



Juan Plaza

En primera línea, por la izquierda, Ana Isabel Fernández, Guzmán Pendás, Mari Fernández, Vicente Crespo, Amada Álvarez, Eva Madiedo, Jesús Martínez Salvador, Jorge González-Palacios y Ángel Lorenzo; en segunda fila, Alejandro Vega, José Luis Álvarez Almeida, Carmen Moriyón, Inés Paz y Carlos Guardado, ayer, durante la entrega de los galardones culinarios en la Hacienda La Lloreña.

**Galardones a la excelencia de los fogones regionales**

## Platos de Oro, restauración que brilla sin falta de «estrellas»

Moriyón ensalza la gastronomía como «forma de vida» en la entrega de los premios culinarios en los que se reconoció al local gijonés V. Crespo

ORIOLO LÓPEZ  
Gijón

«Gijón y Asturias tienen una de las mejores despensas del mundo, como dijo Ferran Adrià. Aquí la gastronomía no se asocia solo a la alimentación, sino a una forma de vida». Con estas palabras, la alcaldesa de Gijón, la forista Carmen Moriyón, ensalzó ayer el valor del producto local y de quienes lo trabajan durante la entrega de los galardones «Platos de Oro», celebrada en la

Hacienda La Lloreña. El comendador regional de la cofradía culinaria homónima que concede los premios, Carlos Amado, puso también en valor la cocina asturiana como un referente que va más allá de las modas: «No necesitamos mirar al cielo en busca de soles y estrellas». Los reconocimientos, ya sabidos, fueron para tres referentes del sector hostelero en el Principado: el restaurante gijonés V. Crespo; el Chigre Tresali, de Argüero (Villaviciosa), y el Mesón El Centro, de Puerto de Vega (Navia).

La ceremonia tuvo como hilo conductor las glosas dedicadas a los galardonados. El local V. Crespo, con treinta años de historia en Gijón, fue presentado por la periodista Inés Paz, quien recordó su relación personal con la familia y repasó la trayectoria de Vicente Crespo, fundador del establecimiento en 1994. Su hijo, Marcos, asumió el relevo en 2010 y ha dado continuidad a una propuesta centrada en la calidad, el maridaje y el respeto por el cliente y los proveedores. «Reinvierten constantemente en el negocio y miran al comen-

sal», fue la manera en que Paz condensó la «filosofía» de un hostelero que agradeció el reconocimiento a su familia y equipo, especialmente, tras recibir el diploma acreditativo de manos de Moriyón. Lo propio hicieron los regidores de Villaviciosa, Alejandro Vega, y la de Navia, Ana Isabel Fernández, con los restaurantes ubicados en sus respectivos municipios.

A Eva Madiedo, al frente del Chigre Tresali, la glosó su marido, el empresario Carlos Fernández, que explicó que el actual proyecto nació en junio de 2022 tras la pandemia, sobre la base del antiguo bar fundado por los bisabuelos de la gerente en 1932. «Los clientes nos piden algunas mesas en propiedad», bromeó Fernández, a la par que subrayó el esfuerzo y el cariño con que la impulsora trata al negocio. «Esto nos ayuda a seguir adelante con lo que hacemos», agradeció Madiedo.

Del Mesón El Centro habló la presidenta del Club de Guisanderas, quien destacó que las recetas que Mari Fernández aprendió entre pescadores y libros «no se parecen a ninguna otra». La galardonada, miembro del club desde 2021, admitió que el reconocimiento es un acicate para seguir desarrollando sus artes culinarias.

**Gozón acogerá la edición 2026**

Al final del acto intervino Jorge Suárez, alcalde de Gozón, concejal que acogerá la entrega de los «Platos de Oro» en 2026. «Espero poder entregar un Plato de Oro a alguien de la comarca», afirmó, agradeciendo la confianza depositada en Gozón como futura sede.

La intervención del primer edil gozoniense vino precedida por la del presidente de Otea Asturias y de la patronal a nivel nacional, José Luis Álvarez Almeida, quien hizo una férrea defensa de la labor del sector hostelero en el día a día y, especialmente, de la desarrollada durante el apagón eléctrico peninsular de hace dos jornadas. ■

## El Grupo busca nueva fecha para celebrar su asamblea de socios

PABLO PALOMO  
Gijón

El gran apagón que dejó en la penumbra a toda la península Ibérica también afectó al Grupo Covadonga. El club presidido por Joaquín Miranda iba a haber celebrado el pasado lunes su asamblea ordinaria de socios en el salón de actos del Palacio de Congresos del recinto ferial Luis Adaro. Pese a que desde la directiva grupista se apuró hasta última hora para tratar de sacar adelante el encuentro fijado para las siete de la tarde, al club no le quedó más remedio que posponer el encuentro ante la falta de suministro eléctrico en toda la ciudad. Ahora, la entidad busca una nueva fecha para poder celebrar la asamblea.

Los estatutos dictan que la asamblea se tiene que desarrollar con 15 días hábiles de por medio desde su convocatoria hasta su celebración. La directiva encabezada por Miranda se encuentra ya inmersa en este trabajo para poder encontrar el mejor día posible para retomar la asamblea. Esto se tiene que hacer no solo acompañándose a las necesidades del club sino también a la disponibilidad del recinto ferial —en el caso de que no se elija otra ubicación— para acoger un encuentro al que suelen asistir cerca de medio millar de socios. La cancelación de la asamblea del lunes se firmó ante notaría. ■



Juan Plaza

## Jornada sobre ganadería láctea sostenible

La sede de Asturiana de Control Lechero (ASCOL) acogió ayer una jornada llamada «Generación de granjas lácteas más sostenibles y eficientes». En la imagen, los participantes que han trabajado en el marco de lo que denominan el grupo operativo «Go Future».



LNE

## Las ayudas escolares, más accesibles

El concejal de Educación, el popular Jorge Pañeda (en la imagen), participó ayer en el Ateneo de La Calzada en una charla para explicar las ayudas escolares para el 2025-2026, que presentan «mejoras con las que se busca simplificar el proceso y ayudar al mayor número posible de familias.