

## Noticias

jueves, 04 de febrero de 2010

### Los galardones de la crítica

**El Colegio de Críticos Gastronómicos entrega sus Premios 2009 a La Salgar, Del Arco, Casa Néstor, El Llagarón, Balbona y el Serida**

MIGUEL LLANO

El mundo de la hostelería es, por lo común, poco amigo de reconocer salones vacíos y jornadas en blanco. Quizás porque siempre se supo que la gente come donde hay gente comiendo y quizás también porque en los temas del estómago nada es más útil y al tiempo más peligroso que el boca a boca. Sin embargo hablar de las tropelías del año que nos dejó a los hosteleros fue posible gracias a que José María Vilabella abrió la caja de los truenos durante su discurso de cierre de la VI Edición Premio de la Crítica.

Habló así el colaborador de EL COMERCIO: «2009 no ha podido ser peor» y los hosteleros, cocineros y empresarios venidos de todos los rincones de Asturias, más de trescientos, asintieron. Con el público atento ya a un discurso que, por desgracia, les sonaba, el crítico espetó al año que se fue: «Adiós, adiós hijo de puta, que te den», y los aplausos sonaron por primera vez fuera del protocolo, propiciando así que en el convite posterior se hablase de los desvelos.

Algo dejó también Vilabella como receta para la esperanza: «Toca resistir y reponerse», es decir, hay camino.

No fueron los únicos aplausos, ni mucho menos, los que se llevó Vilabella. Habían sonado antes cuando cada uno de los premiados recibió su diploma acreditativo.

Lo recogieron La Salgar, de Gijón, en la categoría de Innovación; Del Arco, de Oviedo, en la categoría de Clásico; Casa Néstor, de Luanco, en el apartado de Heterodoxo; El Llagarón, en Candás, en Sidrerías; Balbona Pasteleros, de Gijón, como Dulcería, y el Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (Serida) bajo el epígrafe Premio Especial García Rodríguez Hermanos.

#### Acontecimientos

Sin embargo, uno de los grandes chefs presentes se llevó las mayores ovaciones. Se trata de Nacho Manzano, hombre del año en la gastronomía asturiana, que dijeron los críticos. De hecho fue él quien habló en nombre de los galardonados: «estos premios saben a gloria», dijo. En un discurso breve, pero esperado, pidió dejar «las guerras absurdas entre cocina tradicional e innovadora», porque a su juicio, esta tierra, con «su materia prima da para todo» y en los sitios en los que se hacen las cosas bien, «se disfruta».

Fue la segunda estrella Michelin que se llevó el de Casa Marcial, a juicio de Vilabella, «el acontecimiento mediático más importante que le ha ocurrido a la gastronomía asturiana en toda su historia» y pasó también en el aciago 2009, como la creación de Anova+ (asociación formada por El Barrigón de Bertín, As de Picas, Ca Suso, Los Arcos y el Blanco entre otros) y el envite de Amado Alonso, «una prueba de valor y espíritu combativo, haciéndose cargo de La Gruta». Estas tres fueron las únicas buenas noticias, a juicio del crítico.

Se habló y muy bien de los galardonados, como no podía ser de otra manera, pero también se puso el acento en el «paso atrás» que parece haber dado la gastronomía del Principado. Parece «haber perdido musculatura», se dijo. «Se han abierto establecimientos nuevos y glamourosos, pero no se otean en el horizonte jóvenes con revoluciones en el macuto», se explicó.

«Dicen los sociólogos que una crisis también es una oportunidad; es la época de los valientes, de las gentes con imaginación, de los jóvenes con coraje y de los empresarios con ideas nuevas», se exhortó. Y esperemos, asumió el encargado del discurso de cierre, que de haber dado un paso atrás la cocina asturiana, «sea para coger impulso».



**PREMIO HETERODOXO.** Entregado por Francis F. Vega y José Antonio Montes a Rosalía Arriquero y Rosalía Rodríguez, de Casa Néstor: «la estela familiar sigue su curso a base de excelente tradición bañada de originalidad, buen hacer y, por su puesto, heterodoxia», explicó en el acto Francis F. Vega. / JESÚS DÍAZ



**PREMIO SIDRERÍA.** Entregado por Benjamín García y Luis Bada a Luis Bolado, de El Llagarón: «Una cocina sencilla a base de plancha, horno y sartén: En El Llagarón las cosas saben a lo que son. Personas laboriosas y de carácter amable, que triunfan con una sencilla fórmula: la calidad», destacó Bada. / JESÚS DÍAZ



**PREMIO INNOVACIÓN.** Entregado por José Manuel Vilabella y Ana García a Esther Manzano, del restaurante gijonés La Salgar: «una de las referencias gastronómicas que despertará más curiosidad entre los aficionados a la buena mesa en los próximos meses por tratarse de la segunda marca de Nacho Manzano. Un restaurante urbano con raíces campesinas», dijo Vilabella. / JESÚS DÍAZ



**PREMIO CLÁSICO.** Entregado por Méndez Riestra en sustitución de Eufasio Sánchez, y Miguel González al restaurante Del Arco: «destacan los acordes del trabajo de sala con el lucimiento de la cocina tradicional y creativa», sostiene Sánchez. / JESÚS DÍAZ



**PREMIO DULCERÍA.** Entregado por Eduardo Méndez Riestra y Marcelino de GRH a Pablo Balbona, de Pastelería Balbona: «No sólo ofrecía a los gijoneses una pastelería de primera, sino que triunfarían de lleno con unos pastelillos salados de especial fortuna. Todo un honor hostelero para Asturias», dijo Riestra. / JESÚS DÍAZ



**PREMIO ESPECIAL GRH.** Entregado por Francis F. Vega y Manuel García a Aurelio Martín, consejero de Medio Rural: «confiamos plenamente en su labor. Investiga, divulga y conecta con la sociedad. Practica el juego de unir la imaginación con la realidad en base a la ciencia», señaló Vega. / JESÚS DÍAZ