

Ottimi collegamenti verso le metropoli europee
// Excellent connections to major European cities

Milano-Malpensa

è l'aeroporto internazionale di Milano (1,3 milioni di abitanti), mentre Milano-Linate viene usato soprattutto da compagnie aeree nazionali ed europee. Il territorio servito arriva fino alla Svizzera italiana ed è una delle regioni economicamente più forti d'Europa. Milano-Malpensa (MXP) si trova a circa 45 km a nordovest di Milano e si raggiunge con il treno (Malpensa-Express) in circa 40 minuti ed in auto in circa 45 minuti percorrendo le autostrade A8 e A26.

Per offrire ai passeggeri più servizio e comfort Lufthansa sta collaborando con la società aeroportuale SEA al fine di migliorare le infrastrutture dell'aeroporto, rinnovare le lounge ed accorciare i percorsi dal parcheggio al gate.

Malpensa Airport

is the international airport in Milan (pop. 1.3 million) whereas Linate Airport is primarily used by domestic and European carriers. The airport catchment area extends as far as the Italian-speaking part of Switzerland and is one of Europe's strongest economic regions. Malpensa (MXP) lies around 45 km northwest of the city. Getting there takes about 40 minutes by train (Malpensa Express) and around 45 minutes by car (highways A8 and A26). Lufthansa is working with the Milan airport authority SEA to improve airport infrastructure and services so that passengers can enjoy the benefits of refurbished lounges and shorter distances from the car park to their gate.



Lufthansa Italia: Orario voli // Flight schedule

From Milan	Flight no.	Departure time	to Milan	Flight no.	Departure time
Barcelona (BCN)	LH1790	06:20 daily except Sun	Barcelona (BCN)	LH1791	09:35 daily except Sun
	LH1792	12:40 daily		LH1793	14:55 daily
	LH1796	17:35 daily except Sat		LH1797	19:50 daily except Sat
Bari (BRI)	LH1852	12:40 daily	Bari (BRI)	LH1853	15:05 daily
Brussels (BRU)	LH1812	08:45 daily except Sun	Brussels (BRU)	LH1813	11:00 daily except Sun
	LH1814	13:10 daily except Sat		LH1815	15:25 daily except Sat
	LH1816	17:30 daily except Sat		LH1817	19:45 daily except Sat
Bucharest (OTP)	LH1836	11:30 daily	Bucharest (OTP)	LH1837	15:20 daily
Budapest (BUD)	LH1834	17:15 daily except Sat	Budapest (BUD)	LH1835	19:35 daily except Sat
Lisbon (LIS)	LH1808	10:30 daily	Lisbon (LIS)	LH1809	13:00 daily
London (LHR)	LH1870	07:15 daily except Sun	London (LHR)	LH1881	07:05 daily
	LH1872	10:45 daily		LH1871	08:50 daily except Sun
	LH1874	12:35 daily		LH1873	12:25 daily
	LH1876	16:10 daily		LH1875	14:05 daily
	LH1878	17:50 daily except Sat		LH1877	17:50 daily
	LH1880	21:35 daily		LH1879	20:15 daily except Sat
Madrid (MAD)	LH1800	06:45 daily except Sun	Madrid (MAD)	LH1801	09:35 daily except Sun
LH1806	17:40 daily except Sat	LH1807	20:25 daily except Sat		
Neapel (NAP)	LH1860	07:40 daily except Sun	Neapel (NAP)	LH1861	09:45 daily except Sun
LH1864	17:25 daily	LH1865	19:45 daily		
Paris (CDG)	LH1770	07:00 daily except Sun	Paris (CDG)	LH1771	09:05 daily except Sun
	LH1772	12:45 daily		LH1773	14:50 daily
	LH1776	17:40 daily except Sat		LH1777	19:45 daily except Sat
	LH1778	21:50 daily except Sat		LH1779	06:35 daily except Sun
Rom (FCO)	LH1760	06:30 daily except Sun	Rom (FCO)	LH1761	08:50 daily except Sun
	LH1762	10:40 daily		LH1763	12:30 daily
	LH1764	16:25 daily		LH1765	16:20 daily
	LH1766	18:30 daily except Sat		LH1767	20:30 daily except Sat

Aggiornamento dati del piano di volo di marzo 2009, salvo modifica // Valid as of March 2009, subject to change

Editore // Publisher Deutsche Lufthansa AG, Von-Cablentz-Str. 2-6, D-50679 Colonia/Cologne; Responsabile della pubblicazione/Responsible for production: Dirk Schwarze; Coordinazione/Coordinator: Jens Polkowski; Lufthansa Magazine Italia è pubblicato da/is produced by G+J Corporate Media GmbH, Friesenweg 2 a-c, 22763 Hamburg. Redazione // Editorial staff Uly Forster (responsabile/responsible), Gunnar Herbst, Stefan Schreiber, Christian Schwan; Redazione immagini/Picture editors: Michael Nielsen, Sandra Schülke, Zita Rothmund-Zinn; Traduttori/Translators: Rachel Kretz, Lynda Matschke, Tetra Fachübersetzungen GmbH; Design: Inga Lange, Inka Schmeller, Astrid Thienhaus, Büro Hamburg



Lufthansa
magazine

Vino e dolce vita in Franciacorta
// Wine and well-being

Le bollicine dell'incantevole regione viticola di Franciacorta sono la risposta italiana allo champagne francese // Always a beautiful stretch of countryside, Franciacorta is now home to a superb bubbly, too

Una regione bucolica e frizzante // Italy's very own Champagne



Una produzione in crescita: la regione di Erbusco vanta oggi dieci volte più viticoltori che nel 1967 e i vigneti dominano il paesaggio // A growing industry: With ten times as many wine growers in the Erbusco region as in 1967, vineyards dominate the scene.

Foto: Martin Nink

Rendez-vous con un mito // The real Paris

Chi visita Parigi per la prima volta arriva carico di aspettative e cliché. Ma la vera anima di questa città si scopre lasciando i sentieri battuti ed immergendosi nella sua atmosfera

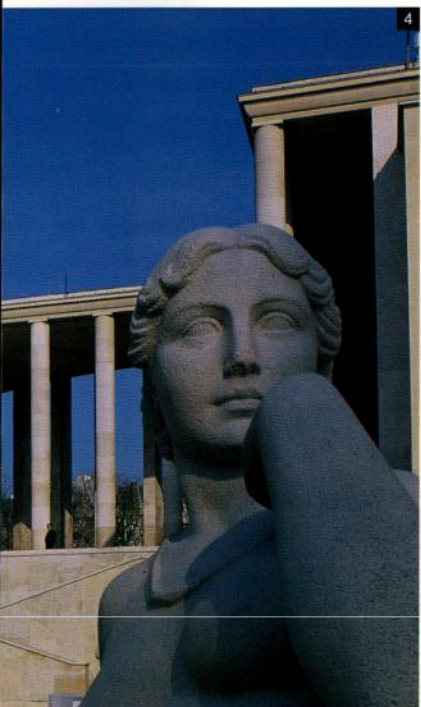
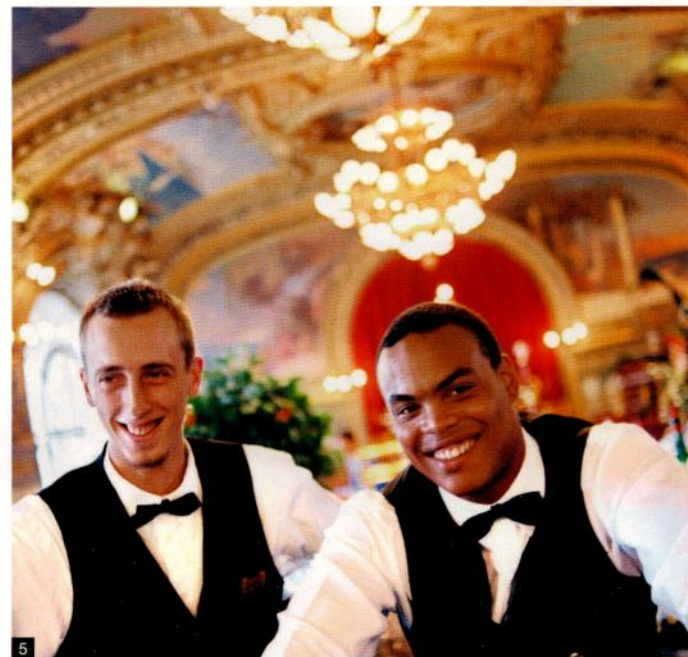
First-time visitors to Paris arrive loaded down with clichés and expectations. But the best way to discover the soul of the city is to leave the beaten track and simply soak up the atmosphere

