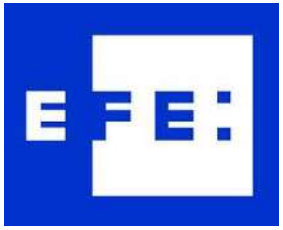
EL MEJOR POTE ASTURIANO

El pote asturiano ha sido noticia en …



Idearedonda

Medios Nacionales

ABC

MARCA

LA VANGUARDIA

EFE

CincoDías 40

europa press

20 minutos

elEconomista.es

Idearedonda

ABC

22/03/2018

http://abcblogs.abc.es/gastronomia/public/post/mas-pote-y-menos-cachopo-19863.asp/

Idearedonda

ABC

21/03/2018

http://agencias.abc.es/agencias/noticia.asp?noticia=2772407

Cinco Días

26/03/2018

Publicado el sábado 26 de marzo en versión impresa. ágina impar.

GASTRONOMÍA

Propuesta de pote de Sidrería Swiss (en el tercer puesto), y de Casa Emburria y Casa Lula (segundo puesto).

La Allandesa, la cuna del pote asturiano

Los hosteleros de Cangas del Narcea elevan a los altares la receta que quitó el hambre en Asturias

PAZ ÁLVAREZ
CANGAS DEL NARCEA

La fama la tiene la fabada, pero si hay un plato que es representativo de la cocina asturiana es el pote. El rastro sobre su origen se recoge en el *Diccionario de cocina y gastronomía de Asturias*, de Eduardo Méndez Riestra, y se remonta a la Edad Media. El pote se cocinaba en los fogones de los hogares, de hecho toma el nombre del recipiente en el que se guisaba, aunque se cree que su consumo data de mucho tiempo más atrás. En aquella época era un caldo espeso con harina o legumbre en el que se cocía la verdura u hortaliza más abundante: berzas o nabos, y algún embutido. Con el tiempo, una de esas combinaciones derivó en la actual fabada, emblema de la gastronomía asturiana, y el pote asturiano añadió como ingrediente la patata.

Con el fin de elevar este humilde plato a los altares, acaba de celebrarse esta semana en el Parador del Monasterio de Corias, por iniciativa de la organización de la Junta Local de Hostelería de Cangas del Narcea, un concurso en busca del mejor pote asturiano, en el que han participado más de 80 restaurantes de toda España.

Durante un mes, más de 4.000 personas han emitido su voto, superando las 20.000 valoraciones sobre el sabor, el compango, así como la integración de la [illegible], que siempre ha de ser discreta, en la receta.

Plato ganador del concurso al mejor pote asturiano, del restaurante La Nueva Allandesa.

El origen de este plato se remonta a la Edad Media, un caldo que se espesaba con harina o legumbre y llevaba berza y embutido

Un jurado, del que formaba parte **CincoDías**, concluyó que el mejor pote asturiano se come en La Nueva Allandesa, la tradicional casa de comidas de Pola de Allande. Allí trabajan dos guisanderas, Geli Lacera, la jefa de cocina con más de tres décadas en los fogones, y Avelina Menéndez, con 25 años de experiencia.

"El secreto de un buen pote está en el embutido, que sea casero, unas buenas berzas, un buen caldo hecho con la carne del cerdo, un fuego medio y mucho cariño", explica Lacera, que asegura que el pote asturiano es el gran olvidado de la gastronomía del Principado. "Quitó mucha hambre", afirma. El segundo puesto, y con una décima de diferencia con el ganador, fue para El Crucero, la propuesta que presentaron conjuntamente las cocineras de dos restaurantes de esta localidad del concejo de Tineo, Casa Emburria y Casa Lula, de cuyas cocinas se ocupan respectivamente Mayte Álvarez y Ángela Pérez. "Para hacer un buen pote se necesita mano y buen producto".

El bronce se lo llevó la Sidrería Swiss, de Cangas del Narcea.

