

Il programma Chef & Co di *La Compagnie* parte con quattro nuove firme dell'alta cucina italiana

Quattro chef, quattro stagioni, un delizioso *fil rouge*: la cucina italiana raccontata a bordo. Parte questo mese il programma Chef & Co di *La Compagnie*, il progetto che porta in volo le creazioni di Chef selezionati stagione dopo stagione, ciascuno chiamato a interpretare a modo suo l'esperienza gastronomica a 10.000 metri di altezza lungo la tratta Milano - New York.

Per questo nuovo ciclo di appuntamenti, sotto la guida di Lorenzo Cogo, "capo brigata" per questo progetto, La Compagnie ha scelto quattro protagonisti della scena culinaria italiana: Alessandro Negrini e Fabio Pisani, Lorenzo Cogo, Felix Lo Basso e Richard Abou Zaki. Le loro ricette vengono inserite all'interno del menu di quattro portate servito a bordo a fianco della linea firmata dallo chef di riferimento della compagnia, che ne garantisce la continuità stagionale.

Il menu dell'autunno con Alessandro Negrini e Fabio Pisani



Fabio Pisani, nato a Molfetta, si forma in ristoranti tre stelle Michelin come il Grand Véfour di Parigi e il Waterside Inn di Londra. Alessandro Negrini, nato a Caspoggio in Valtellina, passa dall'Hotel Palace di Saint Moritz al Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio, dove i due si conoscono. Dal 2005 guidano insieme *Il Luogo Aimo e Nadia*, storica insegna milanese fondata nel 1962.

Per La Compagnie, il duo firmerà l'antipasto autunnale, che prevede la **Panzanella di Aimo e Nadia**: tonno rosso, pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto, crema di cannellini all'olio extravergine e finocchietto selvatico.

«Collaborare con La Compagnie significa portare la nostra idea di cucina oltre i confini del ristorante, accompagnando i passeggeri in un viaggio attraverso i sapori italiani. Con la Panzanella di Aimo e Nadia raccontiamo una cucina contemporanea, profondamente legata ai territori e alle materie prime: un piatto fresco e immediato, nel quale ogni ingrediente conserva la propria identità», afferma Negrini.

«Abbiamo accolto questa collaborazione come una nuova forma di ospitalità: l'opportunità di far conoscere la cucina di Aimo e

Nadia in un contesto speciale, sospeso tra Milano e New York. La nostra Panzanella nasce dall'incontro tra ingredienti, culture e sensibilità differenti e rappresenta bene il nostro modo di cucinare: essenziale, riconoscibile e capace di trasformare il viaggio in un'esperienza anche gastronomica», aggiunge Pisani.

Il menu invernale firmato da Lorenzo Cogo



Classe 1986, vicentino, Lorenzo Cogo porta un cognome che in dialetto veneto significa "cuoco": figlio e nipote di cuochi, dopo la gavetta di famiglia sceglie la strada internazionale, tra Australia, Regno Unito e Giappone. Nel 2011 apre El Coq a Marano Vicentino, diventando il più giovane chef stellato d'Italia.

Per Lorenzo Cogo si tratta di un grande ritorno a bordo: la collaborazione con La Compagnie, avviata nel 2023, si rinnova oggi con un ruolo ancora più centrale. In qualità di capo brigata, lo chef firma la direzione gastronomica del progetto, selezionando gli chef protagonisti, validandone i menu e coordinando lo sviluppo delle preparazioni, per garantire coerenza, qualità e continuità all'esperienza culinaria proposta a bordo, stagione dopo stagione.

Durante i mesi invernali, l'antipasto a bordo porterà la sua firma con una **Millefoglie di patate e verdure, robiola e tartufo nero**.

"Per me è sempre un grande piacere collaborare con La Compagnie e avere l'opportunità di coccolare gli ospiti a bordo. Ogni piatto è un viaggio che racconta la mia storia, le mie origini e le esperienze che hanno plasmato la mia cucina", ha commentato lo chef.

Il menu della primavera con Felix Lo Basso



Felice Lo Basso nasce a Molfetta nel 1973 e si forma in grandi ristoranti gourmet italiani ed esteri. Nel 2011 riceve la sua prima stella Michelin.

Il suo stile, raffinato e in equilibrio tra creatività e ricerca, mette al centro la qualità e il rispetto della materia prima: una cucina nata al mare e cresciuta in montagna, dove la ricerca del prodotto si accompagna alla voglia di sperimentare forme, colori e abbinamenti. Nei suoi ristoranti, l'alta cucina resta ancorata alla tradizione e alle materie prime italiane, mentre intuizione, fantasia e innovazione ne definiscono la proposta enogastronomica.

