



## NOTA DE PRENSA

### TPA estrena 'Cocinado en Asturias'

- La cadena autonómica presenta este espacio dedicado a los seis restaurantes asturianos con mayor prestigio nacional e internacional
- 'Cocinado en Asturias' se emitirá todos los miércoles en *prime time*, a las 22:00
- TPA emite mañana el primer capítulo dedicado a Pedro y Marcos Morán, de Casa Gerardo

Gijón, 14 de diciembre de 2010

Televisión del Principado de Asturias (TPA) estrena mañana miércoles, 15 de diciembre, a las 22:00, el primer documental de la serie de seis capítulos *Cocinado en Asturias*, dirigida por Francisco G. Orejas, gerente de la Productora de Programas del Principado de Asturias, y realizada por Joaquín Bosch. Antonio Virgili, director de Re transmisiones y Relaciones Corporativas de la cadena y Francisco Orejas, han presentado esta serie en un acto donde también han participado los seis restauradores asturianos distinguidos con estrellas Michelin: Pedro Morán (Casa Gerardo), Nacho Manzano (Casa Marcial), Koldo Miranda (Koldo Miranda), José Antonio Campoviejo (El Corral del Indianu), Isaac Loya (Real Balneario), y Gonzalo Pañeda y Tony Pérez (La Solana).

La televisión autonómica apuesta por este programa de producción propia para el horario de máxima audiencia (*prime time*) de la noche de los miércoles con la emisión de un capítulo de esta serie dedicado a cada uno de los seis restaurantes asturianos. Estos documentales están producidos en alta definición (HD) y tienen una duración de 50 minutos.

Los mejores cocineros y críticos gastronómicos nacionales intervienen en los programas y opinan sobre la imagen de la cocina asturiana en el mundo y sus autores. Los testimonios recogidos en estos programas destacan el éxito de la alta cocina asturiana que radica en la fusión entre tradición y vanguardia, así como en la excelencia de las materias primas de Asturias. Entre los críticos que participan en esta serie destacan José Carlos Capel (El País), Carlos Maribona (ABC), Eduardo Méndez Riestra (presidente del Colegio de Críticos Gastronómicos de Asturias) y Pepe Barrena (El Mundo) y Pau Arenós (El Periódico de Cataluña). Además, participan destacados cocineros como Ferrán Adriá y Quique Dacosta.

Cada programa incluye entrevistas con los protagonistas, un recorrido por las salas y las cocinas de sus restaurantes, y el "día a día" de los cocineros: la selección de productos en los mercados y centros de producción locales, la organización de los equipos de cocina y sala, la ejecución de los platos y el servicio en los horarios de comida. Además, los documentales muestran las recetas más emblemáticas de cada restaurante.



## Seis restaurantes asturianos con Estrella Michelin

### 'Cocina para dos'

Pedro Morán y su hijo Marcos regentan el restaurante **Casa Gerardo** de Prendes (Carreño), distinguido con una estrella en la guía Michelin y 3 soles Repsol. Este establecimiento nació en 1882 y representa la evolución de una familia que se ha hecho un nombre en la gastronomía nacional e internacional.

El programa tiene como invitado a Ferrán Adriá, considerado el mejor cocinero del mundo. El restaurador catalán comenta que “Casa Gerardo lidera la renovación de la cocina tradicional asturiana a algo más vanguardista”. También participan en este espacio el prestigioso cocinero levantino Quique Dacosta y el crítico gastronómico de El Periódico de Cataluña, Pau Arenós.

### 'Sabores de la memoria'

Una tienda mixta del mundo rural asturiano fue el escenario inicial en el que tomó cuerpo una aventura gastronómica con estilo propio: el de su cocinero, Nacho Manzano, de **Casa Marcial** (La Salgar, Parres). El restaurante tiene dos estrellas Michelin y dos Soles Repsol y ha conquistado un lugar de honor en todas las guías de restauración del mundo.

El programa incluye el testimonio, entre otros, de uno de los críticos más reconocidos de la gastronomía española, José Carlos Capel (El País): “El éxito de la cocina de Nacho radica en que está muy anclada en las raíces asturianas”.

### 'Fusión global'

La cocina de **Koldo Miranda** en el restaurante de nombre homónimo, situado en La Cruz de Illas (Castrillón), pasa por entremezclar culturas de diversos puntos del mundo. Esta propuesta ha sido reconocida con una estrella Michelin y una Repsol. Su visión responde a una “cocina global” que tiene muy en cuenta la raíz de la gastronomía asturiana. El crítico Carlos Maribona, de ABC, señala que “parece que no hace una cocina de raíz asturiana si te quedas en la presentación más oriental”.

### 'Secretos y texturas'



José Antonio Campoviejo dirige los fogones del conocido restaurante **El Corral del Indiano**, de Arriondas (Parres), que se ha convertido en un taller creativo de texturas y sabores, gracias al talento de uno de los cocineros que más ha innovado con el recetario tradicional. El programa incluye el testimonio de uno de los más reputados críticos del país, Pepe Barrena, del periódico El Mundo.

### 'Mesa del mar'

Miguel Loya, como jefe de Sala, y su hermano Isaac, al frente de la cocina, dan forma a uno de los comedores más prestigiosos de España. La crítica señala a la familia Loya como depositaria de una trayectoria gastronómica tan genuina como impecable, que puede disfrutarse en el **Real Balneario de Salinas** (Castrillón), distinguido con una estrella Michelin y dos soles Repsol. Además de un buen producto, el restaurante tiene una ubicación inmejorable con vistas desde la sala a la playa de la localidad.

### 'Tándem a la carta'

Gonzalo Pañeda, en los fogones, y su socio Tony Pérez, encargado de Sala, han diseñado uno de los espacios más genuinos de la cocina moderna en el Norte de España: el restaurante **La Solana**, Mareo (Gijón). Bajo una bandera de autenticidad, sin pretensiones, Pañeda desarrolla platos de alta cocina en los que “por encima de todo, impera la materia prima”, como él mismo destaca. Eduardo Méndez Riestra, presidente del Colegio de Críticos Gastronómicos de Asturias, atribuye el prestigio de este establecimiento a “su línea de cocina muy prudente, sin riesgos ni excesos”.

TPA comienza mañana, 15 de diciembre, a las 22:00, la emisión del primer capítulo de la serie documental *Cocinado en Asturias*: “Cocina para dos”, dedicado a los cocineros Pedro y Marcos Morán, de Casa Gerardo.