I famosi cliché su Parigi sono tutti veri ma anche tutti fasulli. Sì, nell'aria si sentono le note malinconiche della fisarmonica, le strade sono piene di gente, tutti sono molto eleganti. Ma questo è solo un lato di Parigi; le altre facce sono più nascoste, lontane dai sentieri battuti. Per esempio, nel **XIII. arrondissement** si scopre una Parigi con l'atmosfera di una tranquilla cittadina. A **Montmartre (1)**, tra rue des Abbesses e rue Lamarck, si rivela una Parigi che si pensava non esistesse più, fatta di artisti non riconosciuti e bellezze assonnate che tornano in ciabattine verso casa con una baguette ancora calda sotto il braccio. Una Parigi di facciate fatiscenti e gatti che miagolano alla luna. Per scoprire la città nei suoi lati più affascinanti bisogna girarla a piedi, senza meta, lasciandosi trascinare, invece di correre da una famosa attrazione all'altra. Oppure si noleggia una bicicletta, una delle 20.000 messe a disposizione dalle autorità cittadine, che si possono prendere e riportare ad uno dei 1.450 noleggi **Velib'** completamente automatici (www.velib.paris.fr). C'è un Velib' anche davanti al **Musée du Quai Branly (6)** (37 quai Branly, tel. +33-1/5661 7000, www.quaibrnly.fr), un magrillo museo aperto nel 2006, che espone 2.500 opere di arte extra-europea in un originale edificio ai bordi della Senna. Invece gli ampi locali del **Palais de Tokyo (4)** (13, avenue de President Wilson, tel. +33-1/4235401, www.palaisdetokyo.com) ospitano mostre di arte contemporanea, video installazioni e sfilate di moda. Per fare un viaggio indietro nel tempo basta salire su **Le Train Bleu (5)** (gare de Lyon, tel. +33 1/43 43 00 06, www.le-train-bleu.com). Ai tempi in cui i viaggiatori non sognavano nemmeno di bere un caffè da una tazza di cartone, tesori come questo non erano affatto una rarità. Sotto un soffitto dai dipinti artistici e lampadari di cristallo, questa brasserie serve piatti classici come *blanquette de veau* e *sole meunière*. Per assaggiare il miglior gelato della città si va alla **Maison Berthillon (2)** (29-31, rue Saint Louis en l'Île, tel. +33-1/43543161, www.berthillon.fr). Da quando si è sparsa la voce sulla sua bontà bisogna adattarsi a fare la fila, ma ne vale la pena. Durante la stagione dei concerti le grandi orchestre parigine si esibiscono alla **Salle Pleyel** (252, rue du Faubourg Saint-Honoré, tel. +33-1/4256 13 13, www.sallepleyel.fr), il cui edificio è stato oggetto di restauro per quattro lunghi anni ed oggi vanta la miglior sala da concerti della città. Alla ricerca di un posto dove pernottare? Perché non provare l'**Hotel Jays Paris (3)** (6, rue Copernic, tel. +33-1/47 04 16 16, www.jays-paris.com)? È una vera gemma, un esempio di quell'eleganza atemporale che contraddistingue Parigi e la rende una città tanto speciale.

Of course, those famous Paris clichés are all true – and of course, they are all way off the mark, too. Yes, there are strains of accordion melancholia in the air, the streets are crowded and the people elegant. But that is just the one Paris. The other tends to wait in the wings, a little way off the beaten track. You will find it in the **13th Arrondissement**, for instance, where Paris has a small-town feel. Or in **Montmartre (1)**, where between the rue des Abbesses and rue Lamarck, you will find a Paris that should really no longer exist. A Paris of unrecognized artists and sleepy beauties flip-flopping their way home from the bakery, a fresh baguette under their arm. A Paris of slowly crumbling facades and nightly caterwauling. But to discover the city at its most appealing, simply go with the flow. Instead of rushing from one famous attraction to the next, just stroll around a few corners, or take a bike. The city's elders have provided Paris with over 20,000 rental bicycles. These can be rented by voucher from and locked up again at any of the 1,450 fully automatic **Velib'** service points (www.velib.paris.fr), for example, at **Musée du Quai Branly (6)** (37 Quai Branly, Tel. +33-1/5661 7000, www.quaibrnly.fr). This magnificent museum opened in 2006 and showcases 2,500 works of non-European art inside a futuristic building on the Seine. The lofty chambers of the **Palais de Tokyo (4)** (13, Avenue de President Wilson, Tel. +33-1/4235401, www.palaisdetokyo.com) provide an extravagant setting for contemporary international art, including exhibitions, video installations and fashion shows. For a journey back in time, climb aboard the **Train Bleu (5)** (Gare de Lyon, Tel. +33-1/43430906, www.le-train-bleu.com). Back in the days when travelers never dreamed of drinking coffee from a paper cup, treasures like this were not such a rarity. Beneath its artistically painted ceiling and crystal chandeliers, the brasserie serves classic dishes such as *blanquette de veau* and *sole meunière*. But for the best ice cream in town, it simply has to be **Maison Berthillon (2)** (29-31, Rue Saint Louis en l'Île, Tel. +33-1/43543161, www.berthillon.fr). Since word has got around, be prepared to stand in line a while – it's worth it. During the concert season, the big Parisian orchestras perform at **Salle Pleyel** (252, Rue du Faubourg Saint-Honoré, Tel. +33-1/4256 13 13, www.sallepleyel.fr). The building underwent four long years of renovation and today boasts the best concert hall in the city. Looking for somewhere to stay? Why not try the **Hotel Jays Paris (3)** (6, Rue Copernic, Tel. +33-1/47041616, www.jays-paris.com)? It's a real gem of a hotel with all the elegance and timelessness that makes Paris such a special place.



