



Martes, 4 de julio de 2023

## El Principado incrementa el prestigio de la marca *Cocina de Paisaje* con 19 nuevos embajadores

- Profesionales de 11 concejos reciben la chaquetilla que les reconoce como prescriptores de la gastronomía asturiana
- El chef del restaurante *Hispania* de Bruselas se suma a un listado del que ya forman parte 86 nombres de relevancia

La Consejería de Cultura, Política Llingüística y Turismo ha dado hoy a conocer los 19 nuevos embajadores de *Cocina de Paisaje*, la marca con la que Asturias se posiciona como destino gastronómico en el mercado nacional e internacional. Durante un acto celebrado en el Teatro de La Laboral, en Gijón/Xixón, la viceconsejera de Turismo, Graciela Blanco, ha agradecido a estos profesionales su “valiosa aportación al promocionar la gastronomía asturiana a través de las redes sociales, los medios de comunicación y el trato directo con el cliente”.

Entre los nuevos embajadores se cuentan cuatro guisanderas (Mayte Álvarez y Blanca Menéndez, de Casa Lula; Pili Ramos de Los Pomares; y Adela Alonso, de Casa Adela); cuatro profesionales del mundo de la repostería (Tino Helguera, de Camilo de Blas; Simone Colla de L’Ablana; y María Fuentes e Inés Villaverde, cuarta generación al frente de la confitería La Playa); y el propietario de La Montera Piconá (local miembro de la marca *Sidrerías de Asturias* y del cluster de *Sidraturismo*).

Como novedad, destaca el nombramiento como embajador de un profesional que ejerce su profesión en el extranjero. Si en la pasada edición se reconoció por primera vez a profesionales de un restaurante situado fuera de Asturias, esta es la primera que se reconoce al chef de un restaurante localizado fuera de España: el ovetense Adrián Mancheño, jefe de cocina de *Hispania* (Bruselas), que fue premiado en 2019 como el mejor restaurante del país belga.

César Casado (Married Cocina, en Llanes), Geli Lacera (La Nueva Allandesa, en Allande), Vicente Cabal –(Cocina Cabal, en Oviedo), Ramón Celorio (PuebloAstur, en Parres), Bruno M. Lombán (Quince Nudos, en Ribadesella), Fran Heras (Mi Candelita Arrocería, en Gozón), Manu Sánchez (Eseteveinte, en Oviedo), Christian de Diego (Casa Pedro, en Parres), y Francisco Ruiz (del Tella, en Colunga), completan la



lista de profesionales que han recibido hoy la chaquetilla de embajador de *Cocina de Paisaje*, en reconocimiento a su labor de divulgación de la cultura gastronómica regional.

### **Segundo motivo para viajar a Asturias**

Durante su intervención, Graciela Blanco destacó el trabajo diario que los nuevos embajadores han realizado para convertir sus locales “en auténticas mecas gastronómicas que atraen visitantes tanto de dentro como de fuera de Asturias, aportando valor a la imagen del Principado como destino gastronómico”.

Blanco hizo especial mención a aquellos embajadores más veteranos, que en los últimos dos años han colaborado con Turismo Asturias para llevar la cocina asturiana a eventos y foros nacionales e internacionales de la talla de Madrid Fusión, la gala de los World’s 50Best Restaurants, Alimentaria, Féminas, o San Sebastián Gastronomika.

“Estas acciones contribuyen a consolidar la reputación de la gastronomía asturiana”, ha afirmado Blanco, antes de recordar que la gastronomía aparece ya como la segunda motivación para viajar a Asturias, después de la naturaleza. “Este es un dato importante, porque el turista gastronómico aporta una capacidad de gasto por encima de la media, viajes en temporada baja y equilibrio territorial”, ha dicho refiriéndose al “talento gastronómico disseminado por todo el territorio” con el que contamos en Asturias.

El plan de posicionamiento gastronómico impulsado por el Gobierno de Asturias ha contado desde sus inicios con un grupo de profesionales del sector gastronómico asturiano al que ahora se añaden 19 nuevos responsables de diversos restaurantes y pastelerías. Todos ellos suman ya un total de 86 representantes de la cultura y filosofía gastronómica regional.