



AZ la migliore a tavola con il "Best Airline Cuisine"

Comunicato stampa Alitalia

Alitalia ha ricevuto anche quest'anno il premio per la categoria "Best Airline Cuisine", quale migliore compagnia aerea al mondo per la qualità dei pasti serviti a bordo. Il premio è stato conferito dal mensile americano Global Traveler che da 9 anni promuove una ricerca sulle eccellenze nell'industria dei viaggi e del turismo. Sono stati oltre 28,000 i frequent flyer che hanno partecipato alla ricerca "GT Tested Reader Survey Awards 2012", promossa da Global Traveler.

Questo riconoscimento premia gli sforzi compiuti da Alitalia nel rinnovamento del servizio di bordo, attraverso la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del nostro Paese e l'offerta di accessori firmati da alcune delle più rinomate aziende del Made in Italy.

I menù proposti in classe Magnifica si ispirano alla tradizione delle Regioni italiane, sono realizzati in collaborazione con ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana diretta da Gualtiero Marchesi, e sono accompagnati da vini selezionati in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier.

"Si tratta di un riconoscimento di cui siamo particolarmente orgogliosi e che proviene dalla fascia più esigente del mercato - dichiara Gianni Pieraccioni, Chief Commercial Officer di Alitalia -. Per il terzo anno di seguito le specialità della cucina regionale e i prodotti di grandi griffe italiane, sono premiati dai frequent flyer stranieri. Questo rappresenta un altro passo avanti della nostra strategia di Marketing di diventare gli Ambasciatori nel mondo, delle eccellenze del Made in Italy e di quello stile tipicamente italiano apprezzato in tutti i Paesi".

Al momento e per tutto il periodo natalizio in classe Magnifica viene offerto il "Best of" delle esclusive ricette delle Regioni Italiane. Alitalia, dopo aver offerto negli ultimi due anni i menù di ciascuna delle 20 Regioni italiane, fino al 31 gennaio 2013 proporrà a bordo dei suoi voli intercontinentali da e per l'Italia i piatti regionali che hanno riscosso il maggior successo fra la clientela.

I clienti di Alitalia potranno assaporare: un antipasto di Caprese con Mozzarella di Bufala Dop (Campania), un primo piatto di Agnolotti del "Plin" con sugo di carne (Piemonte), un secondo di Involtoni di pesce spada con Capperi di Pantelleria Igp (Sicilia), un contorno di Lenticchie di Castelluccio Igp (Umbria) e per concludere un dolce di ricotta con salsa di vaniglia calda (Marche).

Il progetto di offrire a bordo degli aerei l'enogastronomia e i prodotti del Made in Italy è alla base anche del rilancio di "Ottima", la Business class di Alitalia sui voli di medio raggio e di "Classica", la classe Economy di Alitalia sui voli di lungo raggio.



Alitalia per il terzo anno consecutivo vince il premio "Best Airline Cuisine". (Foto Alitalia)

Comunicato stampa Alitalia - 19 dicembre 2012

☐ 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