1 Idillico: a Montmartre si scopre il lato tranquillo di Parigi **2** Delizioso: gli amanti del gelato attendono pazientemente fuori della Maison Berthillon **3** Splendido: ogni angolo dell'Hotel Jays Paris, costruito nel 1850, testimonia lo splendore dei tempi passati // **1** Tranquil: Montmartre is the place to experience the quiet side of Paris **2** Delicious: Ice cream fans wait patiently outside Maison Berthillon **3** Superb: Every last corner of Hotel Jays Paris, built in 1850, testifies to the splendor of past times



4 Imponente: il Palais de Tokyo ospita la scena artistica internazionale. **5** Magnifica: la brasserie Le Train Bleu stupisce con lampadari in cristallo, soffitti dipinti e ottimo servizio. **6** Aperto nel 2006: l'avanguardistico Musée du Quai Branly // **4** Imposing: The Palais de Tokyo, home to international art. **5** Magnificent: Le Train Bleu brasserie scores with crystal chandeliers, ceiling paintings and good service **6** Opened 2006: the futuristic Musée du Quai Branly



Fotos: A. Buellesbach/Visum; Craig/Avenue Images; Rigaud, Champollion/Lair



Gli intenditori che lasciano i soliti percorsi turistici scopriranno il paradiso in Franciacorta. Il ristorante Il Priore in Calino (sopra, sin.) e la cantina Ca' del Bosco di Erbusco (sopra, des.) sono due bei posti per cominciare l'esplorazione // Connoisseurs straying from the tourist track will like what they find in Franciacorta. The restaurant Il Priore in Calino (above left) and the cellar at Ca' del Bosco in Erbusco (above right) are two fine places to start

Dolci colline punteggiate qua e là da qualche pittoresco paesino, tranquillità rurale: la Franciacorta è un balsamo per l'anima. Ora questa regione ad est di Milano si sta guadagnando una reputazione come area vinicola

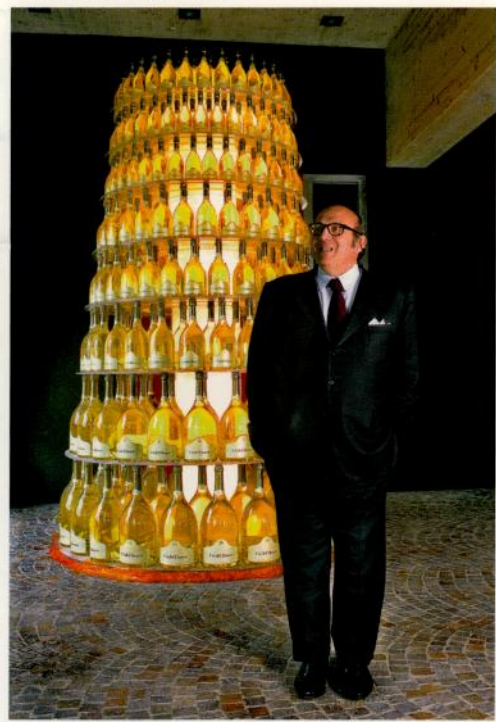
Gently rolling hills, rural peace and the odd village dotted here and there – Franciacorta is balm to the soul, a perfect getaway. Now the region east of Milan has made a name for itself as a wine-growing area, too

“Venivamo qui solo il fine settimana,” dice Maurizio Zanella, 51 anni. “Mia mamma comprò questa casa a metà degli anni Sessanta per far respirare un po' d'aria pulita a noi ragazzi.”

“We used to come down here only on the weekend,” says Maurizio Zanella, 51. “My mother bought the house in the mid-1960s so that we kids could get some fresh air.”

Ogni venerdì questa famiglia di imprenditori lasciava Milano per rifugiarsi in questo angolo di paradiso isolato e romantico, che a quei tempi comprendeva anche una cascina: Ca' del Bosco. “Avevamo animali e una cantina dove si producevano poche bottiglie di vino per consumo personale,” ricorda il signor Zanella. E ride quando gli si chiede com'era quel vino: “Non era buono come quello di oggi.” Per molto tempo la Franciacorta non è stata conosciuta per la sua viticoltura. Questa regione idilliaca ad est di Milano, nella provincia di Brescia, offriva altre attrazioni: paesini addormentati con torri e castelli medioevali, grandi cascate, opulente ville patrizie e tanti ristoranti senza aspirazioni a conquistare stelle Michelin, ma capaci di compiacere il palato più epicureo. In un mondo lontanissimo dalla frenetica vita cittadina e dai sentieri battuti, i visitatori scoprono un paesaggio tranquillo e bellissimo, e gente che conosce il significato dell'espressione “qualità della vita.” Oggi la Franciacorta è la regione vinicola emergente in Italia. Tutto cominciò con famiglie come i Zanella e i Berlucchi di Brescia, che si guadagnavano la vita in città e venivano in Franciacorta a passarci l'estate, scoprendo così il >

Every Friday, the family would leave the business behind in Milan and drive out to its remote, wildly romantic paradise, which in those days included a small farm: Ca' del Bosco. “We had animals and a cellar where we produced a few bottles of wine for our own consumption,” Signor Zanella recalls, laughing at the question of how the wine tasted. “Not as good as it does today.” For a long time, Franciacorta was barely known for its viticulture. The idyllic region east of Milan in the province of Brescia offers other attractions: sleepy villages with medieval towers and castles, sturdy farmsteads, opulent patrician villas and any number of restaurants without Michelin-star aspirations but capable of pleasing the most epicurean palate. A world away from the fast pace of city life and well off the beaten track, visitors discover tranquil and truly beautiful scenery. And people who know the meaning of “quality of life.” Today, Franciacorta is Italy's emerging wine-growing region. It all started with families like the Zanellas and the Berlucchis from Brescia, who earned their living in the city and only came to Franciacorta as summer guests. They discovered the >



Un pioniere di successo: Maurizio Zanella è stato uno dei primi a produrre vino nella regione a sud del lago d'Iseo // Successful pioneer: Maurizio Zanella was one of the first to produce wine in the region south of Lake Iseo

charms of country life, the delights of viticulture and the pleasure to be derived from setting up their own winery without any of the pressures of tradition (info, page 5).

"My four brothers have a lot of work commitments, I was the only one who had time," says Pia Berlucchi, 66, explaining how she came to transform her great-grandparents' farm into a modern vineyard. Although many of the buildings date from the 14th century, the technology is state of the art. "No one wants to drink ordinary country wine anymore," says Tilli Rizzo Berlucchi, 42, who runs the winery with her mother. So they produce *bollicine* (little bubbles), a sparkling wine, or rather a Franciacorta, the first and only Italian *brut* produced exclusively according to the traditional method of bottle fermentation.

They are not alone. Since Franciacorta was granted the denomination of controlled origin appellation, D.O.C., in 1967 the number of producers has risen from eleven to 90 and the growing area today totals more than 2,000 hectares. The landscape has changed a lot and vineyards now stretch as far as the eye can see. Some are rather extravagant, like the one belonging to the sisters Maddalena and Chiara Bersi-Serlini, who hired architect Flavio Albanese to convert a 15th century monks' hostel into a modern timber-and-glass structure.

Architecturally speaking, Maurizio Zanella is the most adventurous wine grower. Beside his old house by the woods, he built a postmodernist wave into the hillside, filled it with high tech and contemporary art and turned it into the region's show winery. Now Signor Zanella's Ca' del Bosco wins one prize after the other because his wines are among the best and most expensive in Franciacorta.

"I always dreamed of producing really first-rate and innovative wine," Signor Zanella tells me over lunch. Here on the restaurant terrace, you have a fantastic view out over the whole region. "What would I do in Milan?" he asks, ordering another bottle of Cuvée Prestige, a lively, gently effervescent, straw-colored Franciacorta from his cellar. "You can see for yourself, it's so much nicer here."

L'imbarazzo della scelta: il mercato di Rovato offre un'enorme scelta di formaggi locali a prezzi attraenti // Cheese, glorious cheese: The market at Rovato offers a huge selection of local cheeses at attractive low prices



fascino della vita campagnola, il piacere della viticoltura e la gioia di creare la propria azienda vinicola senza pressioni derivanti dalla tradizione (informazioni a pag. 5). "I miei quattro fratelli hanno molti impegni di lavoro; io ero la sola che avesse tempo" dice Pia Berlucchi, 66, spiegando come è riuscita a trasformare la cascina dei suoi bisnonni in una moderna azienda vinicola. Anche se molti degli edifici risalgono al XIV. secolo, la tecnologia è all'avanguardia. "Nessuno vuole più bere un normale vino di campagna," dice Tilli Rizzo Berlucchi, 42, che gestisce l'azienda vinicola con sua mamma. Per questa ragione producono Bollicine, un vino frizzante, o meglio, un Franciacorta, il primo e solo brut italiano prodotto esclusivamente in base al metodo tradizionale della fermentazione in bottiglia.