Con sentidos

Un rosado de alta montaña. [illegible]

Una cocina con premio. [illegible]

Artesanía japonesa. [illegible]

Para los amantes de la lectura (y del mar). [illegible]

CincoDías 40

26/03/2018

https://cincodias.elpais.com/cincodias/2018/03/23/fortunas/1521830078_266825.html

CincoDías 40 — EL PAÍS ECONOMÍA

Compañías Mercados Mi Dinero Fortuna / Cotizaciones

Fortuna

Gastronomía ›

La Allandesa, la cuna del pote asturiano

PAZ ÁLVAREZ

· Los hosteleros de Cangas del Narcea elevan a los altares la receta que quitó el hambre en Asturias

Pote ganador del concurso al mejor pote asturiano, del restaurante La Nueva Allandesa.

Ir a comentarios

Idearedonda

MARCA

07/03/2018

http://www.marca.com/motor/mas-motor/2018/03/07/5a9ff48e468aeb486a8b4577.html

¿Cuál será el mejor pote asturiano?

Pedro Madera

07/03/2018 | 15:17 CET

El pote asturiano es protagonista estos días en las mesas del país con el Campeonato Nacional de Pote Asturiano, que organizan Idea Redonda y la Junta Local del Cangas de Narcea, en más de 80 restaurantes de España hasta el 20 de marzo, día en que la primavera destrona al invierno.

Idearedonda

16/03/2018

https://www.efetur.com/noticia/planes-foodies-gastronomia/

Pote asturiano

Ochenta restaurantes competirán hasta el 20 de marzo para ver quién elabora el mejor pote asturiano, un plato emblemático de la gastronomía del Principado. Esta primera edición del concurso cuenta con la participación de **70 establecimientos** asturianos y diez de otros puntos de España -Benidorm, Bargas (Toledo), Barcelona, Manacor, Alcorcón, Torrelodones y Madrid-.

Estos restaurantes servirán **un menú** con pote asturiano que sus clientes puntuarán por su sabor, su compango, la integración de la faba, la experiencia global y su maridaje, a través de una página una web que irá posicionando a los establecimientos en función de su valoración.

Idearedonda

20/02/2018

http://www.europapress.es/asturias/noticia-mas-ochenta-restaurantes-competiran-primera-vez-hacerse-titulo-mejor-pote-asturiano-20180220185013.html

europapress / asturias

Más de ochenta restaurantes competirán por primera vez por hacerse con el título de Mejor Pote Asturiano

Publicado 20/02/2018 18:50:13 CET

OVIEDO, 20 Feb. (EUROPA PRESS) -

El pote asturiano ser convertirá en protagonista indiscutible en las mesas del país hasta la llegada de la primavera con la celebración de 'El Mejor Pote Asturiano', un evento que reunirá en su primera edición a más de ochenta restaurantes de todo el país comprometidos con la gastronomí ıara.

Idearedonda

LA VANGUARDIA

20/02/2018

http://www.lavanguardia.com/local/asturias/20180220/44944233415/mas-de-ochenta-restaurantes-competiran-por-primera-vez-por-hacerse-con-el-titulo-de-mejor-pote-asturiano.html

Más de ochenta restaurantes competirán por primera vez por hacerse con el título de Mejor Pote Asturiano

El pote asturiano ser convertirá en protagonista indiscutible en las mesas del país hasta la llegada de la primavera con la celebración de 'El Mejor Pote Asturiano', un evento que reunirá en su primera edición a más de ochenta restaurantes de todo el país comprometidos con la gastronomía regional y los platos de cuchara.

