



Miércoles, 5 de octubre de 2022

El Principado dedica a la repostería asturiana su stand en San Sebastián Gastronomika

- Miguel Sierra, Jhonatan González, Natalia Menéndez y Adrián San Julián, embajadores de *Cocina de Paisaje*, han ofrecido demostraciones en el congreso gastronómico

El Principado dedica a la repostería asturiana su stand en la feria San Sebastián Gastronomika, el congreso gastronómico más importante del norte de España, que finaliza hoy tras tres días de actividad. Los reposteros Miguel Sierra (Spanish Vitality) y Jhonatan González (Pastelería Cabo Busto), embajadores de *Cocina de Paisaje*, han protagonizado seis demostraciones culinarias.

Además, los cocineros Adrián San Julián (Yume, Avilés) y Natalia Menéndez (Casa Chuchu, Turón), junto con Miguel Sierra y Jhonatan González, han preparado un menú compuesto por escabeche de zanahoria, trucha y levadura; salpicón de rape y langostinos con aceite de cebollino, manzana y maíz con aguardiente de sidra y cacao, Bretón de requesón, kiwi y mango pasión o avellana en texturas para 600 comensales del comedor principal de la feria.

Por otra parte, el Principado ha organizado por segundo año consecutivo el Campeonato de España de Tarta de Manzana by Asturias. La viceconsejera de Turismo, Graciela Blanco, entregó ayer el premio a la chef Elena Garmendia, del restaurante La Carpintería (Vigo, Galicia), por su creación *La Reinona*, que obtuvo el máximo reconocimiento de un jurado compuesto por 30 personas asistentes al congreso y seis profesionales del sector. Resultaron finalistas las propuestas de Adelaido Bueno (Asterius Food, Madrid), Ninitzen Rivera (Restaurante Bardal, Málaga), Jhonatan González (Pastelería Cabo Busto), Modesto Bargaño (Rosconería Bargaño, Madrid) y Daniel Luque (Luque Pastelería, San Sebastián).

