

Spazio Italia

DICEMBRE 2017 - GENNAIO 2018 / DECEMBER 2017 - JANUARY 2018

**Natale
in volo**
Christmas
in the skies



A TAVOLA
Food & wine

Menù speciale / Special menu

L'iniziativa fa parte del servizio di bordo "Settimocielo", il marchio Air Dolomiti che trasforma il viaggio aereo in un'esperienza piacevole e unica

A "Settimocielo" experience, the Air Dolomiti brand making your air travel a unique experience



SUI VOLI AIR DOLOMITI LE FESTE HANNO UN SAPORE TUTTO ITALIANO

Dal 21 dicembre al 10 gennaio gli ospiti della business class potranno degustare i menù preparati da tre chef stellati dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe. Mentre a disposizione dell'intera cabina ci saranno i vini pregiati delle cantine Marchese Antinori e Famiglia Cotarella

ITALIAN FARE FOR THE FESTIVE SEASON ON AIR DOLOMITI. From 21 December to 10 January business class guests can enjoy menus crafted by three top chefs from the Jeunes Restaurateurs d'Europe foundation. And the fine wines from the Marchese Antinori and Famiglia Cotarella wineries will be served to all our passengers

Storia/story **ALESSANDRO AMADEI** - Foto/photo courtesy **ELISA LANCONELLI**

Aurora Mazzucchelli, Leonardo Vescera e Filippo Saporito. Questi i nomi dei tre giovani chef stellati del network JRE (vedi box) che hanno firmato, con la passione e l'estro che li contraddistinguono, i menù offerti a bordo dei voli Air Dolomiti nel periodo compreso tra giovedì 21 dicembre 2017 e mercoledì 10 gennaio 2018. Tre settimane in cui le colazioni, i pranzi, le cene e gli spuntini serviti ai passeggeri della business class saranno all'altezza dei palati più esigenti.

Le giornate gourmet iniziano infatti con le colazioni all'italiana impreziosite dalla "torta di pane al cioccolato" della bolognese Aurora Mazzucchelli, titolare del ristorante "Marconi" di Sasso Marconi (info@ristorantemarconi.it, www.ristorantemarconi.it) ed autrice anche della "torta tagliatella" che, affiancata a una marmellata di arance amare, viene invece servita all'ora del thé. "Con questi due dolci – spiega Aurora – ho voluto dare spazio ai prodotti e alle ricette del mio territorio, ma



Figlia d'arte Born into the business

Papà cuoco e mamma sfoglina, la bolognese Aurora Mazzucchelli è stata premiata come "Migliore chef d'Italia" dalla guida Identità Golose. Insieme al fratello Massimo è alle redini del ristorante Marconi di Sasso Marconi (Bologna)
With her father a chef and her mother a pasta maker extraordinaire, Aurora Mazzucchelli from Bologna has been awarded the title of "Best chef in Italy" by the guide Identità Golose. Alongside her brother Massimo she runs the Marconi restaurant in Sasso Marconi (Bologna)



Aurora Mazzucchelli, Leonardo Vescera and Filippo Saporito are three young stars from the JRE network (see box), award-winning chefs who created, with their unique passion and genius, the menus offered on the Air Dolomiti flights between Thursday 21 December 2017 and Wednesday 10 January 2018. Three weeks of

breakfasts, lunches, dinners and snacks guaranteed to satisfy even the most refined of palates in our business class.

The gourmet experience begins with a typically Italian breakfast, featuring Aurora Mazzucchelli's chocolate bread-cake. Bologna-bred Aurora, owner of the "Marconi" restaurant in Sasso Marconi (info@ris-

torantemarconi.it, www.ristorantemarconi.it), is also the author of the "torta tagliatella" served served with a bitter orange jam at tea time.

"I wanted these two cakes to showcase the best products of my area," explains Aurora, "but at the same time I wanted to give them a personal twist and make them easy to enjoy during

Dolci tentazioni Sweet temptations

La torta di pane al cioccolato (a sinistra) e la torta tagliatella (a destra) preparate da Aurora Mazzucchelli allietteranno la prima colazione e lo spuntino pomeridiano. Aurora Mazzucchelli's chocolate bread-cake (left) and torta tagliatella (right) will make breakfast and tea time an unforgettable experience

Sapore di mare A taste of the sea

Il pranzo sarà in stile mediterraneo, con il piatto di Leonardo Vescera: ecco il carpaccio di polpo in scorza di arancia, maionese di mandorle, polvere di olive nere e capperi

A Mediterranean lunch courtesy of Leonardo Vescera: octopus carpaccio in orange zest, almond mayonnaise, capers and black olive powder



cercando di mettere in risalto anche il mio modo di fare cucina e proponendo qualcosa di adatto al consumo durante il volo. Ecco, allora, la torta tagliatella, una ricetta antica che utilizza la pasta fresca bolognese, ma in cui sono presenti anche ingredienti tipici del Natale come la frutta candita e le mandorle. Ed è una torta asciutta, e dunque ideale per un consumo durante il viaggio. Analogo discorso vale per la torta di pane al cioccolato, che verrà condita con aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia, e al cui interno ci saranno agrumi, mandorle e liquori, tipici del periodo natalizio. E il pane raffermo utilizzato per questa ricetta è frutto del forno interno al mio ristorante”.

