

Il made in Italy in cucina spicca il volo con Alitalia

E' ormai diventata come un'abitudine. Come tutti coloro che hanno un tavolo prenotato nel ristorante preferito. Soltanto che qui il ristorante è a 10mila metri. Stiamo parlando della cucina a bordo degli aeromobili Alitalia che, per il quinto anno consecutivo, ha vinto il premio per la categoria *"Best Airline Cuisine"* dal mensile americano **Global Traveler** che da 10 anni promuove una ricerca sulle eccellenze nell'industria dei viaggi e del turismo.

A votare Alitalia per la qualità dei pasti serviti a bordo ben 26 mila frequent flyer, che hanno partecipato alla ricerca "GT Tested Reader Survey Awards 2014", promossa da Global Traveler. E Alitalia non si siede sugli allori, tanto che per i prossimi mesi, verranno introdotti nuovi piatti che rispecchiano le diverse cucine regionali del Belpaese. Come, ad esempio, il menù di gennaio della Magnifica che recita: Savarin di pollastra con giardiniera agrodolce e maionese al pesto, Timballo di riso al Taleggio Dop con spinaci e patate, Medaglioni di manzo in salsa di vino bianco, guarniti da rosette di patate, Baccalà con polenta arrosto in salsa vellutata di pesce, una ricca offerta di pasticceria mignon e frutta di stagione e per concludere un espresso. Il tutto accompagnato dal Monferrato Bianco Doc "Estrosa" - Pico Maccario, Cirò Bianco Doc "Res Dei"- Ippolito 1845, Chianti Classico Docg "Montornello" - Bibbiano e il Primitivo Di Manduria Dop "Il 1°"- Cuturi e il Passito di Sagrantino "Semele" della Cantina Signae-Cesarini Sartori. E proprio per Alitalia Franciacorta ha dedicato un'etichetta: "Cuvée Magnifica" Docg Brut.

Questo premio si va ad aggiungere a quello vinto nel 2013 come Best In-Flight Wine Program o TravelPlus Airline Amenity Bag Awards" per la migliore trousse per uomo e donna servita a bordo della business class, e nel 2014 il riconoscimento "Outstanding Wine List" e la medaglia d'oro dell'Istituto Tedesco di Qualità e Finanza (ITQF) come "la migliore compagnia aerea per i servizi offerti alla propria clientela".