E non sono le sole. Da quando, nel 1967, alla Franciacorta è stata assegnata la denominazione di origine controllata, il numero di produttori è aumentato da undici a 90 e i vigneti coprono un totale di 2.000 ettari. Il paesaggio è cambiato molto e i vigneti ora si estendono a perdita d'occhio. Alcuni sono piuttosto originali, come quello appartenente alle sorelle Maddalena e Chiara Bersi-Serlini, che hanno incaricato l'architetto Flavio Albanese di convertire un edificio del XV. secolo, che ospitava le stanze dei monaci, in una moderna struttura in legno e vetro. Dal punto di vista architettonico Maurizio Zanella è il viticoltore più audace. Oltre alla sua vecchia casa nel bosco, ha costruito un'onda post-moderna sul fianco della collina, l'ha riempita di arte contemporanea e high-tech e l'ha trasformata nella cantina più originale della zona. Ora il Ca' del Bosco del signor Zanella vince un premio dopo l'altro e i suoi vini sono tra i migliori e più cari della Franciacorta.

"Ho sempre sognato di produrre un vino innovativo e di primissima qualità," mi dice il signor Zanella a pranzo. Dalla terrazza del ristorante si gode una fantastica vista su tutta la regione. "Cosa farei a Milano?" chiede, ordinando un'altra bottiglia di Cuvée Prestige, un Franciacorta color paglierino, vivace e leggermente effervescente, dalla sua cantina. "Come può ben vedere Lei stessa, è molto più bello qui."



Esploratore // Travel scout

Alla scoperta di cinque grandi aziende vinicole in Franciacorta // Discover five of the top vineyards in Franciacorta

Ca' del Bosco

Via Case Sparse 20, Erbusco, tel. +39-030/7766111, www.cadelbosco.com

Moderna tecnologia, tanta arte, luci e colori: la visita di questa cantina è un piacere anche per chi non si intende di vini. Chi ama i vini di Franciacorta, qui troverà alcuni dei migliori. // Modern technology, lots of art, light and color make the winery worth visiting even if you're not a connoisseur. If you like Franciacorta wines, you will find some of the best here.

Fratelli Berlucchi

Via Broletto 2, Borgognato di Cortefranca, tel. +39-030/984451, www.berlucchi.franciacorta.it

Berlucchi è una delle principali aziende vinicole di Franciacorta. Il loro vigneto è uno dei più belli e produce 400.000 bottiglie all'anno. // The Berlucchis are one of the foremost wine families in Franciacorta. Their vineyard, among the loveliest, produces 400,000 bottles a year.

Bersi-Serlini

Via Cereto 7, Provaglio d'Iseo, tel. +39-030/982338, www.bersiserlini.it

L'antico edificio convertito in azienda vinicola di questo vi-

gneto ai confini con la riserva naturale delle Torbiere del Sebino ha un look moderno in stile scandinavo. // The old building at this vineyard bordering the Torbiere del Sebino nature reserve was converted into a winery with a modern, Scandinavian look.

Bellavista

Via Bellavista 5, Erbusco, tel. +39-030/7762000, www.bellavistawine.it

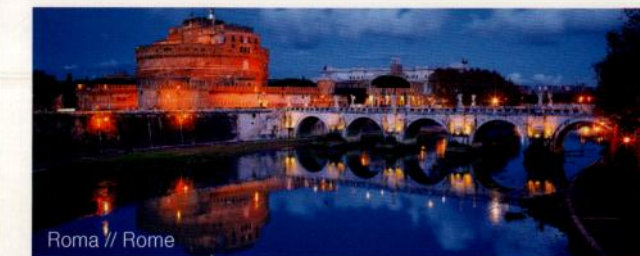
Probabilmente la più nota e più grande azienda vinicola di Franciacorta; produce oltre un milione di bottiglie di Bollicine all'anno. // Probably the best-known and largest vineyard in Franciacorta, it produces more than a million bottles of bollicine a year.

Contadi Castaldi

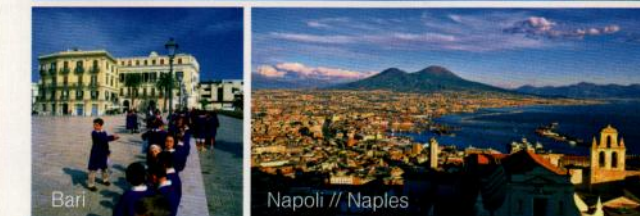
Via Colzano 32, Adro, tel. +39-030/7450126, www.contadicastaldi.it

Il design delle bottiglie e delle etichette dimostra quanto sia giovane e moderno questo produttore di Franciacorta. Contadi Castaldi produce il suo vino in una ex fabbrica di mattoni. // The design of its bottles and labels shows just how young and modern this Franciacorta producer is. Contadi Castaldi makes wine in a former brickworks.

News



Roma // Rome



Bari



Napoli // Naples

Lufthansa Italia in espansione // Bigger and better

Già poco dopo il primo decollo ad inizio febbraio, Lufthansa Italia, la nuova sussidiaria di Lufthansa, ha ampliato la sua flotta e il numero di rotte. Da aprile la compagnia aerea serve non solo otto città europee, ma anche le destinazioni nazionali di Roma, Napoli e Bari (vedi orario dei voli a pag. 8). Inoltre la flotta è aumentata da sei a otto Airbus A319. Con posti in Economy e Business Class disponibili su tutti i voli, Lufthansa Italia fa meglio dei suoi concorrenti, che offrono un'unica classe sulle rotte nazionali. Come spiega Heike Birkenbach, a capo di Lufthansa Italia: "Rispondiamo così alle richieste dei nostri clienti ed offriamo in particolare ai viaggiatori in business class un pacchetto particolarmente attraente." I passeggeri approfittano anche dei miglioramenti all'infrastruttura che Lufthansa Italia e la società aeroportuale SEA hanno introdotto all'aeroporto di Milano-Malpensa. Sportelli Lufthansa Italia per il check-in, distributori per il check-in automatico più veloci, aree del gate e di ritiro bagagli nel tipico design Lufthansa e distanze minori dal parcheggio al gate rendono il passaggio in aeroporto più pratico e veloce.

// Shortly after the first takeoff in early February, the new Lufthansa subsidiary Lufthansa Italia expanded both its fleet and route network. Since April, the airline has served not only eight European cities, but also the domestic destinations Rome, Naples and Bari (see flight schedule, page 8). What's more, the original fleet of six now numbers eight Airbus A319s. With Economy and Business Class seats available on all flights, Lufthansa Italia goes one better than the competition, who only offer one class on domestic routes. As Heike Birkenbach, head of Lufthansa Italia, explains, "We are giving our customers what they want here, as well as offering business travelers a particularly attractive package." Passengers also benefit from the infrastructural improvements Lufthansa Italia and the airport authority SEA have introduced at Milan-Malpensa Airport. Lufthansa Italia check-in desks, more quick check-in machines, gate areas and baggage claim in Lufthansa design, and short distances from parking area to gate make for more convenience and speed at the airport.

