



CORRIDOIO AEREO VERSO L'ECCELLENZA

Monsieur ha visitato il centro servizi della Singapore Airlines per capire come si diventa tra le migliori compagnie al mondo. Qui si definiscono i piatti, i vini e i distillati serviti a bordo. Preparati in ambienti controllati come se si fosse a 10mila metri

DI LUCA TURNER



SOPRA, LA SUITE DI SINGAPORE AIRLINES SULL'AIRBUS A380-800: IL DESIGN È DI GIVENCHY. A SINISTRA, LA GALLERIA DI DISINFEZIONE DEL SINGAPORE AIRPORT TERMINAL SERVICES PER ACCEDERE ALLA ZONA CUCINE CHE PREPARA I PASTI DA SERVIRE A BORDO: SI ENTRA CON CAMICE E CUFFIA TRE ALLA VOLTA E, UNA VOLTA CHIUSA LA PORTA DI ENTRATA, SI RESTA IMMOBILI NEGLI SPAZI DELIMITATI PER I 15 SECONDI DEL CICLO DI STERILIZZAZIONE, DOPODICHÉ LA PORTA DI INGRESSO AI LOCALI SI APRE.

QUI L'ARIA È PIÙ SECCA E
LE PIETANZE SONO
MENO IDRATATE: **IN VOLO** IL
CIBO HA PROPRIETÀ
ORGANOLETTICHE DIVERSE

È SUL PODIO DELLE MIGLIORI COMPAGNIE AEREE DEL MONDO, secondo la classifica Skytrax, ente indipendente britannico che certifica e valuta la qualità delle compagnie aeree attraverso la valutazione dei servizi e dei prodotti offerti, che le attribuisce 5 stelle, il massimo, di rating. Vuole offrire attraverso i servizi di dining options e food quality un'esperienza epica a bordo. E qualunque sia la classe in cui si vola, suite, first, business o economica, nulla deve essere lasciato al caso. Ecco la mission della Singapore Airlines, che *Monsieur* ha voluto verificare se corrisponde ai fatti visitando all'aeroporto di Singapore le strutture della Sats (Singapore airport terminal services), società con 1.100 persone in grado di preparare fino a 60mila pasti al giorno da servire a bordo. La compagnia aerea, che vola in 64 destinazioni di 34 Paesi, si avvale dal 1998 della consulenza di pluripremiati e stellati chef provenienti da ogni parte del mondo, compreso il nostro Carlo Cracco che da ottobre è il nuovo membro dell'International culinary panel di Singapore Airlines, gruppo di otto tra i cuochi migliori del mondo che lavorano a contatto con quelli della compagnia aerea per la creazione dei menu in prima, e che da gennaio vedrà i suoi piatti sui voli italiani e europei.

Dopo avere varcato la soglia della Sats, per accedere alla zona di preparazione dei pasti si deve indossare un camice fresco di lavanderia, una cuffia e dirigersi verso il corridoio di sterilizzazione. Si entra tre alla volta, si sosta immobili in appositi spazi delimitati a terra e si aspetta che i getti nebulizzino i preparati atti alla disinfezione. Quindici secondi dopo si apre la porta verso le cucine. Questo processo serve a scongiurare qualsiasi rischio di contaminazione delle materie prime impiegate oltre che a garantire l'igiene nella preparazione dei pasti. Chiunque entri nelle cucine deve rispettare il severo protocollo di sicurezza e sanità, dai magazzinieri agli ispettori delle compagnie aeree, dagli chef ai giornalisti. Usciti ormai sterili, o quasi, ci si immerge nel complesso mondo della ristorazione aerea. Numeri gestiti (milioni di pasti l'anno) e rigidi protocolli temporali impongono un'organizzazione perfetta. I cervelli elettronici governati da attenti impiegati supervisori verificano che quanto programmato e ordinato per singolo volo sia pronto entro i tempi previsti. Personale altamente qualificato e specializzato per controllare tutti gli ingredienti prima e per preparare ogni pietanza dopo. Anche le porcellane devono rispondere a precisi standard, leggerezza e resistenza alle alte e alle basse temperature. Tutto gioca un ruolo fondamentale. L'intero edificio è stato concepito per soddisfare al meglio tutte le necessità, tanto che è presente anche la Simulated aircraft cabin, due camere che riproducono le condizioni atmosferiche della cabina dell'aereo con un tavolo per dieci persone per poter assaggiare i piatti e percepire il cibo come se si fosse in volo. Insomma, una vera e propria catena di montaggio a prova di errore, temperature e umidità controllate, diverse per ogni reparto, dallo stoccaggio delle materie prime alle stanze di cottura: ciò è molto importante perché i cibi in una cabina di aereo in volo assumono proprietà organolettiche diverse rispetto a come si comporterebbero a terra. L'ambiente è più secco, le pietanze meno idratate soprattutto quelle che prima di essere servite ripassano in forno per ultimare la cottura ed essere servite al passeggero alla temperatura ottimale.



