



Lunes, 17 de octubre de 2022

Turismo alcanza las 70 personas distinguidas como embajadoras de la *Cocina de Paisaje* por su labor de difusión de la gastronomía regional

- La consejera de Cultura ha entregado hoy a 37 profesionales la chaquetilla que acredita su trabajo
- Como novedad, este año han logrado por primera vez el reconocimiento dos sidrerías y un restaurante de Menorca

Turismo ha distinguido ya a 70 profesionales como embajadores de la *Cocina de Paisaje* por su difusión de la gastronomía asturiana. La consejera de Cultura, Política Llingüística y Turismo, Berta Piñán, y la viceconsejera de Turismo, Graciela Blanco, han presidido hoy en Gijón/Xixón el acto de entrega a 37 profesionales de la restauración de la chaquetilla que distingue su labor.

Entre los nuevos embajadores se encuentran Israel Moreno, chef del restaurante Ayalga, nueva Estrella Michelin en Asturias; así como seis pastelerías y obradores, seis guisanderas de cinco restaurantes y otros 22 establecimientos.

Además, por primera vez ha recibido este reconocimiento un restaurante ubicado fuera del Principado, aunque regentado por asturianos, concretamente Sa Predrera d'és Pujols, de Menorca. Por otra parte, como novedad en esta edición se incorpora la categoría de sidrerías, con dos representantes: Casa Cortina (Villaviciosa) y La Pomar (Langreo). Ambas forman parte de la marca Sidrerías de Asturias y del club de producto Sidraturismo.

Durante su intervención, la consejera de Cultura ha felicitado a los nuevos embajadores y ha agradecido “la implicación y el entusiasmo” del sector para lograr que la gastronomía asturiana “ocupe el lugar de prestigio y reconocimiento que merece”. También ha incidido en la positiva percepción que los turistas tienen de la cocina regional, un factor fundamental para desestacionalizar la demanda turística.

Por su parte, la viceconsejera también ha reconocido la colaboración de los profesionales. “Hemos conseguido llevar nuestra gastronomía a ciudades fuera de Asturias, con eventos en Madrid o París, y hemos

participado, con la ayuda del sector, en las principales ferias, congresos y encuentros de gastronomía, como Madrid Fusión, Alimentaria, San Sebastián Gastronomika o el Galicia Fórum Gastronómico”, ha señalado.

Nuevos embajadores de *Cocina de Paisaje*

- Israel Moreno, chef del restaurante Ayalga.
- Jaime Rodríguez, repostero de Praliné.
- Isabel Pérez, repostera del Aliter Dulcia.
- Alan Manín, repostero de Le Llamber - Manín Sucre.
- Francisco Gayoso, gerente de Confitería Rialto.
- José Martínez Blanco, repostero de Confitería Conchi.
- Toño Argüelles, repostero de Pastelería Argüelles.
- Adrián San Julián, chef del restaurante Yume.
- Ricardo Señorán, chef del restaurante Farragua.
- Álex Sampedro, chef del restaurante El Recetario de Álex.
- Frank Pérez, chef del restaurante Salazogue Bistronomie.
- Cristina Arias, chef del restaurante Éleonore.
- Jairo Rodríguez, chef del restaurante Roble by Jairo Rodríguez.
- Dulce María Martínez, chef del restaurante El Molín de Mingo.
- Álvaro García López, chef del restaurante Casa Consuelo.
- Juan Ramón Sánchez, propietario del restaurante Del Arco.
- Armando Alonso, chef del restaurante La Pondala.
- Alejandro Villa Pérez, chef del restaurante El Café de Pandora.
- David Menéndez, chef del restaurante La Tabla.
- Natalia Menéndez, chef del restaurante Casa Chuchu.
- César Suárez Junco, gerente de la cadena Tierra Astur.
- Diego García, chef del restaurante El Pintu.
- Carlos Gallego Martínez, chef del restaurante Los Llaureles.
- Mario Céspedes, chef del restaurante Ronda 14.
- Pilar Granda, chef del restaurante Casa Pilar.
- Pello Noriega, chef del restaurante Castru Gaiteru.
- Liset Rubia Rodríguez, chef del restaurante Las terrazas de Sardalla.
- Javier Fernández, gerente de Sidrería La Pomar.
- Tino Cortina, gerente de Sidrería Casa Cortina.
- Daniel Mora y Nuria Pendás, propietarios de Sa Predrera d'és Pujols.
- Teresa Camacho, chef del restaurante Bar Camacho.
- M^a Joaquina Rodríguez, chef del restaurante Casa Chema.
- Ángela Pérez García, chef del restaurante Casa Emburria.
- Sara López e Ivonne Corral, del restaurante Casa Telva.
- María Fernández López, chef del restaurante El Fartuquín.