El pote asturiano ser convertirá en protagonista indiscutible en las mesas del país hasta la llegada de la primavera con la celebración de 'El Mejor Pote Asturiano', un evento que reunirá en su primera edición a más de ochenta restaurantes de todo el país comprometidos con la gastronomía regional y los platos de cuchara.

elEconomista.es

5/03/2018

http://www.eleconomista.es/evasion/gourmet/noticias/8981371/03/18/Buscando-el-mejor-Pote-Asturiano.html

elEconomista.es

Sabor, compango y presentación: buscando el mejor pote asturiano

Por Evasión / Europa Press | 5/03/2018 - 9:37

0 comentarios | Compartir 32 | Tweet | G+

Idearedonda

20/02/2018

https://www.20minutos.es/noticia/3268067/0/mas-ochenta-restaurantes-competiran-por-primera-vez-por-hacerse-con-titulo-mejor-pote-asturiano/

Más de ochenta restaurantes competirán por primera vez por hacerse con el título de Mejor Pote Asturiano

EUROPA PRESS 20.02.2018

- El pote asturiano ser convertirá en protagonista indiscutible en las mesas del país hasta la llegada de la primavera con la celebración de 'El Mejor Pote Asturiano', un evento que reunirá en su primera edición a más de ochenta restaurantes

Presentación certamen 'El Mejor Pote Asturiano' IDEA REDONDA

Idearedonda

Televisión

Idearedonda

tve

27/02/2018

https://www.youtube.com/watch?v=rX4o8k6yloQ

Idearedonda

RTP

27/02/2018

Programa: **Informativos TPA**

https://www.youtube.com/watch?v=eOxkrRkzMvc

Idearedonda

RTP

13/03/2018

Programa: **Conexión Asturias**

https://www.youtube.com/watch?v=ymccdAgER8g

Idearedonda

RTP

21/03/2018

Programa: **Conexión Asturias**

https://www.youtube.com/watch?v=H-NOmKhLLeQ

Idearedonda

Radio

Idearedonda

CADENA SER

21/02/2018

ONDA CERO

21/02/2018

Idearedonda

Medios Especializados

7 CANÍBALES

diario de gastronomía

La Gaceta del Gourmet
Publicación digital para el mundo de la gastronomía

EXPOgourmet magazine
by www.expogourmetb2b.com

Idearedonda

7CANÍBALES

23/03/2018

http://www.7canibales.com/snacks/mejor-pote-asturiano/

SNACKS

¿Sabes dónde comer el mejor pote asturiano?

Redacción
23/3/2018 Comentarios

El mejor pote asturiano se come en La Allandesa. El restaurante de Pola de Allande ha vencido la primera edición de un campeonato que ha llevado al tradicional plato a conquistar durante un mes las mesas del país con 86 restaurantes participantes de diferentes zonas de España.

Idearedonda

diario de gastronomía

27/02/2018

http://diariodegastronomia.com/mejor-pote-asturiano/

COCINA PRODUCTO BODEGA VIAJES TENDENCIAS ≡

De la cocina de Asturias conocemos la fabada, el cachopo, la sidra, pero... ¿y el pote asturiano? Es el secreto mejor guardado de la gastronomía regional. Hasta ahora. Porque más de ochenta restaurantes de distintos puntos de España participan en El Mejor Pote Asturiano, buscando hacerse con el título.

El pote asturiano es el plato que calienta los inviernos en los hogares y las mesas de los restaurantes de Asturias desde tiempos inmemoriales y, aún así, sigue siendo un gran desconocido más allá del Principado. Pero ahora, este plato, cuyos orígenes van más allá de la Edad Media, se convertirá en protagonista con el certamen El Mejor Pote Asturiano, que en su primera edición reúne a ochenta y siete restaurantes de distintos puntos de España para rendir tributo al pote asturiano, y coronar al mejor.

Idearedonda

La Gaceta del Gourmet
Publicación digital para el mundo de la gastronomía

21/02/2018

http://lagacetadelgourmet.es/not/5689/ochenta-restaurantes-competiran-por-elaborar-el-mejor-pote-asturiano/

GASTRONOMÍA ASTURIAS

Ochenta restaurantes competirán por elaborar el mejor pote asturiano

Ochenta restaurantes dirimirán entre el 22 de febrero y el 20 de marzo quién elabora el mejor pote asturiano, un plato emblemático de la gastronomía del Principado y considerado su secreto mejor guardado siempre a la sombra de la popular fabada.