Anche la varietà gioca un ruolo di prim'ordine: cucina giapponese, thailandese, vietnamita, cinese, italiana, francese, sudamericana, ebraica soltanto per citare le più ricorrenti. Il servizio di catering prevede la possibilità di prenotare pasti speciali per soddisfare esigenze di religione o di salute. Inoltre è disponibile il servizio di Book the Cook che permette al passeggero, dal momento dell'acquisto del biglietto e in qualsiasi momento via web, fino a 24 ore prima della partenza, di scegliere quella preferita tra una lunga lista di portate che gli verrà poi servita come pasto principale durante il volo. I piatti sono studiati per rispondere a esigenze di spazio a bordo, di precottura a terra, di riscaldamento successivo a bordo. Così come è meticolosamente studiata la composizione e l'impiattamento. La gioia del palato, si sa, passa prima attraverso l'occhio. Il vassoio è organizzato meticolosamente come una composizione geometrica che deve rispettare le proporzioni. Il passeggero deve vivere un evento, dal momento in cui entra in aereo fino a destinazione.



SOPRA, TASTING AL CORSO DI AIR SOMMELIER. IN CENTRO, SINGAPORE CHICKEN RICE, ORDINABILE CON IL SERVIZIO BOOK THE COOK, UNO DEI PIATTI PER I PASSEGGERI DI FIRST E BUSINESS CLASS. IN ALTO, I TRE CONSULENTI DEL WINE MASTER CLASS: DA SINISTRA, MICHAEL HILL SMITH, JEANNIE CHO LEE E STEVEN SPURRIER. A FIANCO, LO CHEF ALFRED PORTALE, PIONIERE DELLA NUOVA AMERICAN CUISINE, PROPONE SEMPRE PER BOOK THE COOK UN FILETTO CON ASPARAGI, SPINACI, PATATE IN PUREA E SALSA DI CIPOLLE.



Un ruolo altrettanto importante qui lo giocano le famose Singapore girl, la quintessenza del servizio ospitale, cortese, gentile prestato dalle stewardess, nel tempo simbolo della compagnia. In questa superlativa cornice culinaria non poteva di certo mancare altrettanta ricerca e raffinatezza nella selezione e scelta degli spirit da servire a bordo. In questo caso la compagnia si avvale di tre consulenti d'eccezione: Jeannie Cho Lee, Michael Hill Smith, Steven Spurrier. Jeannie, coreana di nascita, vive e lavora a Hong Kong, ed è la prima asiatica a conseguire l'ambito Masters of Wine nel 2008 dopo una laurea in Public policy ad Harvard. È anche autrice di *Asian Palate Mastering Wines and Perfect Pairings*, che ha ricevuto diversi riconoscimenti fino a essere accreditato come il miglior libro di abbinamento cibo-vino al mondo nel 2010. In Italia poi ha vinto nel 2009 il Vinality International Award. Michael Hill Smith, primo australiano ad aver conseguito il Masters of Wine nel 1988 e il diploma del

