

ALITALIA, ANCHE IN VOLO LA CUCINA ITALIANA È PROTAGONISTA



Categories: [News](#), [Trasporti](#)

Sui voli **Alitalia** la cucina sempre più all'insegna del made in Italy. Il nuovo progetto, reso possibile da un accordo con la società leader nel settore, **Gate Gourmet**, sono stati presentati alla fiera internazionale del turismo **TTG Incontri 2018** di **Rimini**, dal Chief Business Officer di Alitalia, **Fabio Maria Lazzerini**. Infatti, la Compagnia italiana con questa nuova proposta, ha rivisitato l'offerta "**food & beverage**", con l'obiettivo di migliorare ulteriormente la qualità dei pasti e rendere ancora più unica l'esperienza di viaggio.

La nuova offerta "food & beverage" di Alitalia offre ai propri passeggeri un menù totalmente rinnovato in classe economy, con prodotti preparati in Italia e legati alla tradizione gastronomica del Paese. Il progetto si articola in diverse fasi. Nel mese di ottobre 2018, Gate Gourmet diventa il fornitore unico del catering per tutti gli aerei in partenza dalla Penisola, garantendo importanti benefici in termini di efficienza e di ottimizzazione dei processi logistici per il caricamento dei pasti a bordo. Alla variazione del fornitore segue, nel corso del mese di novembre, il rinnovamento del menù di classe economica nei voli di medio raggio di durata superiore alle 3 ore, come tra gli altri, verso Russia, Egitto, Israele, Giordania, Iran e Marocco, nel corso dei quali viene introdotto un servizio



con vassoio in sostituzione della attuale offerta di snack. Ed ancora, pure nel mese di novembre, verrà rivisto e migliorato il catering di classe economica per tutti i voli intercontinentali di lungo raggio e nel corso del 2019, sono previste ulteriori importanti novità sul catering, per l'introduzione di nuove tecnologie che permetteranno al passeggero una scelta 'su misura' del pasto a bordo. Ma il progetto riguarderà anche i menù della business class di lungo raggio Magnifica. Così, dalla metà del mese di novembre 2018, i piatti saranno disegnati in collaborazione con **Gambero Rosso**, perseguendo

quell'eccellenza nel cibo e nel servizio che ha consentito alla Compagnia di ricevere dal prestigioso mensile americano "Global Traveler", per otto anni di fila, il premio come migliore menù di bordo e per l'abbinamento dei piatti ai migliori vini.

Tutti i nuovi menù, ispirati alla ricchezza dell'offerta enogastronomica italiana, valorizzeranno le tradizioni ed i prodotti del territorio con un incontro tra sapori e consuetudini differenti delle diverse regioni.

Il progetto 'food & beverage' è parte di una più ampia strategia di perfezionamento dell'esperienza di viaggio che ha già visto introdurre, nel corso del 2018, diverse importanti novità, tra le quali, l'apertura della nuova Casa Alitalia presso il terminal E di Roma Fiumicino, il miglioramento dell'esperienza digitale dei clienti Alitalia attraverso il rinnovo della home page del sito della Compagnia e del processo di web check-in, oltre al lancio di specifici prodotti dedicati a determinate tipologie di clienti, quali, tra gli altri, Italy&Europe Pass, Travel Pass, Roma Stopover e Discover Italy.

www.alitalia.com

(Irene Cazzanti)