

LAS CARNES DE VILLA PEDROSA



Vista general de una de las plantaciones de la D.O. Ribera del Duero Viña Pedrosa. | LNE

El disfrute del maridaje perfecto

Selección de los mejores restaurantes asturianos que ofrecen sus carnes más celebradas para disfrutar con uno de los grandes clásicos de la Ribera del Duero: Viña Pedrosa

Oviedo, E. C.
Llega de nuevo la cita ineludible para los amantes de las mejores carnes y los grandes vinos. El 26 de mayo arranca la segunda edición de “Las carnes de Viña Pedrosa” en Asturias.

Una cuidada selección entre los mejores restaurantes del Principado ofrece, hasta el 5 de junio, menús especialmente confeccionados para el deleite de todos los aficionados al buen comer. De la mano del clásico indiscutible de Ribera del Duero, Viña Pedrosa, durante diez días se podrá disfrutar en el Principado de los más selectos chuletones de buey a la brasa, lechazos al horno de leña y solomillos de ternera, entre otras opciones. Todo ello maridado con Viña Pedrosa, referencia del mejor Ribera del Duero y elaborado por una de las empresas vinícolas con más solera del país: la Bodega Hermanos Pérez Pascuas, bodega que, hace décadas y junto a otras empresas pioneras, creó la denominación de origen Ribera del Duero, además de ser responsable de Viña Pedrosa, elegi-

do “Mejor Tinto de Crianza de España” en 2015.

Una ocasión única de reunir en torno a un vino con mayúsculas los mejores platos de carne de la región. El arroz con pitu del dos estrellas Michelin Nacho Manzano y su ovetense Casa Gloria; las costillas confitadas del Bistró, del chef con dos soles Repsol Javier Loya; el roast beef de La Taberna del Zurdo; el Angus Prime que Cuco Álvarez selecciona con mimo en el emblemático Asador La Bolera de Gijón; los premiados cachopos de La Corte de Pelayo; La Oveja Negra y su entrecot de buey con 45 días de maduración; las carnes ibéricas de bellota de Joselito, que caracterizan al también sol Repsol Casa Belarmino de Manzaneda, o el Sabadiego y los callos del Bar La Plaza de Noreña; los productos de Casa Milia y las carnes de caza mayor –como su famoso solomillo de venado– del Restaurante de Torres de Felechosa; el lechazo con IGP del Asador La Miranda en Llanera, o los populares platos de La Venta del Jamón, entre otras delicias.

Participantes

- **Avilés**
Casa Alvarín
Yumay
- **Felechosa de Aller**
Restaurante Torres
- **Gijón**
Asador La Bolera
Bellavista
Dindurra
El Feudo
El Jamonar
Entreplazas
La Casa del Parque
La Terraza de Viesques
La Zamorana
Parrilla Antonio
Sidrería Parrilla Ramón
Taberna Café Gijón
Restaurante Parrilla Los Patios
- **Gozón**
Casa Belarmino
- **Langreo**
Peña L' Agua
- **Lena-Campomanes**
El Reundu
- **Llanera-La Miranda**
Asador La Miranda
- **Llanera-Pruvia**
La Venta del Jamón
- **Llanes**
Castro El Gaitero (Celorio)
San Jorge (Nueva)
- **Mieres**
Casa Cuchu
La Consistorial
La Violeta



Una de las propuestas gastronómicas de las jornadas. | LNE

- **Noreña**
La Plaza
La Ferrada
- **Oviedo**
Bistró
Casa Arturo
Casa Amparo
Casa Conrado
El Asador de Aranda
El Bodegón de Teatinos
El Tizón
Gloria Casa de Comidas
La Brasa al Punto
La Corte de Pelayo
La Finca
La Oveja Negra
La Taberna del Zurdo
Lo Nuestro
La Pumarada
Restaurante El Acebo
Restaurante Nalón
- **Parres**
Casa Pedro
Pueblo Astur
- **Siero**
Al Tran Trán
Asador de Vega
La Nozana

Una selecta lista a la que también se unen grandes nombres de la restauración asturiana como Casa Alvarín y la Sidrería Yumay en Avilés; El Reundu, en Campomanes; La Zamorana, La Casa del Parque, La Terraza de Viesques, el Entreplazas, la Sidrería Ramón, El Jamonar, La Parrilla Antonio, la Taberna Café Gijón, el Restaurante Bellavista, El Feudo y el Café Dindurra en Gijón; el Asador de Vega en Granda; el Asador de la Miranda en Llanera, Casa Arturo, El Acebo, Casa Conrado, El Asador de Aranda, La Brasa al Punto, La Pumarada, Casa Amparo, El Bodegón de Teatinos, El Tizón, Lo Nuestro y La Finca en Oviedo; El Pueblo Astur de Ramón Celorio y Casa Pedro en Parres; Castu El Gaiteru en Celorio; Casa Chuchu en Turón; Al Tran Trán y la Nozana en Viella, y Peña L' Agua en Langreo. Todos ellos presentarán excelentes recetas maridadas con Viña Pedrosa.

Cuando la familia Pérez Pascuas elaboraba su primera cosecha en 1980 no imaginaba que, casi 35 años después, la bodega que lleva su nombre llegaría a alcanzar un reconocimiento internacional en más de 35 países. Sus vinos ocupan hoy en día las páginas de las mejores revistas gastronómicas con el beneplácito de la crítica: ha sido nombrada “Bodega del año 2013” por la influyente revista internacional “Wine&Spirits” y seleccionada entre los 100 mejores vinos españoles en la feria alemana de Prowein. Con vinos recomendados por la Guía Repsol, caldos valorados con 99 puntos sobre 100 (la máxima puntuación en España) por la prestigiosa “Guía Gourmets 2014” y con una ambiciosa apuesta por la I+D, Pérez Pascuas exporta gran parte de su producción. Una bodega venerada por los clientes y respetada por la prensa más exigente, cuyos vinos son grandes clásicos de la Ribera del Duero. Disfrutar de su estilo único, elegante, sutil, complejo y equilibrado, con las mejores carnes del Principado, será una experiencia única. Viña Pedrosa cuenta en Asturias con la profesionalidad de Disceas, empresa líder en distribución en la región, que trabaja mano a mano con las marcas que representa para ajustarse a sus necesidades específicas, siempre colaborando para que cada producto que sirva un restaurante, cada experiencia que viva un comensal, sea irrepitible.



LAS CARNES DE VIÑA PEDROSA

DEL 26 DE MAYO AL 5 DE JUNIO

más información en lascarnesdevinapedrosa.com

MEJOR vino tinto DE ESPAÑA

Los 50 MEJORES RESTAURANTES DE CARNE