

## Críticos de gastronomía dejan desierto su premio a la innovación

Restaurante Panduku, Pastelería Rialto, Sidrería Ataulfo, Avant Garde Gastro y Casería San Juan del Obispo se repartieron el resto de galardones

Martes, 01 de febrero del 2011 | Autor: fernanda del alcazar



El Colegio de Críticos Gastronómicos de Asturias dio la sorpresa en la VII edición de sus premios al dejar desierto el del mejor restaurante innovador por no «encontrar ningún restaurante a destacar en esta categoría». Los propios críticos achacaron este hecho a la posibilidad de que «la crisis económica» haya afectado a la capacidad para crear.

Los que sí obtuvieron galardón fueron el restaurante Panduku, en Siero, que se llevó el premio al mejor restaurante clásico; la Sidrería Ataulfo de Gijón, que obtuvo el premio a la mejor sidrería; Avant Garde Gastro, al mejor restaurante heterodoxo; la Confeitería Rialto de Oviedo, a la mejor dulcería y; la Casería San Juan del Obispo, que se llevó el Premio Especial García Rodríguez Hermanos.

Eufrasio Sánchez, crítico y colaborador del suplemento gastronómico de EL COMERCIO, fue el encargado de entregar el primero de los galardones de la gala que se celebró ayer en el restaurante Deloya del Hotel USA-Santo Domingo de Oviedo. Se lo entregó a Víctor y Gloria Paradelo, dueños del restaurante. Para la crítica, Panduku, se merece el galardón porque «ha sabido evolucionar en su justa medida, sin perder conciencia de que la cocina es manualidad». Un lugar donde según la glosa «a su entrada debiera haber un cartel que rezara: prohibido entrar sin hambre». Para Eufrasio Sánchez el restaurante Panduku es un lugar donde «la cocina tiene sabor a casa particular».

El segundo de los galardones, el de mejor sidrería, recayó en Sidrería Ataulfo y fue a Ataulfo Blanco, el dueño, quien lo recogió de manos de Luis Bada, quien tras hablar de sidra y de lo mucho que se está haciendo en los últimos tiempos por ella, aseguró que el propietario del establecimiento galardonado «es un hombre rígido, en el sentido de que cuida con rigidez el conseguir una buena sidra y el que se eche bien».

El premio al restaurante heterodoxo fue para Avant Garde Gastro, regentado por Javier Loya, como también el restaurante Deloya, donde se viene celebrando la gala desde sus inicios. A los críticos, que se les critique por premiar al anfitrión, les «importa un bledo». Así lo aseguró Eduardo Méndez Riestra, presidente del Colegio, quien destacó que la línea de cocina de Avant Garde Gastro, es «comparable a la Snackería 41° de Ferrán Adriá, basada en la fusión y la mini cocina».

En cuanto a lo dulce, este año el galardón recayó en la Confeitería Rialto de la céntrica calle San Francisco de Oviedo. Fue José Manuel Vilabella colaborador del suplemento gastronómico de este diario, quien entregó a Francisco Gayoso, dueño de la confitería el diploma acreditativo. Vilabella aseguró que se sentía «feliz, por dar un premio a una confitería donde no se esculpe el chocolate» y «no se hacen réplicas de la Catedral, ni de don Gabino». Donde, a su juicio, «con el chocolate se hacen bombones riquísimo y moscovitas. Lo que el buen gusto dicta».

Por último, el Premio Especial García Rodríguez Hermanos, patrocinadores del evento, fue a parar a Casería San Juan del Obispo, que tras muchos años de trabajo, estas navidades sacaron al mercado uno de los productos asturianos que está ya en boca de todos los gastrónomos, su aguardiente viejo de sidra. Francis Vega fue el crítico encargado de entregar el galardón a José María Díaz, asegurando que «no es casualidad el resultado de la conexión entre el SERIDA y la Casería. Han combinado la alquimia con la investigación y la madera con el acero».

[elcomerciodigital](http://www.elcomerciodigital.com)