
Cathay Pacific Airways e Hyatt Hotels and Resorts: decolla da Malpensa una nuova esperienza gourmet

Andrea Aprea, Executive Chef del Ristorante VUN del Park Hyatt Milano, firma un esclusivo menù di bordo riservato ai passeggeri di First e Business Class di Cathay Pacific Airways in viaggio sulla tratta Milano Malpensa-Hong Kong



Cathay Pacific Airways e Hyatt Hotels and Resorts si uniscono in una straordinaria partnership per una vera e propria esperienza gourmet ad alta quota. Fino al 30 aprile 2017, infatti, i passeggeri di First e Business Class in partenza da Milano Malpensa per Hong Kong, potranno degustare un esclusivo menù firmato dallo Chef Andrea Aprea del VUN, il ristorante gastronomico una stella Michelin del Park Hyatt Milano.

La collaborazione con Hyatt, iniziata a livello internazionale già nel 2016 e giunta ora alla tappa italiana, rappresenta al meglio l'impegno di Cathay Pacific nell'offrire ai passeggeri solo prodotti e servizi di altissima qualità, oltre

a un'indimenticabile esperienza gourmet a bordo in pieno stile Life Well Travelled.

Nei mesi precedenti si sono alternati alla guida della cucina di First e Business Class gli chef dei Park Hyatt di Hong Kong, Shanghai, Beijing, New York, Chicago e Toronto, mentre in questi due mesi sarà la volta, oltre che di Milano, anche di Zurigo. Ciascuno di loro ha elaborato un menù personalizzato per esaltare la tradizione culinaria della propria città in un delicato equilibrio di sapori, tecniche di cottura e attenzione alle speciali condizioni sensoriali create dall'atmosfera pressurizzata della cabina di un aeromobile.

I due menù proposti dallo chef Andrea Aprea sono un inno all'Italia e ai suoi sapori. Quello di First Class prevede un *appetizer* dove il pomodoro viene accostato alle seppie arrosto e alle olive nere essiccate, e un *entrée* composto da brasato di agnello, topinambur, cipolla acida e succo di menta. Per il menù di Business Class, invece, lo chef ha voluto abbinare nell'antipasto il vitello tonnato con foglie di capperi e cipolle in agrodolce, mentre per la portata principale ha scelto il branzino arricchito da un'insalatina calda di patate e salsa all'Acquapazza.

“Eccellenza e qualità al servizio dei passeggeri sono da sempre i nostri capisaldi e i principi alla base della nostra filosofia Life Well Travelled” spiega Erica Peng, Country Manager Italia di Cathay Pacific. “I nuovi menù di bordo sono stati pensati per offrire una nuova ed esclusiva esperienza gastronomica ai nostri passeggeri, garantendo loro un viaggio memorabile in ogni suo aspetto. Per questo siamo davvero orgogliosi di avere al nostro fianco un partner d'eccezione come Hyatt Hotels and Resorts, che come noi si distingue per la meticolosa cura del dettaglio e per un'offerta di qualità, studiata per soddisfare al meglio le esigenze del cliente”.

“Superare le contrapposizioni scolastiche, uscire dalla retorica della Tradizione contrapposta all'Innovazione. La mia cucina parte da qui: dalla ricerca di nuove esperienze attraverso cui definire il sapore della contemporaneità” – racconta lo Chef Stellato Andrea Aprea - “e questo è stato il mio obiettivo anche in questa partnership con Cathay Pacific Airways: ho voluto portare ad alta quota la mia idea di cucina cercando di combinare la qualità dei miei piatti con le esigenze tipiche di una cucina di bordo, senza troppi compromessi. Anche questo è parte della mia filosofia che combina

tradizione e contemporaneità. Prendere parte a questa nuova sfida legata alla cucina “di viaggio” è stato molto coinvolgente”.

www.cathaypacific.it

Cathay Pacific Airways Limited, compagnia aerea internazionale con sede a Hong Kong, collega il suo hub con Roma Fiumicino e Milano Malpensa con voli diretti. Proprio da Hong Kong, aeroporto tra i più importanti e apprezzati al mondo, il Gruppo Cathay Pacific vola in oltre 190 destinazioni (inclusi i voli in codeshare e con Cathay Dragon) in tutto il mondo, comprese 90 destinazioni in Cina Continentale, Asia e Oceania.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI: Ufficio Stampa | P.R. & Go Up Communication Partners

Via Fabio Filzi 27, 20124 Milano | www.press-goup.it

Cristina Gavirati | cristina.gavirati@prgoup.it | +39 346 9889852

Francesca Giustiniani | francesca.giustiniani@prgoup.it | +39 335 7323996