Ottimi collegamenti verso le metropoli europee
// Excellent connections to major European cities

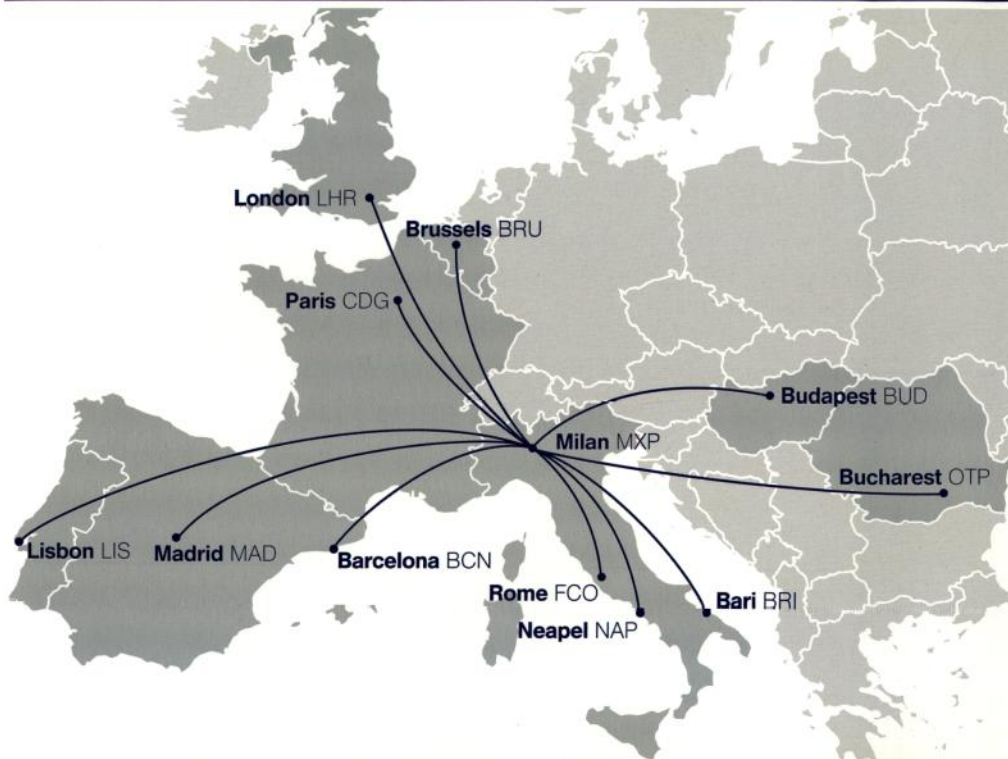
Milano-Malpensa

è l'aeroporto internazionale di Milano (1,3 milioni di abitanti), mentre Milano-Linate viene usato soprattutto da compagnie aeree nazionali ed europee. Il territorio servito arriva fino alla Svizzera italiana ed è una delle regioni economicamente più forti d'Europa. Milano-Malpensa (MXP) si trova a circa 45 km a nordovest di Milano e si raggiunge con il treno (Malpensa-Express) in circa 40 minuti ed in auto in circa 45 minuti percorrendo le autostrade A8 e A26.

Per offrire ai passeggeri più servizio e comfort Lufthansa sta collaborando con la società aeroportuale SEA al fine di migliorare le infrastrutture dell'aeroporto, rinnovare le lounge ed accorciare i percorsi dal parcheggio al gate.

Malpensa Airport

is the international airport in Milan (pop. 1.3 million) whereas Linate Airport is primarily used by domestic and European carriers. The airport catchment area extends as far as the Italian-speaking part of Switzerland and is one of Europe's strongest economic regions. Malpensa (MXP) lies around 45 km northwest of the city. Getting there takes about 40 minutes by train (Malpensa Express) and around 45 minutes by car (highways A8 and A26). Lufthansa is working with the Milan airport authority SEA to improve airport infrastructure and services so that passengers can enjoy the benefits of refurbished lounges and shorter distances from the car park to their gate.



Lufthansa Italia: Orario voli // Flight schedule

From Milan	Flight no.	Departure time	to Milan	Flight no.	Departure time
Barcelona (BCN)	LH1790	06:20 daily except Sun	Barcelona (BCN)	LH1791	09:35 daily except Sun
	LH1792	12:40 daily		LH1793	14:55 daily
	LH1796	17:35 daily except Sat		LH1797	19:50 daily except Sat
Bari (BRI)	LH1852	12:40 daily	Bari (BRI)	LH1853	15:05 daily
Brussels (BRU)	LH1812	08:45 daily except Sun	Brussels (BRU)	LH1813	11:00 daily except Sun
	LH1814	13:10 daily except Sat		LH1815	15:25 daily except Sat
	LH1816	17:30 daily except Sat		LH1817	19:45 daily except Sat
Bucharest (OTP)	LH1836	11:30 daily	Bucharest (OTP)	LH1837	15:20 daily
Budapest (BUD)	LH1834	17:15 daily except Sat	Budapest (BUD)	LH1835	19:35 daily except Sat
Lisbon (LIS)	LH1808	10:30 daily	Lisbon (LIS)	LH1809	13:00 daily
London (LHR)	LH1870	07:15 daily except Sun	London (LHR)	LH1881	07:05 daily
	LH1872	10:45 daily		LH1871	08:50 daily except Sun
	LH1874	12:35 daily		LH1873	12:25 daily
	LH1876	16:10 daily		LH1875	14:05 daily
	LH1878	17:50 daily except Sat		LH1877	17:50 daily
	LH1880	21:35 daily		LH1879	20:15 daily except Sat
Madrid (MAD)	LH1800	06:45 daily except Sun	Madrid (MAD)	LH1801	09:35 daily except Sun
	LH1806	17:40 daily except Sat		LH1807	20:25 daily except Sat
Neapel (NAP)	LH1860	07:40 daily except Sun	Neapel (NAP)	LH1861	09:45 daily except Sun
	LH1864	17:25 daily		LH1865	19:45 daily
Paris (CDG)	LH1770	07:00 daily except Sun	Paris (CDG)	LH1771	09:05 daily except Sun
	LH1772	12:45 daily		LH1773	14:50 daily
	LH1776	17:40 daily except Sat		LH1777	19:45 daily except Sat
	LH1778	21:50 daily except Sat		LH1779	06:35 daily except Sun
Rom (FCO)	LH1760	06:30 daily except Sun	Rom (FCO)	LH1761	08:50 daily except Sun
	LH1762	10:40 daily		LH1763	12:30 daily
	LH1764	16:25 daily		LH1765	16:20 daily
	LH1766	18:30 daily except Sat		LH1767	20:30 daily except Sat

Aggiornamento dati del piano di volo di marzo 2009, salvo modifica // Valid as of March 2009, subject to change

Editore // Publisher Deutsche Lufthansa AG, Von Gablenz-Str 2-6, D-50679 Colonia/Cologne. Responsabile della pubblicazione/Responsible for production: Dirk Schwarze; Coordinazione/Coordinator: Jens Polkowski; Lufthansa Magazine Italia è pubblicato da/is produced by G+J Corporate Media GmbH, Friesenweg 2 a-c, 22763 Hamburg. Redazione // Editorial staff Uly Forster (responsabile/responsible), Gunnar Herbst, Stefan Schreiber, Christian Schwan; Redazione immagini/Picture editors: Michael Nielsen, Sandra Schülke, Zita Rothmund-Zinn; Traduttori/Translators: Rachel Kretz, Lynda Matschke, Textra Fachübersetzungen GmbH; Design: Inga Lange, Inka Schnettler, Astrid Thienhaus, Büro Hamburg



Lufthansa
magazine

Vino e dolce vita in Franciacorta // Wine and well-being

Le bollicine dell'incantevole regione vinicola di Franciacorta sono la risposta italiana allo champagne francese // Always a beautiful stretch of countryside, Franciacorta is now home to a superb bubbly, too

Una regione bucolica e frizzante // Italy's very own Champagne



Una produzione in crescita: la regione di Erbusco vanta oggi dieci volte più viticoltori che nel 1967 e i vigneti dominano il paesaggio. // A growing industry: With ten times as many wine growers in the Erbusco region as in 1967, vineyards dominate the scene.