Idearedonda

EXPOgourmet magazine

by www.expogourmetb2b.com

→ 28/02/2018

A por el mejor pote asturiano

El **pote asturiano**, junto con la **fabada** y las **fabes con almejas**, es uno de los platos más conocidos de las gastronomía asturiana. La palabra pote, de origen celta, hace referencia a la ollas antiguas, de tres patas, que se ponían sobre la lumbre para hacer los guisos a fuego lento. Poco a poco, se fue denominando pote a los cocidos y no al recipiente, al que se le llama pota.

https://www. e.com/n-/es/17227/a-por-el-mejor-pote-asturiano

Idearedonda

Medios Regionales

EL COMERCIO

La Nueva España

La Voz de Asturias

Idearedonda

EL COMERCIO 09/02/2018

http://www.elcomercio.es/asturias/occidente/cangas-prepara-primera-20180209001858-ntvo.html

Asturias | Occidente | Fotos de Asturias | Vídeos de Asturias

Cangas prepara la primera edición del campeonato 'Mejor Pote Asturiano'

B. G. H. CANGAS DEL NARCEA.
Viernes, 9 febrero 2018, 00:18

Más de medio centenar de restaurantes ya se preparan para competir por el galardón al mejor pote de Asturias en el Campeonato de Pote que se celebrará en Cangas del Narcea entre el 22 de febrero y el 20 de marzo. El crítico gastronómico Miguel Llano, artífice de esta iniciativa, defiende «que el pote tiene que ponerse de moda y, sobre todo, en esta comarca». Una idea que también subraya el presidente de la Junta Local de Hostelería, José Manuel García. «En Cangas lo tenemos todo: berzas, compango...», argumenta el otro organizador del evento gastronómico.

Idearedonda

EL COMERCIO

20/02/2018

http://www.elcomercio.es/agencias/asturias/201802/20/ochenta-restaurantes-competiran-elaborar-1140636.html

Ochenta restaurantes competirán por elaborar el mejor pote asturiano

20 Febrero, 2
18

AGENCIAS

Oviedo, 20 feb (EFE).- Ochenta restaurantes dirimirán entre el 22 de febrero y el 20 de marzo quien elabora el mejor pote asturiano, un plato emblemático de la gastronomía del Principado y considerado su secreto mejor guardado siempre a la sombra de la popular fabada.

Esta primera edición del concurso, organizada por Idea Redonda y por la Junta Local de Hostelería de Cangas del Narcea, contará con la participación de 70 establecimientos asturianos y de diez de otros puntos de la geografía española (Benidorm, Bargas (Toledo), Barcelona, Manacor, Alcorcón, Torrelodones y Madrid).

PUBLICIDAD

LO MÁS ★TOP5

VISTO | COMENTADO | COMPARTIDO

1 7 trucos para buscar en Google como un experto

Me gusta 20

2 «¡Si los vecinos no sabían dónde vive Saúl, ya se han enterado!»

Me gusta 2

3 Así es Amber Heard, la actriz que ha conquistado

Idearedonda

EL COMERCIO 20/02/2018

http://www.elcomercio.es/gastronomia/noticias/tiempo-platos-calientes-20180302003752-ntvo.html

YANTAR

Gastronomía Dónde comer Recetas Cocineros Vinos Sidra Despensa Fotos Vídeos

Tiempo de platos calientes

Pote asturiano, emberzáu y pitu caleya son algunos de los platos que puede disfrutar este 'finde'

Idearedonda

EL COMERCIO

22/02/2018

Publicado el jueves 22 de febrero en versión impresa.
ágina impar.

