



09-04-2015



ELENA ARZAK, DIETER KOSCHINA, DYLAN MCGRATH, IVÁN DOMÍNGUEZ, SERGIO BASTARD Y RICARDO SOTRES, GALARDONADOS CON EL PREMIO SABORES DEL ARCO ATLANTICO

Son los grandes triunfadores de este año, los cocineros más en forma de España, Portugal e Irlanda dentro de la vertiente Atlántica. Por primera vez podremos ver en la Plaza Mayor de Gijón ante más de mil personas a la considerada “Mejor Cocina del Mundo 2012”, Elena Arzak, que realizará su showcooking el lunes 27 de julio tras recoger el galardón. El martes 28 será Dieter Koschina, cuyo restaurante Vila Joia se encuentra en el puesto 22 de la lista de 50 mejores restaurantes del mundo.

El Ayuntamiento de Gijón / Xixón, en su idea de potenciar la cultura atlántica común, organiza un gran festival que sirve de nexo de unión y plataforma de intercambio entre los pueblos que configuran el Arco Atlántico Europeo. Este año se alcanza la cuarta edición y el formato ha resultado un éxito. A finales de julio, las calles de Gijón se llenan de literatura, artes escénicas, artes plásticas, música y gastronomía. En él, participan todos los países del Arco y los concejos asturianos.

La gastronomía en el Arcu Atlánticu es un punto clave dentro de todo el programa de actividades. En las pasadas ediciones tuvo gran repercusión el premio “Sabores del Arcu Atlánticu” y la actividad de show cooking, que este año se vuelve a celebrar en el escenario principal de la Plaza Mayor con algunos de los mejores cocineros del mundo.

SABORES DEL ARCO ATLÁNTICO (SHOW COOKING)

27 y 28 de julio, a las 21:30 horas Plaza Mayor de Gijón

Elena Arzak, Dieter Koschina, Dylan McGrath, Iván Domínguez, Sergio Bastard y Ricardo Sotres recogerán en Gijón el premio “Sabores del Arco Atlántico”, que reconoce a los mejores cocineros de los países y regiones que conforman esta unidad geográfica y cultural. El galardón alcanza este año la cuarta edición y está cobrando cada vez más protagonismo.

Estos chefs recibirán el premio en la Plaza Mayor de Gijón los días 27 y 28 de julio, como parte de las actividades del Festival Arcu Atlánticu. El premio está dotado con 1.500 € y tiene como peculiaridad que, para celebrarlo, los cocineros realizan un show cooking en directo desde un escenario en la Plaza Mayor de Gijón que se visualiza también a través de pantallas gigantes y que congrega a más de mil personas cada día.

El jurado de “Sabores del Arco Atlántico” está formado por Xavier Agulló, colaborador del diario El Mundo y El Economista además de expresar sus vivencias con su peculiar estilo en 7canibales.com, Carlos Maribona, experto gastronómico de Abc y director del blog Salsa de Chiles, Juan Antonio Duyos, experto gastrónomo y coleccionista de Guías Michelin, José Carlos Capel, crítico gastronómico del diario El País, Ana Braña, adjunta a gerencia de Divertia y David Fernández-Prada, periodista gastronómico y director de Gustatio.

PORTUGAL (Dieter Koschina, Vila Joia, Albufeira)

Es sin duda uno de los grandes cocineros del país vecino. Oficia en el restaurante Vila Joia, poseedor de dos estrellas Michelin, algo de lo que solo pueden presumir tres restaurantes en todo Portugal. El marco es espectacular, una finca con impresionantes vistas sobre el mar en el que este austriaco afincado allí hace más de quince años presenta atrevidas propuestas de gusto refinado y profunda esencia, tan inteligentes como efectivas. Está en el puesto 22 de la lista de 50 mejores restaurantes del mundo.

GALICIA (Iván Domínguez, Alborada, A Coruña)

Es el cocinero de moda en Galicia y en Madrid, donde hace poco más de un año han abierto Alabaster, un local ubicado a un paso de la Puerta de Alcalá que está recolectando elogios sin cesar. El responsable de los dos restaurantes es Iván Domínguez, un coruñés de 35 años con notable experiencia en restaurantes reconocidos por la guía Michelin. Cuenta con una estrella en su restaurante gallego y ya suena como candidato a “macaron” en la capital.

ASTURIAS (Ricardo Sotres, El Retiro, Pancar)

Los grandes cocineros asturianos han creado escuela. Y uno de los mejores ejemplos es Ricardo Sotres, un ovetense de 30 años que tras formarse con Nacho Manzano y Manolo de la Osa comenzó hace cinco años su propio proyecto en el bar familiar, ahora visitado por gourmets de todo el país. Ha sido finalista el año pasado del premio Revelación en Madrid Fusión, triunfado con un primer puesto por su plato de bacalao en el concurso nacional de Vitoria, y fue subcampeón de España de Jóvenes Chefs en 2011. El crítico José Carlos Capel, define su cocina como “contemporánea, inconformista, que no rompe con el pasado, sino que lo asume y revisa”.

CANTABRIA (Sergio Bastard, La Casona del Judío, Santander)

Es el cocinero más en forma de la nueva hornada que está renovando la gastronomía cántabra. Su cocina mira al mar y a la tierra, fluye entre vegetales y algas, busca un sentido a los ingredientes y presentar un concepto en el plato. No se amilana ante nada y no tiene límites. Su última apuesta consiste en una mesa atendida en persona por él mismo, en la que va narrando la historia de cada plato, su motivo de inspiración, su objetivo gustativo, en un ambiente íntimo y refinado. En contraposición, sus menús divertidos e informales de pica pica. Sergio siempre sorprende.

PAÍS VASCO (Elena Arzak, Arzak, San Sebastián)

Ha sido considerada “La Mejor Cocinera del Mundo” en el año 2012. Lo ha conseguido todo, pero lo más importante es que ha logrado dar continuidad a una saga y superar la alargada sombra de su padre Juan Mari Arzak. Su restaurante está considerado el octavo mejor del planeta y cuenta con tres estrellas Michelin desde hace más de 25 años. Practica una vanguardia de cercanía, con especial protagonismo de los productos del entorno, convirtiendo la comida en su casa en toda una experiencia.

IRLANDA (Dylan McGrath, Rustic Stone, Dublín)

Es el más popular de los cocineros irlandeses, especialmente por su presencia como jurado en el programa Master Chef Irlanda. Su trayectoria ha estado jalonada de reconocimientos, habiendo dirigido tres restaurantes condecorados por la Guía Michelin. En la actualidad posee todo un imperio formado por consultorías y restaurantes como Rustic Stone, Brasserie Sixty6 y su último proyecto, Fade Street Social, dos restaurantes en uno con jardín de invierno. Es un cocinero muy concienciado con el gluten y los alérgenos, señalando en cada plato hasta siete diferenciaciones en función de grasas, azúcares y otros indicadores.



© 2014 GUSTATIO COMUNICACIÓN Y EVENTOS GASTRONÓMICOS

**INICIO / ACTUALIDAD / QUIÉNES SOMOS / EXPERIENCIA / SERVICIOS /
CONTACTO**



C. Begoña 42, 1º B. Gijón Teléfono: 984 11 74 00 E-mail: info@gustatio.es

[Aviso Legal](#)