Titeli: Martin Nink [M]; Fotos: Martin Nink

Rendez-vous con un mito // The real Paris

Chi visita Parigi per la prima volta arriva carico di aspettative e cliché. Ma la vera anima di questa città si scopre lasciando i sentieri battuti ed immergendosi nella sua atmosfera

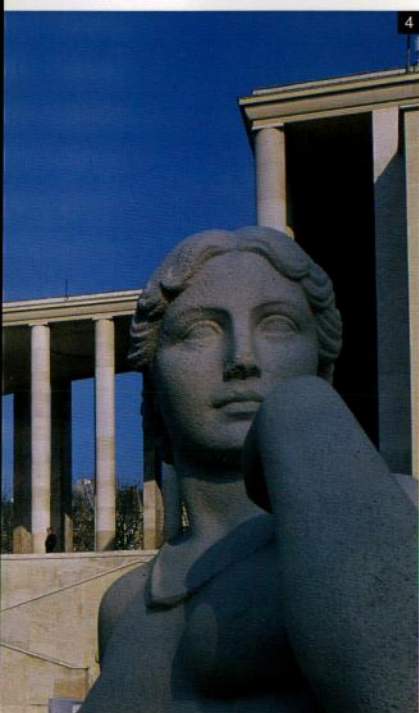
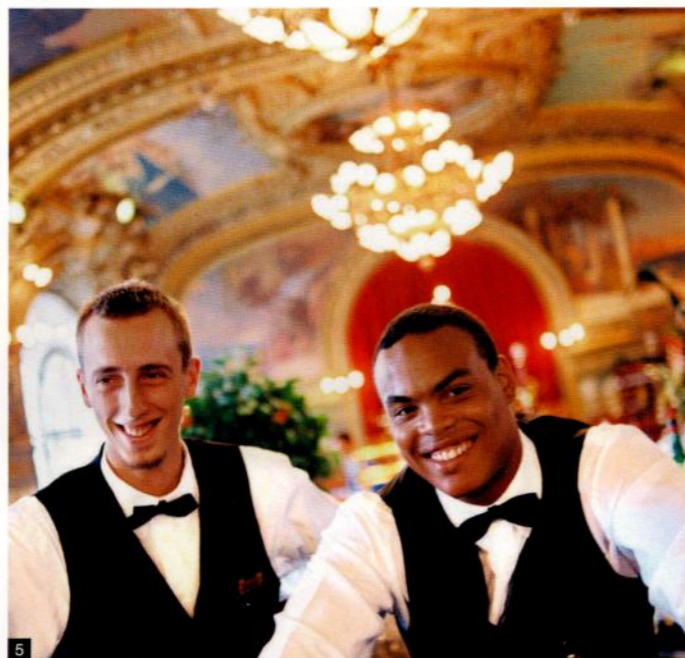
First-time visitors to Paris arrive loaded down with clichés and expectations. But the best way to discover the soul of the city is to leave the beaten track and simply soak up the atmosphere

I famosi cliché su Parigi sono tutti veri ma anche tutti fasulli. Sì, nell'aria si sentono le note malinconiche della fisarmonica, le strade sono piene di gente, tutti sono molto eleganti. Ma questo è solo un lato di Parigi; le altre facce sono più nascoste, lontane dai sentieri battuti. Per esempio, nel **XIII. arrondissement** si scopre una Parigi con l'atmosfera di una tranquilla cittadina. A **Montmartre (1)**, tra rue des Abbesses e rue Lamarck, si rivela una Parigi che si pensava non esistesse più, fatta di artisti non riconosciuti e bellezze assonnate che tornano in ciabattine verso casa con una baguette ancora calda sotto il braccio. Una Parigi di facciate fatiscenti e gatti che miagolano alla luna. Per scoprire la città nei suoi lati più affascinanti bisogna girarla a piedi, senza meta, lasciandosi trascinare, invece di correre da una famosa attrazione all'altra. Oppure si noleggia una bicicletta, una delle 20.000 messe a disposizione dalle autorità cittadine, che si possono prendere e riportare ad uno dei 1.450 noleggi **Velib** completamente automatici (www.velib.paris.fr). C'è un Velib anche davanti al **Musée du Quai Branly (6)** (37 quai Branly, tel. +33-1/5661 7000, www.quaibrantly.fr), un magnifico museo aperto nel 2006, che espone 2.500 opere di arte extra-europea in un originale edificio ai bordi della Senna. Invece gli ampi locali del **Palais de Tokyo (4)** (13, avenue de President Wilson, tel. +33-1/4235401, www.palaisdetokyo.com) ospitano mostre di arte contemporanea, video installazioni e sfilate di moda. Per fare un viaggio indietro nel tempo basta salire su **Le Train Bleu (5)** (gare de Lyon, tel. +33-1/43 43 09 06, www.le-train-bleu.com). Ai tempi in cui i viaggiatori non sognavano nemmeno di bere un caffè da una tazza di cartone, tesori come questo non erano affatto una rarità. Sotto un soffitto dai dipinti artistici e lampadari di cristallo, questa brasserie serve piatti classici come *blanquette de veau* e *sole meunière*. Per assaggiare il miglior gelato della città si va alla **Maison Berthillon (2)** (29-31, rue Saint Louis en l'Île, tel. +33-1/43543161, www.berthillon.fr). Da quando si è sparsa la voce sulla sua bontà bisogna adattarsi a fare la fila, ma ne vale la pena. Durante la stagione dei concerti le grandi orchestre parigine si esibiscono alla **Salle Pleyel** (252, rue du Faubourg Saint-Honoré, tel. +33-1/4256 13 13, www.sallepleyel.fr), il cui edificio è stato oggetto di restauro per quattro lunghi anni ed oggi vanta la miglior sala da concerti della città. Alla ricerca di un posto dove pernottare? Perché non provare l'**Hotel Jays Paris (3)** (6, rue Copernic, tel. +33-1/47 04 16 16, www.jays-paris.com)? È una vera gemma, un esempio di quell'eleganza atemporale che contraddistingue Parigi e la rende una città tanto speciale.

Of course, those famous Paris clichés are all true – and of course, they are all way off the mark, too. Yes, there are strains of accordion melancholia in the air, the streets are crowded and the people elegant. But that is just the one Paris. The other tends to wait in the wings, a little way off the beaten track. You will find it in the **13th Arrondissement**, for instance, where Paris has a small-town feel. Or in **Montmartre (1)**, where between the rue des Abbesses and rue Lamarck, you will find a Paris that should really no longer exist. A Paris of unrecognized artists and sleepy beauties flip-flopping their way home from the bakery, a french hat-quette under their arm. A Paris of slowly crumbling facades and nightly caterwauling. But to discover the city at its most appealing, simply go with the flow. Instead of rushing from one famous attraction to the next, just stroll around a few corners, or take a bike. The city's elders have provided Paris with over 20,000 rental bicycles. These can be rented by voucher from and locked up again at any of the 1,450 fully automatic **Velib** service points (www.velib.paris.fr), for example, at **Musée du Quai Branly (6)** (37 Quai Branly, Tel. +33-1/5661 7000, www.quaibrantly.fr). This magnificent museum opened in 2006 and showcases 2,500 works of non-European art inside a futuristic building on the Seine. The lofty chambers of the **Palais de Tokyo (4)** (13, Avenue de President Wilson, Tel. +33-1/4235401, www.palaisdetokyo.com) provide an extravagant setting for contemporary international art, including exhibitions, video installations and fashion shows. For a journey back in time, climb aboard the **Train Bleu (5)** (Gare de Lyon, Tel. +33-1/43 43 09 06, www.le-train-bleu.com). Back in the days when travelers never dreamed of drinking coffee from a paper cup, treasures like this were not such a rarity. Beneath its artistically painted ceiling and crystal chandeliers, the brasserie serves classic dishes such as *blanquette de veau* and *sole meunière*. But for the best ice cream in town, it simply has to be **Maison Berthillon (2)** (29-31, Rue Saint Louis en l'Île, Tel. +33-1/43543161, www.berthillon.fr). Since word has got around, be prepared to stand in line a while – it's worth it. During the concert season, the big Parisian orchestras perform at **Salle Pleyel** (252, Rue du Faubourg Saint-Honoré, Tel. +33-1/4256 13 13, www.sallepleyel.fr). The building underwent four long years of renovation and today boasts the best concert hall in the city. Looking for somewhere to stay? Why not try the **Hotel Jays Paris (3)** (6, Rue Copernic, Tel. +33-1/47 04 16 16, www.jays-paris.com)? It's a real gem of a hotel with all the elegance and timelessness that makes Paris such a special place.



