



## NOTA DE PRENSA

# TPA emite el programa dedicado a José Antonio Campoviejo de la serie 'Cocinado en Asturias'

- La cadena autonómica presenta el monográfico del restaurante El Corral del Indiano, de Arriوندas
- 'Cocinado en Asturias' es una serie documental de TPA dedicada a los cocineros asturianos con mayor prestigio nacional e internacional

Gijón, 4 de enero de 2011

Televisión del Principado de Asturias (TPA) emite mañana miércoles, 5 de enero, a las 22:00 horas, el documental "Secretos y texturas", dedicado al cocinero asturiano José Antonio Campoviejo. Es el cuarto capítulo de la serie *Cocinado en Asturias*, en la que participan, además de José Antonio Campoviejo, los restauradores más destacados de la región: Pedro y Marcos Morán (Casa Gerardo), Nacho Manzano (Casa Marcial), Koldo Miranda (Koldo Miranda), Isaac y Miguel Loya (Real Balneario), y Gonzalo Pañeda y Tony Pérez (La Solana).

Campoviejo es uno de los más destacados innovadores de la cocina tradicional asturiana. Su restaurante, El Corral del Indiano, se ha convertido en un taller creativo de texturas y sabores, donde destaca la cuidada elaboración y presentación de los platos. El programa incluye el testimonio de uno de los más reputados críticos gastronómicos del país, Pepe Barrena.

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 la serie destacan el éxito logrado en los últimos años por la alta cocina asturiana, éxito que radica en la fusión entre tradición y vanguardia, así como en la excelencia de las materias primas de la región.

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 las recetas más emblemáticas de cada restaurante.