

## IBERIA VUELVE APOSTAR COMO YA HIZO EN TIEMPOS LEJANOS POR LA RESTAURACIÓN DE CALIDAD

Y ahora lo hace de la mano de los principales cocineros de nuestro país

“Cambiar el actual modelo de cocina a bordo”. Este es el objetivo que se ha propuesto la compañía aérea líder entre Europa y Latinoamérica y lo hará a través de un comité culinario de elite formado por el madrileño Paco Roncero (alma mater de La Terraza del Casino), el catalán afincado en Madrid Ramón Freixa (al frente de Ramón Freixa Madrid), el cacereño Toño Pérez (de Atrio) y

el malagueño Dani García (chef del restaurante Calima en Marbella), que aportarán su talento a la nueva cocina de Iberia. Todos ellos tienen 2 Estrellas Michelin y 3 Soles en la Guía Repsol

### El valor de la materia prima

Iberia se convierte ahora en la primera compañía, no sólo de Europa sino a nivel mundial, que se preocupa por romper definitivamente con la idea

PACO RONCERO,

RAMÓN FREIXA, TOÑO

PÉREZ Y DANI GARCÍA

RESPONSABLES DE

LA NUEVA OFERTA

GASTRONÓMICA DE IBERIA