1 Idillico: a Montmartre si scopre il lato tranquillo di Parigi **2** Delizioso: gli amanti del gelato attendono pazientemente fuori della Maison Berthillon **3** Splendido: ogni angolo dell'Hotel Jays Paris, costruito nel 1850, testimonia lo splendore dei tempi passati // **1** Tranquil: Montmartre is the place to experience the quiet side of Paris **2** Delicious: Ice cream fans wait patiently outside Maison Berthillon **3** Superb: Every last corner of Hotel Jays Paris, built in 1850, testifies to the splendor of past times



4 Imponente: il Palais de Tokyo ospita la scena artistica internazionale. **5** Magnifica: la brasserie Le Train Bleu stupisce con lampadari in cristallo, soffitti dipinti e ottimo servizio. **6** Aperto nel 2006: l'avanguardistico Musée du Quai Branly // **4** Imposing: The Palais de Tokyo, home to international art. **5** Magnificent: Le Train Bleu brasserie scores with crystal chandeliers, ceiling paintings and good service **6** Opened 2006: the futuristic Musée du Quai Branly



Fotos: A. Buelliesbach/Visum/Craig/Avenue Images; Rigaud; Champollion/Lair



Gli intenditori che lasciano i soliti percorsi turistici scopriranno il paradiso in Franciacorta. Il ristorante Il Priore in Calino (sopra, sin.) e la cantina Ca' del Bosco di Erbusco (sopra, des.) sono due bei posti per cominciare l'esplorazione // Connoisseurs straying from the tourist track will like what they find in Franciacorta. The restaurant Il Priore in Calino (above left) and the cellar at Ca' del Bosco in Erbusco (above right) are two fine places to start

Dolci colline punteggiate qua e là da qualche pittoresco paesino, tranquillità rurale: la Franciacorta è un balsamo per l'anima. Ora questa regione ad est di Milano si sta guadagnando una reputazione come area vinicola

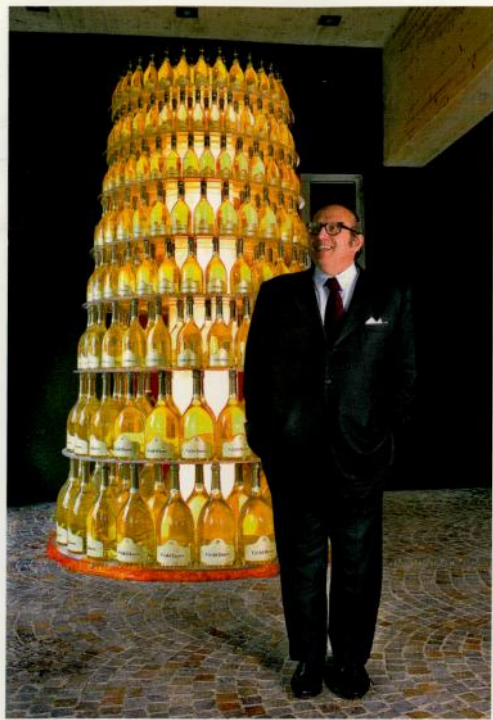
Gently rolling hills, rural peace and the odd village dotted here and there – Franciacorta is balm to the soul, a perfect getaway. Now the region east of Milan has made a name for itself as a wine-growing area, too

Venivamo qui solo il fine settimana," dice Maurizio Zanella, 51 anni. "Mia mamma comprò questa casa a metà degli anni Sessanta per far respirare un po' d'aria pulita a noi ragazzi."

We used to come down here only on the weekend," says Maurizio Zanella, 51. "My mother bought the house in the mid-1960s so that we kids could get some fresh air."

Ogni venerdì questa famiglia di imprenditori lasciava Milano per rifugiarsi in questo angolo di paradiso isolato e romantico, che a quei tempi comprendeva anche una cascina: Ca' del Bosco. "Avevamo animali e una cantina dove si producevano poche bottiglie di vino per consumo personale," ricorda il signor Zanella. E ride quando gli si chiede com'era quel vino: "Non era buono come quello di oggi." Per molto tempo la Franciacorta non è stata conosciuta per la sua viticoltura. Questa regione idilliaca ad est di Milano, nella provincia di Brescia, offriva altre attrazioni: paesini addormentati con torri e castelli medioevali, grandi cascine, opulente ville patrizie e tanti ristoranti senza aspirazioni a conquistare stelle Michelin, ma capaci di compiacere il palato più epicureo. In un mondo lontanissimo dalla frenetica vita cittadina e dai sentieri battuti, i visitatori scoprono un paesaggio tranquillo e bellissimo, e gente che conosce il significato dell'espressione "qualità della vita." Oggi la Franciacorta è la regione vinicola emergente in Italia. Tutto cominciò con famiglie come i Zanella e i Berlucchi di Brescia, che si guadagnavano la vita in città e venivano in Franciacorta a passarci l'estate, scoprendo così il >

Every Friday, the family would leave the business behind in Milan and drive out to its remote, wildly romantic paradise, which in those days included a small farm: Ca' del Bosco. "We had animals and a cellar where we produced a few bottles of wine for our own consumption," Signor Zanella recalls, laughing at the question of how the wine tasted. "Not as good as it does today." For a long time, Franciacorta was barely known for its viticulture. The idyllic region east of Milan in the province of Brescia offers other attractions: sleepy villages with medieval towers and castles, sturdy farmsteads, opulent patrician villas and any number of restaurants without Michelin-star aspirations but capable of pleasing the most epicurean palate. A world away from the fast pace of city life and well off the beaten track, visitors discover tranquil and truly beautiful scenery. And people who know the meaning of "quality of life." Today, Franciacorta is Italy's emerging wine-growing region. It all started with families like the Zanellas and the Berlucchis from Brescia, who earned their living in the city and only came to Franciacorta as summer guests. They discovered the >



Un pioniere di successo: Maurizio Zanella è stato uno dei primi a produrre vino nella regione a sud del lago d'Iseo // Successful pioneer: Maurizio Zanella was one of the first to produce wine in the region south of Lake Iseo

charms of country life, the delights of viticulture and the pleasure to be derived from setting up their own winery without any of the pressures of tradition (info, page 5).

"My four brothers have a lot of work commitments, I was the only one who had time," says Pia Berlucchi, 66, explaining how she came to transform her great-grandparents' farm into a modern vineyard. Although many of the buildings date from the 14th century, the technology is state of the art. "No one wants to drink ordinary country wine anymore," says Tilli Rizzo Berlucchi, 42, who runs the winery with her mother. So they produce *bollicine* (little bubbles), a sparkling wine, or rather a Franciacorta, the first and only Italian *brut* produced exclusively according to the traditional method of bottle fermentation.

They are not alone. Since Franciacorta was granted the denomination of controlled origin appellation, D.O.C., in 1967 the number of producers has risen from eleven to 90 and the growing area today totals more than 2,000 hectares. The landscape has changed a lot and vineyards now stretch as far as the eye can see. Some are rather extravagant, like the one belonging to the sisters Maddalena and Chiara Bersi-Serlini, who hired architect Flavio Albanese to convert a 15th century monks' hostel into a modern timber-and-glass structure.