Il pranzo è invece a completo appannaggio del pugliese Leonardo Vescera del ristorante “Il Capriccio” di Vieste (info@ilcapricciodivieste.it, www.ilcapricciodivieste.it), che per l’occasione ha messo a punto “Think the Difference”: carpaccio di polpo in scorza di arancia, maionese di mandorle, polvere di olive nere e capperi. “Ho scelto di servire il polpo – spiega Vescera – perché è un mollusco tipico delle nostre scogliere, catturato dai pescatori che vedo all’opera qui, davanti alle finestre del mio ristorante, nel corso dell’intero arco dell’anno. È però un prodotto che abitualmente viene consumato solo in estate e cotto. Io invece ho pensato a una soluzione differente, ovvero di proporlo a crudo e fred-

Cucina fusion / Fusion Cuisine

Un ambiente soft ed elegante, buona musica e piatti di pesce creativi: ecco i tratti salienti del ristorante “Il Capriccio” di Vieste (Foggia) dove opera Leonardo Vescera. Soft lighting, elegant décor, good music and a creative fish menu: this just about sums up “Il Capriccio”, the restaurant in Vieste (Foggia) where Leonardo Vescera works his magic

a flight. So for example the torta tagliatella is a traditional recipe which calls for fresh Bologna-style pasta, but also features typical Christmas ingredients, such as almonds and candied fruit. Since it's a dry cake it is perfect for travel. The same goes for the chocolate bread-cake, made with citrus fruits, almonds and liqueur and served with traditional balsamic vinegar from

Reggio Emilia. The bread used in this recipe comes directly from my restaurant's bakery”.

The luncheon menu has been devised by Leonardo Vescera from the restaurant “Il Capriccio”, in Vieste, in the region of Puglia (info@ilcapricciodivieste.it, www.ilcapricciodivieste.it). His main course is entitled “Think the Difference”, an octopus carpaccio in orange zest, almond

mayonnaise, caper and black olive powder. “I chose to serve octopus,” explains Vescera, “because it’s so typical of our area. I see our fishermen go out to catch it all year round, from the windows of my restaurant. Usually it is served cooked and is generally considered a summer dish, but I decided to try something different by serving it raw as a carpaccio. The dish comes with



**Genuinità toscana
From Tuscany with love**

Ecco la cena preparata dallo chef Filippo Saporito: le polpette di carne suina in crema di zucca sono accompagnate da una crostata salata alle cipolle rosse di Certaldo

Dinner by chef Filippo Saporito: pork meatballs in pumpkin cream, served with savoury tart with red onion filling from Certaldo



Ai fornelli / In the kitchen

Filippo Saporito, autore del piatto servito a cena, gestisce insieme alla moglie Ombretta il ristorante "La Leggenda dei Frati" che si trova a Firenze, nella splendida cornice di Villa Bardini, sopra a Pontevecchio. Filippo Saporito, creator of our dinner menu, runs the "La Leggenda dei Frati" in Florence with his wife Ombretta. A restaurant set in the superb Villa Bardini overlooking the Pontevecchio

do, sotto forma di carpaccio. Completano il piatto altri prodotti tipici della nostra Puglia: i capperi, le olive e la maionese senza uovo alle mandorle di Toritto, che sono un presidio Slow Food".

All'ora di cena è infine il turno del toscano Filippo Saporito del ristorante "La Leggenda dei Frati" di Firenze (info@laleggendadeifrati.it, www.laleggendadeifrati.it), con il suo coloratissimo piatto di polpette di Cinta Senese in crema di zucca gialla e semi di zucca tostati, con crostata salata al sesamo e cipolle rosse di Certaldo in agrodolce. "Per questo piatto – spiega Saporito – ho scelto di abbinare due materie prime che un tempo erano tipicamente invernali come la zucca

e la carne suina. Mi sono poi orientato sulle polpette tanto per la forma tondeggiante, che richiama le decorazioni natalizie, quanto per una questione di praticità, cioè per rendere più agevole ai passeggeri il consumo della pietanza. Alle colorate polpette ho inoltre deciso di abbinare una crostata salata dai colori altrettanto accesi, alla cui frolla viene aggiunto il sesamo. Mi sono infatti ispirato a quello che si fa in Sicilia con il pane: una volta cotto in forno, il sesamo sprigiona un profumo delizioso. La farcia della crostata è infine costituita dalla cipolla rossa di Certaldo, paese di origine di Boccaccio, che viene cotta in un'idea di aceto e poi frullata". Non meno sfiziosa la carta dei vini che nell'arco

other traditional products from Puglia: capers, olives and mayonnaise with no eggs, made with almonds from Toritto, which are under a Slow Food presidium". Dinner time rolls around and it is Filippo Saporito's turn to dazzle. The Chef from the restaurant "La Leggenda dei Frati" in Florence (info@laleggendadeifrati.it, www.laleggendadeifrati.it), offers a colourful plate

of meatballs made with Cinta Senese pork in a cream of yellow pumpkin garnished with toasted pumpkin seeds, and accompanied by a savoury tart with sesame and red onions from Certaldo in a sweet and sour sauce. "For this dish I decided on two ingredients once typically associated with winter; pumpkin and pork," says Saporito. "I chose to make meatballs because their

shape reminds me of the decorations on Christmas trees, but it was also a practical choice, because they are easy to eat on a flight. These colourful meatballs come with an equally colourful savoury tart. For the crust I borrowed from Sicilian tradition and added sesame seeds to the pastry, an olfactory delight when baked. The filling is made with red onions from Certaldo,