



La revista *Saveur* premia a Emirates por su exclusiva gastronomía a bordo

28-10-2014

Emirates ha recibido por segundo año consecutivo el premio *Culinary travel award* en la categoría ‘*Best in-flight dining: first class & business class*’ concedido por la revista especializada *Saveur*.

Saveur, una publicación estadounidense pero de renombre internacional especializada en viajes gastronómicos, pidió a un panel de expertos compuesto por viajeros y lectores de todo el mundo que identificaran las mejores ciudades, los mejores mercados, restaurantes, bares, hoteles, aerolíneas y otras experiencias a nivel mundial, y estos mencionaron el menú de siete platos de Emirates servido en una vajilla de porcelana Royal Doulton, la amplia gama de vinos y la comida saludable como elementos que la situaban por delante de otros competidores.

“*Saveur* es una de las voces más influyentes y respetadas del mundo culinario”, declaró en la entrega de premios **Terry Daly**, vicepresidente senior de la División de Servicios. “*Obtener el reconocimiento de una publicación del calibre de *Saveur* tiene un valor especial y supone un reconocimiento a la atención al detalle que prestamos en nuestros programas gastronómicos a bordo. La calidad de nuestra cocina refleja el compromiso de Emirates de ofrecer a nuestros pasajeros la mejor experiencia de vuelo del mundo*”.

Los platos de inspiración regional de Emirates están elaborados por chefs de cinco estrellas que personalizan cada menú a bordo para reflejar los gustos culinarios específicos de las rutas y los destinos. De este modo los viajeros pueden degustar un menú distinto en cada viaje, desde gastronomía japonesa servida en una vajilla diseñada a propósito hasta las recetas favoritas en la India.

El panel de expertos de *Saveur* también ha premiado el *Onboard Lounge* (al que pueden acceder los pasajeros de primera clase y *business* en los vuelos operados con el A380) considerándolo otro elemento de servicio clave que ha permitido a la aerolínea hacerse con el máximo reconocimiento. El *Onboard Lounge* ofrece a los viajeros un espacio en el que estirar las piernas, generar nuevos contactos mientras degustan buenos vinos y cócteles y degustar tentempiés y exquisiteces a 40.000 pies de altitud.

“*Como viajeros, comensales y cocineros habituales, los redactores, colaboradores y lectores de *Saveur* tratan siempre de localizar los mejores destinos gastronómicos por todo el mundo*”

, señaló **Betsy Andrews**, editora ejecutiva de *Saveur*. *“Los ganadores del ‘Culinary travel award’ de este año nos han entusiasmado e inspirado por su compromiso con el nivel de excelencia de la comida, las bebidas, el servicio y las experiencias. Estamos encantados de poder disfrutar de tan deliciosas opciones a la hora de planificar nuestros viajes gastronómicos”.*

Emirates conecta a España con 140 destinos en todos los continentes

Emirates conecta a personas y lugares en todo el mundo. Con sede en Dubái, Emirates es una de las marcas de aerolínea más reconocidas a nivel mundial gracias a su apoyo a los principales eventos deportivos y culturales. Emirates viene alentando los viajes y facilitando el comercio entre España y el mundo desde 2010. Con sus dos vuelos diarios desde Madrid, servidos con un B777-300ER, y su vuelo diario desde Barcelona servido con el icónico A380, Emirates conecta España con más de 140 destinos en seis continentes. Entre los productos exportados por Emirates SkyCargo figuran textiles de lujo y productos químicos con destino a Oriente Medio y Asia.

A bordo de su moderna y eficiente flota de 230 aviones, Emirates ofrece un galardonado confort y servicio a través de sus amables tripulantes de cabina de más de 130 nacionalidades. En tierra, Emirates conecta cada año a millones de personas mediante Emirates Holidays, su empresa de promoción de destinos, así como de su turoperador Arabian Adventures.