Architecturally speaking, Maurizio Zanella is the most adventurous wine grower. Beside his old house by the woods, he built a postmodernist wave into the hillside, filled it with high tech and contemporary art and turned it into the region's show winery. Now Signor Zanella's Ca' del Bosco wins one prize after the other because his wines are among the best and most expensive in Franciacorta.

"I always dreamed of producing really first-rate and innovative wine," Signor Zanella tells me over lunch. Here on the restaurant terrace, you have a fantastic view out over the whole region. "What would I do in Milan?" he asks, ordering another bottle of Cuvée Prestige, a lively, gently effervescent, straw-colored Franciacorta from his cellar. "You can see for yourself, it's so much nicer here."

L'imbarazzo della scelta: il mercato di Rovato offre un'enorme scelta di formaggi locali a prezzi attraenti // Cheese, glorious cheese: The market at Rovato offers a huge selection of local cheeses at attractive low prices



fascino della vita campagnola, il piacere della viticoltura e la gioia di creare la propria azienda vinicola senza pressioni derivanti dalla tradizione (informazioni a pag. 5). "I miei quattro fratelli hanno molti impegni di lavoro; io ero la sola che avesse tempo" dice Pia Berlucchi, 66, spiegando come è riuscita a trasformare la cascina dei suoi bisnonni in una moderna azienda vinicola. Anche se molti degli edifici risalgono al XIV. secolo, la tecnologia è all'avanguardia. "Nessuno vuole più bere un normale vino di campagna," dice Tilli Rizzo Berlucchi, 42, che gestisce l'azienda vinicola con sua mamma. Per questa ragione producono Bollicine, un vino frizzante, o meglio, un Franciacorta, il primo e solo brut italiano prodotto esclusivamente in base al metodo tradizionale della fermentazione in bottiglia.

E non sono le sole. Da quando, nel 1967, alla Franciacorta è stata assegnata la denominazione di origine controllata, il numero di produttori è aumentato da undici a 90 e i vigneti coprono un totale di 2.000 ettari. Il paesaggio è cambiato molto e i vigneti ora si estendono a perdita d'occhio. Alcuni sono piuttosto originali, come quello appartenente alle sorelle Maddalena e Chiara Bersi-Serlini, che hanno incaricato l'architetto Flavio Albanese di convertire un edificio del XV. secolo, che ospitava le stanze dei monaci, in una moderna struttura in legno e vetro. Dal punto di vista architettonico Maurizio Zanella è il viticoltore più audace. Oltre alla sua vecchia casa nel bosco, ha costruito un'onda post-moderna sul fianco della collina, l'ha riempita di arte contemporanea e high-tech e l'ha trasformata nella cantina più originale della zona. Ora il Ca' del Bosco del signor Zanella vince un premio dopo l'altro e i suoi vini sono tra i migliori e più cari della Franciacorta.

"Ho sempre sognato di produrre un vino innovativo e di primissima qualità," mi dice il signor Zanella a pranzo. Dalla terrazza del ristorante si gode una fantastica vista su tutta la regione. "Cosa farei a Milano?" chiede, ordinando un'altra bottiglia di Cuvée Prestige, un Franciacorta color paglierino, vivace e leggermente effervescente, dalla sua cantina. "Come può ben vedere Lei stessa, è molto più bello qui."



Esploratore // Travel scout

Alla scoperta di cinque grandi aziende vinicole in Franciacorta // Discover five of the top vineyards in Franciacorta

Ca' del Bosco

Via Case Sparse 20, Erbusco, tel. +39-030/7766111, www.cadelbosco.com

Moderna tecnologia, tanta arte, luci e colori: la visita di questa cantina è un piacere anche per chi non si intende di vini. Chi ama i vini di Franciacorta, qui troverà alcuni dei migliori. // Modern technology, lots of art, light and color make the winery worth visiting even if you're not a connoisseur. If you like Franciacorta wines, you will find some of the best here.

Fratelli Berlucchi

Via Broletto 2, Borgognato di Cortefranca, tel. +39-030/984451, www.berlucchifranciacorta.it

Berlucchi è una delle principali aziende vinicole di Franciacorta. Il loro vigneto è uno dei più belli e produce 400.000 bottiglie all'anno. // The Berlucchis are one of the foremost wine families in Franciacorta. Their vineyard, among the loveliest, produces 400,000 bottles a year.

Bersi-Serlini

Via Cereto 7, Provaglio d'Iseo, tel. +39-030/982338, www.berisierlini.it

L'antico edificio convertito in azienda vinicola di questo vi-

gneto ai confini con la riserva naturale delle Torbiere del Sebino ha un look moderno in stile scandinavo. // The old building at this vineyard bordering the Torbiere del Sebino nature reserve was converted into a winery with a modern, Scandinavian look.

Bellavista

Via Bellavista 5, Erbusco, tel. +39-030/7762000, www.bellavistawine.it

Probabilmente la più nota e più grande azienda vinicola di Franciacorta; produce oltre un milione di bottiglie di Bollicine all'anno. // Probably the best-known and largest vineyard in Franciacorta, it produces more than a million bottles of bollicine a year.

Contadi Castaldi

Via Colzano 32, Adro, tel. +39-030/7450126, www.contadicastaldi.it

Il design delle bottiglie e delle etichette dimostra quanto sia giovane e moderno questo produttore di Franciacorta. Contadi Castaldi produce il suo vino in una ex fabbrica di mattoni. // The design of its bottles and labels shows just how young and modern this Franciacorta producer is. Contadi Castaldi makes wine in a former brickworks.

News



Roma // Rome



Bari

Napoli // Naples

Lufthansa Italia in espansione // Bigger and better

Già poco dopo il primo decollo ad inizio febbraio, Lufthansa Italia, la nuova sussidiaria di Lufthansa, ha ampliato la sua flotta e il numero di rotte. Da aprile la compagnia aerea serve non solo otto città europee, ma anche le destinazioni nazionali di Roma, Napoli e Bari (vedi orario dei voli a pag. 8). Inoltre la flotta è aumentata da sei a otto Airbus A319. Con posti in Economy e Business Class disponibili su tutti i voli, Lufthansa Italia fa meglio dei suoi concorrenti, che offrono un'unica classe sulle rotte nazionali. Come spiega Heike Birkenbach, a capo di Lufthansa Italia: "Rispondiamo così alle richieste dei nostri clienti ed offriamo in particolare ai viaggiatori in business class un pacchetto particolarmente attraente." I passeggeri approfittano anche dei miglioramenti all'infrastruttura che Lufthansa Italia e la società aeroportuale SEA hanno introdotto all'aeroporto di Milano-Malpensa. Sportelli Lufthansa Italia per il check-in, distributori per il check-in automatico più veloci, aree del gate e di ritiro bagagli nel tipico design Lufthansa e distanze minori dal parcheggio al gate rendono il passaggio in aeroporto più pratico e veloce.

// Shortly after the first takeoff in early February, the new Lufthansa subsidiary Lufthansa Italia expanded both its fleet and route network. Since April, the airline has served not only eight European cities, but also the domestic destinations Rome, Naples and Bari (see flight schedule, page 8). What's more, the original fleet of six now numbers eight Airbus A319s. With Economy and Business Class seats available on all flights, Lufthansa Italia goes one better than the competition, who only offer one class on domestic routes. As Heike Birkenbach, head of Lufthansa Italia, explains, "We are giving our customers what they want here, as well as offering business travelers a particularly attractive package." Passengers also benefit from the infrastructural improvements Lufthansa Italia and the airport authority SEA have introduced at Milan-Malpensa Airport. Lufthansa Italia check-in desks, more quick check-in machines, gate areas and baggage claim in Lufthansa design, and short distances from parking area to gate make for more convenience and speed at the airport.