

Redacción | Snacks
31/5/2011

Ocho estrellas Michelin harán gastronomía de altura para Iberia



El Presidente de Iberia, Antonio Vázquez, flanqueado por los cocineros Toño Pérez, Ramón Freixa, Dani García y Paco Roncero / Agencia Efe - Ballesteros

Los cocineros Paco Roncero, Dani García, Ramon Freixa y Toño Pérez, cada uno con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol, serán durante los próximos dos años los responsables de la oferta gastronómica de Iberia, con menús protagonizados por productos de la despensa mediterránea.

Esta alianza culinaria, que se presenta hoy en sociedad, busca "cambiar el actual modelo de cocina a bordo" y debutará el próximo 1 de junio en la clase Business de los vuelos intercontinentales de la compañía, para más adelante llegar a los nacionales e internacionales, han informado a Efe fuentes de Iberia.

De esta forma, las cabinas de la aerolínea española serán "el primer restaurante del mundo con ocho estrellas Michelin", un lugar en el que los menús huirán del sempiterno trío de pasta, carne y pescado para avanzar hacia propuestas "atractivas y lúdicas" pensadas "para sorprender al viajero y adaptadas a la manera de comer del siglo XXI".

Roncero (La Terraza del Casino), Ramon Freixa (Freixa Madrid), Dani García (Calima) y Toño Pérez (Atrio) formarán un comité culinario que pretende romper con el tópico de que es imposible comer bien en un avión, a pesar de las limitaciones logísticas impuestas por los 30.000 metros de altura a los que se sirve la comida. Así, los cocineros ya han diseñado una nueva carta de platos calientes en los que se han tenido en cuenta factores como los ingredientes que mejor se adaptan al vuelo, los puntos de cocción idóneos y la forma de que el producto "sufrá" lo menos posible en su traslado desde el lugar de elaboración hasta la cocina de la aeronave.

La despensa mediterránea y la tradición culinaria de las distintas zonas de España estarán representadas en el menú gracias a la procedencia diversa de los cocineros, ya que Roncero es de Madrid, Freixa catalán, García andaluz y Pérez extremeño.

Además, al igual que supervisan la sala de sus restaurantes, los chef han prestado atención al servicio de a bordo, desde la vajilla y cubiertos a la forma en que se sirven los menús, y han impartido sesiones de formación a las tripulaciones de Iberia.

De esta forma, los cuatro cocineros quieren que los pasajeros disfruten tanto de la comida a bordo como de la que degustan en sus "gastrobares" y restaurantes.

No es la primera vez que Iberia "ficha" a cocineros reconocidos para diseñar sus menús, que anteriormente han estado a cargo del chef como Sergi Arola (Arola Gastro, dos estrellas Michelin), o el maestro repostero Paco Torreblanca.

También aerolíneas extranjeras han contratado como asesores gastronómicos a cocineros españoles, como en el caso de la brasileña TAM, cuyos menús están diseñados por los gemelos Javier y Sergio Torres (Dos Cielos, una estrella Michelin).

Breves gastronómicos

Arranca Sabores 2.0 en Castilla y León
Más...

Ocho estrellas Michelin harán gastronomía de altura para Iberia
Más...

Elena Arzak y Pepe Rodríguez Rey, Premio Nacional de Gastronomía 2010
Más...

El gamonéu Vega de Ariu recibe el premio al mejor queso de Asturias
Más...

¡¡De Narices!!



En Fermentación

Michael Mascha: «El agua es el próximo vino»

Parker mandará un emisario a Galicia para puntuar sus vinos

El vino español busca un sitio en un mercado chino aún dominado por Francia

Vino y dijo...

Ferran Centelles | 05/25/2011:

La ilusión de "Ebbinghaus" es un efecto óptico que altera la percepción real de las dimensiones. Lo presentó el psicólogo Hermann Ebbinghaus (1850-1909) y pretendía demostrar como las influencias externas pueden modificar la visión de una realidad concreta.

Uno de los nuestros...

Redacción | 02/15/2011:

David Molina (AIWS y Wine Coacher)

"El Master Wine puede esperar, ahora el objetivo es Outlook Wine"

La Entrevista

Redacción | La Entrevista
03/04/2011:

Entrevista a Pablo Perversi,

diálogo cocina
sinergias, cultura, ciencia e innovación

Receta Express
Jordi Parra | La Receta

12/8/2011

"Risoccio"

RISOTTO DE CEPES / GAMBAS / HABITAS
Sin duda, las líneas de productos 5ª gama para terminar en casa son interesantes, sobre todo para los que por tiempo o pocas ganas no [...]

Comentarios: [2]



guzmán
Gastronomía

GARCIA CASADEMONT

MORITZ

TRITICUM

Nuevos Nuevo calendario cursos! ¡Apúntate!
AULA CHOCOVIC

Enlaces

- » Gastronomía
- » Recetas
- » Vinos
- » Empresas
- » Instituciones
- » Publicaciones
- » Restaurantes internacionales
- » Restaurantes nacionales

Categorías

- » Actualidad (5)
- » Barros (1)