

## *Cocina de altura en las alturas*

**RAFAEL ANSÓN**

**U**na vez alcanzado cierto nivel de civilización, el ejercicio alimenticio ha sido, por encima de todo, una actividad estática, a la que se dedicaba un importante período de tiempo al cabo del día, generalmente en un lugar tranquilo (cuando no en el propio ámbito familiar) y en compañía de seres cercanos y generalmente queridos.

El ritmo infernal de nuestro tiempo, sobre todo en el ámbito urbano, ha hecho que esta realidad, durante mucho tiempo inmovible, vaya poco a poco transformándose, entre otras cosas porque el hombre de negocios, el político e incluso el intelectual y el artista (por no hablar con una evidencia todavía mayor, del turista), no solamente no comen habitualmente en compañía de los seres queridos en el más cercano entorno profesional, sino que muchas veces se ven obligados a hacerlo a bordo de diversos medios de transporte, en donde les coinciden los horarios de las comidas.

Por eso, sobre todo trenes, barcos y aviones han de tener cada vez más en cuenta el

## **OCIO**

**«La cocina es, por tanto, un elemento clave en el servicio integral que han de proporcionar los medios de transporte modernos, con lo que la exigencia de calidad resulta cada vez mayor.»**

apartado gastronómico, considerarlo como un elemento más (y nunca desdeñable) a la hora de atraer a nuevos usuarios y no conformarse nunca con intentar salir del paso, pues los consumidores, cada vez más críticos y exigentes, se lo reprocharán con su dis-tanciamiento. La cocina es, por tanto, un elemento clave en el servicio integral que han de proporcionar los medios de transporte modernos, con lo que la exigencia de calidad resulta cada vez mayor.

Las empresas Wagons Lits y Transmediterránea, cada una de ellas en su propio ámbito, fueron pioneras de esta tendencia, pero ahora el testigo lo ha tomado, de manera muy decidida, Iberia, decidida a borrar de un plumazo y para siempre la tradicional mala imagen del "cate-ring" que se servía a bordo de sus aviones. Sobre todo desde el momento en que Iberswiss se hizo cargo de este servicio, la principal aerolínea española proporciona mejor trato a las cosas de comer.

Además, desde hace escasas fechas, Iberia y la Academia Española de Gastronomía han puesto en marcha un ambicioso proyecto de colaboración, con el objetivo de introducir más calidad en esta oferta gastronómica "de las alturas" y en la composición de las bandejas que se proponen a los pasajeros siempre que la duración del vuelo lo permita.

Para llevarlo a cabo, la Academia Española facilitó en su momento el contacto con algunos de los grandes profesionales de la restauración, a quienes animó a que diseñaran unas recetas que tuvieran en cuenta las características y limitaciones del servicio gastronómico que se ofrece en los aviones, pero que no por ello dejaran de lado el necesario nivel de exigencia y fueran siempre representativas de la realidad actual de nuestras cocinas regionales.

Así, la responsabilidad de las nuevas recetas ha recaído sobre un grupo de trabajo en el que han colaborado profesionales tan prestigiosos como Pedro Larumbe, que recientemente ha inaugurado el restaurante de su nombre en el Centro Comercial ABC Serrano de Madrid; Salvador Gallego, de "El Cenador de Salvador", de Moralarzal, sin duda, el mejor restaurante de la sierra de Madrid; Francisco Rubio, toda una institución y un seguro de calidad gastronómica al frente de los fogones del Hotel Palace; Jesús Barbolla, consolidado al frente de la cocina del clásico "Jockey"; el vanguardista ñigo Pérez de Leceta, de "El Amparo"; Ferrán Adriá, el primoroso cocinero que está al frente de El Bullí, en Rosas (Gerona); José Monje, toda una vida en el Vía Veneto de Barcelona; Benjamín Urdiaín, gran responsable de la impecable trayectoria de Zalacaín, nuevamente en Madrid; o Juan Mari Arzak, el gran maestro no sólo

**«Iberia y la Academia Española de Gastronomía han puesto en marcha un ambicioso proyecto de colaboración, con el objetivo de introducir más calidad en esta oferta gastronómica "de las alturas"»**



de los cocineros vascos, sino también de los del resto de España. A ellos se han unido grandes especialistas del "catering", como Isabel Maestre, del Obrador de Cocina, o Manuel Navas, de Embassy,

todos bajo la coordinación de Fritz Stadler, director y jefe de cocina de Iberswiss, quien se ocupa de la ejecución concreta de los menús. Entre todos, han diseñado un nuevo planteamiento, acorde también con el margen presupuestario adecuado para este servicio y con el hecho de que los manjares se van a disfrutar en unas peculiares condiciones, a 10.000 metros de altura y a una velocidad de 900 kilómetros por hora.

