

Publicidad



GENTE / ESTILO

¿Se puede comer bien en un avión?

► Cuatro de los mejores cocineros españoles confeccionan para Iberia los menús para su clase Business

CARLOS MARIBONA
Día 04/06/2011 - 04.16h

10 COMENTARIOS



IBERIA

Ramón Freixa, Toño Pérez, Dani García y Paco Romero presentan propuestas

Romper con la idea de que no se puede comer bien en un avión. Esa es la difícil tarea que la compañía Iberia ha encomendado a cuatro de los mejores cocineros españoles, cada uno de ellos con dos estrellas Michelin: Paco Roncero (La Terraza del Casino, Madrid), Dani García (Calima, Marbella), Toño Pérez (Atrio, Cáceres) y Ramón Freixa (Ramón Freixa, Madrid). Un importante reto para estos cuatro chefs que ha sido presentado esta misma semana, pero que aún necesita algún tiempo para desarrollarse plenamente.

De momento conocemos más la teoría que la práctica, aunque los profesionales implicados ya han señalado que su apuesta gira en torno a los platos sencillos, de cocina mediterránea, en los que el producto español de calidad sea el principal protagonista. Más cerca del concepto de tapa que del de cocina muy elaborada. Como dice Dani García, uno de los chefs que ha asumido esta complicada tarea, es preferible servir un buen jamón ibérico cortado a mano y envasado al vacío, que se puede ofrecer en la cabina del avión con pan, tomate y aceite, que un plato de pescado o de pasta recalentado. En palabras de Antonio Vázquez, presidente de Iberia, sus aviones deben «oler a cocina española». Los beneficiarios serán los pasajeros de la clase Business en vuelos intercontinentales, un segmento por el que nuestra compañía de bandera está apostando con fuerza en los últimos años, y que serán quienes en definitiva marquen en los próximos meses la línea de trabajo de los cocineros.

Trabajo en equipo

La empresa es compleja. En el avión los medios son muy limitados y hay enormes problemas de infraestructuras, además de exigentes normas higiénico-sanitarias y de un personal de vuelo que plantea algunos problemas, especialmente por los convenios sindicales que les amparan. Por ello los cuatro cocineros implicados, que trabajan en equipo gracias a la excelente relación que mantienen entre ellos, se han reunido en diversas sesiones con las tripulaciones de Iberia para intercambiar opiniones y explicarles el proyecto. Para los chefs, tan importante es lo que se ofrece a bordo como la manera en que se ofrece. Y ahí juegan un papel muy importante los auxiliares de vuelo, que son quienes mantienen el contacto directo con el pasajero y quienes se convierten en una especie de personal de sala de un restaurante.

En la mesita plegable

El cliente de Business suele ser más exigente que el viajero normal. Hasta ahora, el trato que recibe está muy cuidado en lo que se refiere a atenciones y comodidades en su butaca. Pero la comida en los vuelos sigue siendo una asignatura que no pasa del aprobado. Ni siquiera un cocinero de prestigio como Sergi Arola, que ha sido el encargado de elaborar esos menús en los últimos años, consiguió romper con el aburrimiento de los pasajeros a la hora de comer en el avión. Así lo demuestran las encuestas que se hacen periódicamente. En opinión de Ramón Freixa, «ha llegado el momento de cambiar la forma de comer, que debe ser una experiencia entretenida y lúdica para el cliente de la aerolínea». Para ello hay que buscar ingredientes y elaboraciones que se adapten a un servicio en pleno vuelo y que sufran lo menos posible desde su elaboración en tierra hasta que lleven en la bandeja a la mesita plegable del pasajero.

De momento, el lema que ha adaptado Iberia para presentar esta iniciativa ya lo dice todo: «El único restaurante del mundo con 8 estrellas Michelin».

Me gusta 16

Tweet 17

Compartir

Compartir

Compartir

Compartir

ING DIRECT cuenta NÓMINA

TARJETAS VISA GRATIS CAJEROS 4B GRATIS A DÉBITO DEVOLUCIÓN 2% PRINCIPALES RECIBIDOS SIN COMISIONES

CON TU NÓMINA YA DEBERÍAS TENER COSAS ASÍ

Ábrela ahora

Lo más...

- VISTO VALORADO
- 1 Lamela se rompe por dentro
 - 2 El ejercicio mental que de verdad aumenta la inteligencia
 - 3 La pista infecciosa de Lübeck conduce ahora a unos brotes verdes para ensaladas en Hannover
 - 4 El Madrid no se queda con Adebayor
 - 5 Barreda deja una deuda de casi 500 millones solo en facturas de hospitales
 - 6 El PP denuncia el saqueo de papeles oficiales antes del relevo de Cospedal
 - 7 La Princesa Catalina, lección de glamour en el derby de Epsom
 - 8 Nadal alcanza al mito Borg
 - 9 Con Valentino esto no pasaba
 - 10 Constelación de estrellas en el Bernabéu
- Todas las noticias

Moda en Croisette

Estilo en la Croisette / ABC

Broche de oro a la alfombra roja

Actrices, modelos y cineastas, elegantes y «sexy» al mismo tiempo

Los antilooks | Chic a la española

mujer.es.com

Mar Saura, con look rockero de Zara

Xisca Perelló, de blanco y negro para ...

Alfombra roja de los premios MTV Movie

Irene Villa se casa con su novio Juan Pablo ...

VideoBlogs

Ortega Cano lucha por su vida en el hospital

Alerta Rosa

Beatriz Cortázar

Blogs

XOXO LEXICO FASHIONISTA Ana Urefia

Übers Club, club de lujo NUNCA DIGAS NUNCA JAMÁS Adriana Icaza

Los "nails party" desbancan a los "botox party" LA POLVERA Teresa de la Cierva