85 restaurantes de toda España optan al título al mejor pote asturiano

El concurso se plantea como trampolín para dar a conocer este plato fuera del Principado

:: CECILIA PÉREZ

El reto de dar a conocer las bondades del pote asturiano fuera de nuestras fronteras ha sido el aliciente perfecto para que ochenta y cinco restaurantes de toda España, la mayoría de Asturias, participen en la primera edición del concurso del Mejor Pote Asturiano, entre el 22 de febrero y el 20 de marzo. Además de los establecimientos regionales participarán restaurantes de Cataluña, Baleares, Castilla y La Mancha, Madrid y Alicante.

El evento, organizado por la Junta Local de Hostelería de Cangas del Narcea e Idea Redonda, cuenta con el patrocinio de Alimentos del Paraíso y del Ayuntamiento de Cangas del Narcea. Este concejo estará muy presente en este certamen a través de sus vinos, que también formarán parte del concurso, no en vano hay un premio al Mejor Maridaje con Vino de Cangas.

Los restaurantes participantes en esta primera edición para elegir el Mejor Pote Asturiano servirán durante tres días a la semana un menú con el pote como protagonista. Serán los clientes los que se encargarán de puntuar el plato. Deberán valorar su sabor, el compango utilizado, la integración de la faba, su experiencia y el maridaje. Su puntuación la volcarán en la web www.poteasturiano.com.

Cata a ciegas

Las diferentes puntuaciones irán posicionando a los restaurantes en un 'ranking' gastronómico. Los diez primeros clasificados pasarán a una fase final que se celebrará el 20 de marzo. Un jurado conformado por veinte críticos gastronómicos, presidido por el periodista Carlos Maribona, decidirán el ganador en una cata secreta, a ciegas y con notario. El parador Nacional de Corias será el escenario donde se desvele qué restaurante tiene el honor de cocinar el mejor pote asturiano.

El concurso también concederá dos menciones especiales: el premio Alimentos del Paraíso al Pote Cien por Cien Asturiano y un segundo premio para el Mejor Maridaje con Vino de Cangas.

Miguel Llano, José Manuel García, José Víctor Rodríguez, Ramón Juste y José Luis Álvarez Almeida . :: DANI MORA

ASÍ SERÁ LA ELECCIÓN DEL MEJOR POTE

Los restaurantes

En Asturias. Participan 76 establecimientos hosteleros de Oviedo, Gijón, Avilés, Cangas del Narcea, Cangas de Onís, Tineo, Grandas de Salime, Mieres, Luarca, Navia, Noreña, Ribadesella, Oscos, Soto del Barco y Villaviciosa.

Resto de España. Serán nueve los locales que se disputen el premio al mejor pote asturiano, de Benidorm, Toledo, Barcelona, Mallorca y Madrid.

El concurso

Las puntuaciones. Serán los propios clientes de los restaurantes quienes valoren los platos servidos en los diferentes establecimientos participantes entre el 22 de febrero y el 20 de marzo. El resultado se subirá a la web www.poteasturiano.com.

La final

Jurado especializado. Veinte críticos gastronómicos, capitaneados por Carlos Maribona decidirán, tras una cata a ciegas, quién es el establecimiento ganador entre los diez restaurantes mejor clasificados. La cita será el 20 de marzo en el Parador Nacional de Corias, en Cangas del Narcea.

Idearedonda

EL COMERCIO

15/03/2018

Publicado el jueves 15 de marzo en versión impresa. Página impar.

YANTAR

Gastronomía Dónde comer Recetas Cocineros Vinos Sidra Despensa Fotos Vídeos

La Nueva Allandesa y Ca'Aida, en Benidorm, lideran el concurso de pote asturiano

Los diez finalistas del certamen que busca la mejor elaboración del tradicional plato regional se conocerán este domingo

:: JESSICA M. PUGA

La cuenta atrás ha comenzado. Los diez restaurantes en los que se sirve el mejor pote asturiano se conocerán este domingo tras más de tres semanas de dura competición en su búsqueda. Dos establecimientos lideran a día de hoy el concurso que organizan Idea Redonda y la Junta Local de Otea en Cangas del Narcea: la Nueva Allandesa, ubicado en Pola de Allande, y el Mesón Ca'Aida de Benidorm (Alicante). Seguidos muy de cerca por Casa Herminia, en Tineo.