In questa seconda collaborazione con La Compagnie, lo chef pugliese proporrà ai passeggeri il suo antipasto **Calamaro alla pizzaiola**.

"Essere scelto per portare la mia cucina a bordo di una compagnia aerea è per me un grande onore e una responsabilità ancora più grande. Credo che il piacere della tavola non debba fermarsi a terra: anche a migliaia di metri di altezza si può vivere un'esperienza fatta di qualità, cura e sapori autentici. Sono entusiasta di

questa collaborazione è grato per la fiducia che mi è stata accordata. Sapere che ogni passeggero potrà assaporare un piatto nato dalla mia filosofia di cucina rende questo progetto ancora più speciale. Perché l'eccellenza non ha confini... e oggi vola insieme a voi", aggiunge Felix per commentare la collaborazione con La Compagnie.

Il menu estivo in compagnia di Richard Abou Zaki



Classe 1996, Richard Abou Zaki si forma al fianco di alcuni tra i più grandi chef al mondo, tra cui Massimo Bottura, imponendosi presto come uno dei giovani talenti della cucina italiana. Il suo percorso lo porta ad aprire il ristorante *Retroscena* a Porto San Giorgio, premiato con una stella Michelin nel 2021.

"Con la cucina è stato fin da subito un colpo di fulmine. Unire le persone attraverso il buon cibo e farle emozionare è il motore trainante di questa passione a cui ho scelto di dedicare tutta la mia vita. Mi lascio ispirare dalla natura, dalla quotidianità, ma anche dai ricordi del passato, alla ricerca di un nuovo equilibrio fra emozione e tecnica".

Per il menu dell'estate, lo chef creerà un antipasto a base di **Ricciola demi-cuit, salsa adriatica e tritico di limoni**.

"Per me cucinare significa creare emozioni e raccontare un territorio attraverso il gusto. Collaborare con La Compagnie è un'opportunità speciale perché mi permette di portare la mia cucina a un pubblico internazionale, condividendo la filosofia di *Retroscena*: precisione, eleganza e

autenticità. Sono felice di far parte di questo progetto insieme a grandi professionisti", ha commentato Richard Abou Zaki.

Con queste quattro firme dell'alta cucina, La Compagnie arricchisce la sua offerta 100% business class di un tocco ancora più esclusivo e attento al dettaglio. Un modo originale per portare in quota il meglio della cucina italiana, una stagione alla volta, e accompagnare i passeggeri da Milano a New York con un'attenzione che fa la differenza.

Lo stesso approccio accompagna anche i passeggeri sulla rotta Parigi-New York-Parigi, dove la proposta gastronomica si arricchisce delle creazioni di chef francesi e americani, in un viaggio culinario che celebra diverse culture e tradizioni gastronomiche.

GLI CHEF ALL'OPERA

Scoprite come nasce la **Culinary Collection 2026-2027 di La Compagnie** attraverso un video esclusivo che vede protagonisti i nostri guest chef alle prese con la preparazione delle loro ricette pensate per essere gustate a bordo.

[Guarda il video qui!](#)

###

La Compagnie

Lanciata nel luglio 2014, La Compagnie è una compagnia aerea Smart Business Class al 100% che opera voli transatlantici di linea regolari tra New York (aeroporto internazionale di Newark) e Milano (Malpensa), Parigi (aeroporto di Parigi Orly) e servizi stagionali verso Nizza (Aeroporto Internazionale Nice Côte d'Azur). Con tariffe competitive di classe business, la flotta La Compagnie Airbus A321neo è dotata di 76 posti reclinabili fino a posizione letto completamente orizzontale e offre servizi dedicati ai

clienti più esigenti tra cui una connessione Wi-Fi illimitata e gratuita e un'esperienza culinaria unica grazie a menu ideati da rinomati Chef francesi, americani e italiani. Per le prenotazioni, visita lacompagnie.com, chiama il call center della compagnia aerea al numero +39 02 87213421 o contatta la tua agenzia viaggi di fiducia.

[IMMAGINI AREOMOBILE](#) - [IMMAGINI CABINA](#) (credit: La Compagnie) - [IMMAGINI CHEF](#)

Ufficio stampa per l'Italia

Elena Giuliani

Tourism Hub

lacompagnie@tourismhub.it