vinetur

# Iberia llevará la gastronomía española a sus vuelos en el centenario de la aerolínea

La alianza con la Real Academia de Gastronomía también llegará a las salas premium de la compañía

jueves 1 de octubre de 2026

Iberia y la Real Academia de Gastronomía firmaron este jueves, 1 de octubre, un acuerdo de colaboración para incorporar la gastronomía española a la celebración del centenario de la aerolínea, prevista para 2027. La iniciativa se desarrollará durante ese año y llevará a los vuelos de la compañía y a sus salas premium una selección de propuestas pensadas para acercar a los viajeros el origen, la calidad y la variedad de los productos agroalimentarios españoles.

El proyecto girará en torno a cuatro ejes: producto, territorio, cultura y tradición. Ambas entidades prevén utilizar esos elementos para contar, a través de la experiencia del viaje, una parte de la historia gastronómica de España. Entre los alimentos que pueden inspirar las acciones figuran las conservas de mar, la huerta y el aceite de oliva virgen extra.

El acuerdo incluye catas, aperitivos y nuevas propuestas de menú elaboradas con productos de temporada y de proximidad. La intención es que esas iniciativas estén presentes tanto a bordo como en tierra, en los espacios premium de Iberia, y que formen parte de la oferta ligada al centenario de la compañía.

Beatriz Guillén, directora de Clientes de Iberia, afirma que la gastronomía forma parte de la experiencia de viaje y permite acercar a los pasajeros la diversidad de España y la calidad de sus productos. La directiva añade que la colaboración con la Real Academia de Gastronomía servirá para identificar nuevas propuestas que puedan incorporarse a los vuelos y a las salas premium.

Por parte de la institución gastronómica, su presidente, Luis Suárez de Lezo, sostiene que el convenio permitirá difundir mejor la gastronomía española dentro y fuera del país. También subraya que el trabajo conjunto pone el foco en la identidad, el patrimonio, los territorios y la dimensión cultural de la cocina española.

La firma se enmarca en la preparación de los actos del centenario de Iberia. La aerolínea cumplirá cien años en 2027 y, con esta alianza, refuerza su línea de trabajo en torno a los productos españoles como parte de la experiencia que ofrece a sus clientes.

La capacidad de difusión de Iberia es uno de los elementos que explican el alcance del acuerdo. La compañía opera vuelos directos a 21 destinos en 16 países de América Latina y, junto con Iberia Express e Iberia Regional Air Nostrum, suma una flota de 167 aviones. Desde Madrid conecta con medio centenar de países, una red que da a esta colaboración una proyección internacional para la cocina y los alimentos españoles.

La Real Academia de Gastronomía, por su parte, es una corporación de derecho público dedicada a difundir y proteger la cultura gastronómica española. Entre sus funciones figuran la investigación, la promoción y la conservación del patrimonio gastronómico, además de su papel como espacio de relación entre profesionales, instituciones, empresas y sociedad.