Así está a día de hoy el podio, si bien no hay nada definitivo porque aún quedan varias jornadas para que el público que vaya a alguno de los 86 restaurantes participantes vote por su elaboración favorita. Son los propios comensales los que llevan desde el pasado 22 de febrero votando. Valoran sabor, compango, integración de la faba, experiencia general y el maridaje. Por sus paladares pasan elaboraciones dispares, trabajadas en restaurantes de Cataluña, Baleares, Castilla-La Mancha, Madrid, Alicante y, cómo no, de toda Asturias.

En las quinielas de los críticos voluntarios destacan dos platos. Uno es el elaborado en un establecimiento emblemático de Asturias, el conocido popularmente como La Allandesa, que acaba de cumplir 60 años de historia y que, además, el próximo viernes 23 de marzo recibirá la Placa al Mérito Turístico de la Orden del Camino de Santiago. La experiencia avala al establecimiento allandés, que lleva ofreciendo pote asturiano las seis décadas que tiene de historia. El, por el momento, segundo mejor pote asturiano del país se sirve en Alicante y corre a cuenta de Pilar Villa, quien ha llevado al Mediterráneo, en concreto al Mesón Ca'Aida de Benidorm, uno de los sabores más tradicionales de Asturias.

Aunque el certamen que busca el mejor pote asturiano concluye el próximo martes, día 20 de marzo, este mismo domingo a las 16 horas se cerrarán las votaciones, en las que ya han participado más de 3.000 personas. Ese mismo día se darán a conocer los diez finalistas, los cuales competirán por el título en una cata a ciegas que se celebrará el miércoles por la tarde en el Parador Nacional de Corias, en Cangas del Narcea, presidida por el crítico gastronómico de 'Abc' Carlos Maribona y con el colaborador de Yantar Eufrasio Sánchez, entre otros, como jurado.

Además del título del mejor pote asturiano, se concederán otras menciones especiales. En concreto, el premio Alimentos del Paraíso al pote cien por cien asturiano, elaborado con chorizo y morcilla Asturianos marca de calidad y faba IGP, y el Mejor Maridaje con Vino de Cangas DOP. Una mención especial por salvaguardar la tradición se llevará el Club de Guisanderas de Asturias.

LA NUEVA ALLANDESA (POLA DE ALLANDE)

:: DANIEL MORA

MESÓN CA'AIDA (BENIDORM, ALICANTE)

:: E. C.

Idearedonda

EL COMERCIO 15/03/2018

http://www.elcomercio.es/gastronomia/noticias/nueva-allandesa-caaida-20180315114350-nt.html

YANTAR

Gastronomía Dónde comer Recetas Cocineros Vinos Sidra Despensa Fotos Videos

La Nueva Allandesa y Ca'Aida, en Benidorm, lideran el concurso de pote asturiano

La Nueva Allandesa, en Pola de Allande.

Idearedonda

EL COMERCIO 23/03/2018

http://www.elcomercio.es/gastronomia/noticias/gastronomia-allandesa-mejor-pote-asturiano-20180322004204-nt.html

YANTAR

Gastronomía Dónde comer Recetas Cocineros Vinos Sidra Despensa Fotos Vídeos

La Allandesa prepara el mejor pote

Todos los premiados en el primer certamen El Mejor Pote Asturiano del país.

El restaurante de Pola de Allande se impone en la final del concurso gastronómico, seguido por El Crucero y la Sidrería Suiss

Idearedonda

EL COMERCIO

28/03/2018

Publicado el jueves 28 de marzo en versión impresa.
página impar.

