleria Igp, patate al rosmarino e caponata siciliana", specialità siciliane; dal "Prosciutto di San Daniele Dop servito con giardiniera di verdure", alla "Suprema di pollo al Montasio dop servita con patate in teca e asparagi freschi", tipici piatti del Friuli Venezia Giulia.

Il menu si arricchisce ulteriormente grazie alla gamma dei vini selezionati dal sommelier ufficiale Alitalia e offerti a bordo

dall'assistente di volo responsabile di cabina, formato presso la Fondazione Italiana Sommelier.

**Comunicato stampa Alitalia - 07 dicembre 2016**

□ Iscriviti alla [newsletter quotidiana gratuita di FERROVIE.IT](#) per ricevere tutte le mattine le ultime notizie.

□ Unisciti al nostro [canale WhatsApp](#) per aggiornamenti in tempo reale.

---

**Ferrovie.it** è dal 1997 il web magazine italiano dedicato alle ferrovie reali ed al modellismo ferroviario. E' vietata la riproduzione, anche parziale, di ogni contenuto del sito senza preventiva autorizzazione scritta della redazione. [Informativa sui cookie](#).

**(C) Ferrovie.it - Roma - P.I. 08587411003**