



NOTA DE PRENSA

TPA emite el programa dedicado a Isaac y Miguel Loya de la serie 'Cocinado en Asturias'

- La cadena autonómica presenta el monográfico del restaurante Real Balneario de Salinas
- 'Cocinado en Asturias' es una serie documental de TPA dedicada a los cocineros asturianos con mayor prestigio nacional e internacional

Gijón, 11 de enero de 2011

Televisión del Principado de Asturias (TPA) emite mañana miércoles, 12 de enero, a las 22:00 horas, el documental "Mesa del mar", dedicado al cocinero asturiano Isaac Loya y su padre Miguel, jefe de sala del Real Balneario de Salinas (Castrillón).

La familia Loya es un referente en la cocina asturiana. Isaac, al frente de los fogones y Miguel, como jefe de sala, 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 este establecimiento distinguido con una estrella Michelin y dos soles Repsol. Además de un buen producto, el restaurante tiene una ubicación inmejorable con vistas desde el comedor a la playa de Salinas.

"Mesa del mar" es el quinto capítulo de la serie *Cocinado en Asturias*, en el que participan, además de los hermanos Loya, 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 Indiano), y Gonzalo Pañeda y Tony Pérez (La Solana). El programa incluye las opiniones de otros cocineros asturianos de prestigio nacional.

La serie *Cocinado en Asturias* se emite en horario de máxima audiencia (*prime time*) los miércoles entre las 22:00 y las 23:00. 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.



Cocinado en Asturias se emite en directo también por Internet para todo el mundo a través de www.rtpa.es.