En términos generales, los menús están orientados a satisfacer las exigencias de la dieta mediterránea, resultan ligeros y tienden a cumplir con rigor las posibilidades estacionales que dictan los postulados modernos. Así, cuando embarquen en un avión de Iberia podrán tropezarse con sugerencias a las que hasta ahora no estaban muy habituados a bordo. Sería el caso, entre otras posibilidades, de la ensalada de mollejas de pato con gambas, las judías verdes con alcachofas y jamón, las brochetas de huevo de codorniz y anchoa, el pichón asado al romero con ciruelas o, entre los postres, quesos como los de Idiazábal, Tronchen, Roncal y Tetilla; tocino de cielo con frutas o pera caramelizada a la crema de pistacho.

La Academia Española de Gastronomía quiere llamar la atención sobre la mejora de imagen que representa la introducción de

estos menús, que permitirán a las Líneas Aéreas de España situarse en la vanguardia gastronómica del "catering" mundial. Resulta especialmente interesante el esfuerzo llevado a cabo por los directivos de Iberia, encabezados por su presidente, Juan A. Sáez, y su secretario general, Juan Losa, para dejar volar la imaginación de los mejores profesionales a la hora de crear las nuevas propuestas. Y todo un éxito de Fritz Stadler, responsable de que las recetas se conviertan en realidad con un coste aceptable.

Pero como las cosas en Iberia están cambiando mucho últimamente, sobre todo de cara al fomento de la actividad turística y restauradora, la compañía ha tomado también otra iniciativa que conviene celebrar. Se trata del patrocinio de la realización, por parte de Ediciones Reunidas de la Guía de Destinos de Iberia en Europa 1996, en donde se recoge una amplia información sobre hoteles, restaurantes, compras, transportes y monumentos, además de direcciones y teléfonos de las delegaciones de la compañía aérea.

La relación de ciudades analizadas se eleva (en la segunda edición, que aparece en estos días), hasta 31, desde París a Londres, desde Atenas a Moscú, con la incorporación de los cuatro últimos destinos de Iberia: Venecia, Oporto, Hannover y Frankfurt. Por parte española figuran Alicante, Barcelona, Las Palmas de Gran Canaria, Madrid, Málaga,

## OCIO

**«Los menús están orientados a satisfacer las exigencias de la dieta mediterránea, resultan ligeros y tienden a cumplir con rigor las posibilidades estacionales que dictan los postulados modernos.»**

Mallorca y Santa Cruz de Tenerife, diseccionadas en sus principales ofertas, sugerencias y servicios.

Esta Guía, que se reparte de manera gratuita en determinados vuelos y clases, ofrece un singular atractivo en el asesoramiento gastronómico, nuevamente por parte de la Academia Española, puesto que resulta una herramienta muy útil para descubrir la riqueza y variedad de las cocinas europeas, que probablemente están atravesando uno de los mejores momentos de su historia. Los grandes escenarios urbanos de nuestro continente proponen a sus vecinos y visitantes un complejo panorama culinario en el que se mezclan las tradiciones locales, las esencias de la cocina internacional e incluso un buen número de planteamientos exóticos, pero no menos interesantes. De todo ello se da cuenta en las páginas de esta Guía que resulta, por encima de todo, una magnífica invitación al viaje.

La publicación nos trae a la memoria, a lo largo de más de trescientas páginas, que, volando con Iberia, los principales santuarios de la cocina mundial quedan al alcance de nuestra mano. Y, como complemento, en el avión tendrán ahora la posibilidad de disfrutar de unos platos más acordes con la gran calidad de la cocina española, cada vez más reconocida por ese público internacional que llena los vuelos europeos de Iberia