



## NOTA DE PRENSA

### **TPA emite el documental dedicado a Koldo Miranda de la serie 'Cocinado en Asturias'**

- La cadena autonómica presenta el programa monográfico del restaurante Koldo Miranda localizado en La Cruz de Illas (Castrillón)
- 'Cocinado en Asturias' es una serie documental de TPA dedicada a los cocineros asturianos con mayor prestigio nacional e internacional
- La televisión autonómica emite este programa todos los miércoles en *prime time*, a las 22:00

Gijón, 28 de diciembre de 2010

Televisión del Principado de Asturias (TPA) emite mañana miércoles, 29 de diciembre, a las 22:00, el documental "Fusión Global" dedicado al cocinero asturiano Koldo Miranda. Éste es el tercer capítulo de la serie *Cocinado en Asturias*, dirigida por Francisco G. Orejas, gerente de la Productora de Programas del Principado de Asturias, y realizado por Joaquín Bosch, en la que han participado, además de Koldo Miranda, los restauradores más destacados de la región: Pedro y Marcos Morán (Casa Gerardo), Nacho Manzano (Casa Marcial), Koldo Miranda (Koldo Miranda), José Antonio Campoviejo (El Corral del Indianu), Isaac y Miguel Loya (Real Balneario), y Gonzalo Pañeda y Tony Pérez (La Solana).

La cocina de Koldo Miranda en el restaurante de nombre homónimo, situado en La Cruz de Illas (Castrillón), entremezcla culturas de diversos puntos del mundo en una propuesta culinaria que 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 programa incluye los testimonios de otros cocineros asturianos y del crítico gastronómico del periódico ABC, Carlos Maribona, que destaca el carácter vanguardista de la cocina de este joven restaurador.

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

Los testimonios recogidos en los episodios monográficos de esta serie culinaria destacan el éxito que ha logrado en los últimos años la alta cocina asturiana y que radica en la fusión entre tradición y vanguardia, así como en la excelencia de las materias primas de Asturias.



Cada programa incluye además 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 elaboración de los platos y el servicio en los horarios de comida, y las recetas más emblemáticas de cada restaurante.