PREFERENZA ALLE ETICHETTE DI **BORGOGNA** MA I DOMAINE DEVONO ASSICURARE LE QUANTITÀ PER LE FORNITURE

Cordon Bleu di Londra, è anche produttore di vino con la sua azienda Shaw and Smith. Steven Spurrier, invece, è oggi una delle personalità più autorevoli del mondo del vino mondiale. Basti pensare che nel 1976 organizzò quello che ancora oggi a distanza di 36 anni è un evento che dai francesi non è ancora stato ben accettato: Le jugement de Paris altrimenti noto come Degustation de 1976. Steven, all'epoca proprietario della Caves de Madeleine, storica enoteca parigina in rue Royale a qualche metro dal celeberrimo Maxim's, ebbe l'idea, in occasione del bicentenario dell'Indipendenza americana, di organizzare una degustazione mettendo in comparazione alla cieca vini francesi e statunitensi con la sola regola che gli stessi provenissero dallo stesso vitigno. Tranne Steven, coadiuvato nell'organizzazione da Patricia-Gastaud Gallagher, già direttore dipartimento vini del Cordon Bleu di Parigi, i 9 giudici erano tutti francesi ed esperti mondiali di vino (vi dice nulla un certo Aubert de Villaine, Domaine della Romanée-Conti?). Ebbene i vini americani ebbero la meglio e la fama di Steven, fino ad allora di connotazione anglo-francese, da quel momento cresce e diventa mondiale.

Tanta informazione è doverosa per rappresentare la cura e l'attenzione che Singapore Airlines profonde anche nel beverage. I tre consulenti si riuniscono due volte l'anno, scelgono i fornitori in base a caratteristiche salienti che ogni produttore deve possedere, chiedono l'invio dei campioni, li degustano alla cieca, li valutano in base alle specifiche esigenze (a 10mila metri di altitudine, nelle cabine pressurizzate degli aeromobili, gli alcolici hanno un comportamento diverso rispetto al comportamento a terra). Come se ciò non bastasse, la compagnia forma internamente il personale di bordo e lo istruisce sulle etichette presenti in aereo. Per steward e stewardess interessati ad approfondire le competenze, la compagnia offre poi la possibilità di frequentare dei corsi mutuati dalla celebre scuola inglese Wine and Spirit Education Trust. Il personale che supera i severi esami, diviene Singapore Airlines Air Sommelier, con il triplice compito di servire l'esigente e curioso passeggero a bordo, di educare i colleghi ad apprendere quante più nozioni e concetti possibili sul vino in genere e sui vini serviti in particolare, di dispensare i propri suggerimenti e commenti sulle etichette selezionate, in primis di Borgogna.

La preferenza accordata ai borgognoni ça va sans dire; quali scegliere invece non è scontato, perché la quantità di vino prodotto dai singoli domaine deve essere sufficiente per assicurare continuità di fornitura per un determinato periodo di tempo. Inoltre il vino deve rispettare l'abbinamento con le innumerevoli pietanze servite a bordo e allo stesso tempo rispondere al meglio al naso e al palato in una cabina di aereo in volo. Come per le pietanze, abbiamo assistito sempre presso la Sats alla selezione delle etichette servite nei primi mesi del 2013. Dieci i candidati, di diversi millesimi, dei seguenti domaine: Bouchard Père et Fils con Le Corton; Faiveley con il Corton Clos des Cortons e il Latricières-Chambertin; Louis Latour con lo Charmes-Chambertin e lo Château Corton Grancey; Louis Jadot e Joseph Drouhin con il Clos de Vougeot. Domaine importanti, storici, di qualità e reputazione indiscussa, che possono assicurare quei livelli di eccellenza ricercati e quei numeri necessari per far fronte alle richieste della Singapore Airlines. Bon voyage.

SOPRA E IN ALTO, LA FIRST CLASS DI SINGAPORE AIRLINES (WWW.SINGAPOREAIR.COM): PER OGNI PASSEGGERO A DISPOSIZIONE COMODE POLTRONE IN PELLE CHE SI TRASFORMANO IN LETTO E MONITOR DI GRANDE DIMENSIONE PER ENTERTAINMENT. IN CENTRO, ZUCCA DEL GIAPPONE ARROSTO CON INSALATA DI FUNGHI, FETA GRECA, INSALATA E ACETO DI MELE. PIATTO DI BOOK THE COOK, SERVIZIO CHE PERMETTE AL PASSEGGERO DI SCEGLIERE IL MENÙ A BORDO FINO A 24 ORE PRIMA DELLA PARTENZA.