



## NOTA DE PRENSA

# TPA dedica 'Cocinado en Asturias' al restaurante La Solana

- El último programa de la serie dedicada a los cocineros asturianos de prestigio visita la cocina de Gonzalo Pañeda y Tony Pérez

Gijón, 18 de enero de 2011

Televisión del Principado de Asturias (TPA) emite mañana miércoles, 19 de enero, a las 22:00 horas, el documental "Tándem a la carta", dedicado al cocinero asturiano Gonzalo Pañeda y su socio, Tony Pérez, encargado de sala del restaurante gijonés La Solana.

Pañeda desarrolla platos de alta cocina en los que, como él mismo destaca, "por encima de todo, impera la materia prima". La sencillez y el carácter genuino de sus creaciones culinarias, junto con la excelente labor en sala de Tony Pérez, son las razones principales del prestigio de este establecimiento. La Solana ha sido calificado por la crítica gastronómica como uno de los espacios más genuinos de la cocina moderna en el norte de España, definición que comparte el presidente del Colegio de Críticos Gastronómicos de Asturias, Eduardo Méndez Riestra, quien atribuye el éxito de este restaurante a "su línea de cocina muy prudente, sin riesgos ni excesos".

"Tándem a la carta" es el último capítulo de la serie *Cocinado en Asturias*, en el que han participado, además de Gonzalo Pañeda y Tony Pérez, 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), y Miguel e Isaac Loya (Real Balneario de Salinas).

La serie *Cocinado en Asturias* está producida en alta definición (HD) y se emite en directo también por Internet para todo el mundo a través de [www.rtpa.es](http://www.rtpa.es).