YANTAR SUPLEMENTO DECANO DE GASTRONOMÍA EL COME LA VOZ DE

GELI LACERA PREPARA EL MEJOR POTE ASTURIANO DEL PAÍS

«Comer un plato de pote casero es un privilegio»

«Desde que la primera generación eligió el plato de berzas como referente, se han preparado aquí más de 21.600 potes»

:: POR JESSICA M. PUGA

Cuando Geli Lacera, natural del barrio del Avellano de Pola de Allande, se casó con Emilio, pasó a formar parte de la segunda generación de La Allandesa, el emblemático establecimiento allandés que hace solo unos meses conmemoró su 60 aniversario y que ahora celebra preparar el mejor pote del país. Así lo establecieron los jurados popular y experto con voz y voto en el primer concurso celebrado para poner en valor este plato tradicional. Lacera aprendió la receta entonces, hace 32 años, y no ha cambiado de esta ni una coma. En La Allandesa, ubicado en plena capital, se prepara a diario este manjar que se sirve directamente en la pota y cuesta 12 euros.

Geli Lacera, en La Allandesa, con el mejor pote del país. :: DANIEL MORA

Una decisión trascendental. «Cuando la primera generación cogió el hotel-restaurante hace ya más de sesenta años, un tío de mi suegra y de mi tía, el tío González le llamamos todos, les recomendó que eligieran un plato para convertirlo en el referente del establecimiento. Su idea era que lo preparásemos todos los días para que la gente supiera que si le apetecía comer eso, aquí podía venir porque lo iba a encontrar seguro. Como la fabada era conocida ya en todo el mundo y esta es una zona de pote, eligieron el segundo. En La Allandesa se empezó a preparar entonces pote de berzas y, a día de hoy, se sigue cocinando a diario, se venda o no, siguiendo la misma receta de los precursores».

Pote día sí y día también. «Yo llevo en esta casa 32 años; no sé cuántas potadas habré preparado desde entonces. Si multiplicamos los seis decenios que llevamos abiertos por 360 días al año -de un tiempo a esta parte cerramos el día de Navidad y también lo hicimos, por ejemplo, para celebrar en el restaurante las bodas de la familia- salen 21.600 potes. Y eso tirando a la baja porque en toda nuestra historia no hemos cerrado en total ni diez días y ni una sola vez hemos dejado de prepararlo. Un día normal de poco jaleo cocinamos unos 20 kilos de patatas. Las berzas no las puedo calcular porque salen de nuestro huerto en función de las necesidades».

Ingredientes de premio. «Utilizamos faba pinta, no blanca, y tocino, que se pone junto en agua fría durante dos horas hasta que las fabes estén blandas y el tocino haga caldo. Después, añadimos las patatas y, cuando rompa a hervir otra vez, las berzas picadas. La tenemos rizada y lisa en la huerta y trabajamos ambas indistintamente. Finalmente echamos el embutido (morcilla y chorizo), que también es casero, algo que influye en el sabor. Lo dejamos otra hora y media o dos horas cociendo, salamos y lo dejamos reposar un poco. A la mesa llevamos una pota para que cada uno se eche al gusto y un plato con el compango: tocino, un huesín de butiello, chorizo, morcilla y una rajina de chosco».

Competencias modernas. «Cuando empezó el 'boom' de la cocina moderna nos llamaron por si queríamos innovar en nuestro plato y vamos, ni nos lo pensamos, dijimos que no. Tal y como están los tiempos, comer un plato de pote casero es un privilegio porque el ritmo de vida actual no permite pasar cuatro horas en una cocina. Ninguna pareja que esté trabajando puede dedicárselas. Esta casa sigue haciendo guisos, que son fáciles, pero requieren mucho tiempo. La gente que viene a La Allandesa lo hace por el pote, les fabes o el guiso que haya ese día, no buscando nada innovador. De hecho, no me gusta tampoco ver los platos modernos, que creo que son resultado de una moda pasajera».

Pote sin fronteras. «Participamos en el concurso porque nos lo propusieron y pensamos que por qué no. En la final, celebrada en Cangas del Narcea, salimos a la par que el restaurante Ca'Aida de Benidorm. Le di la enhorabuena porque hacer un pote como el que tenía, fuera de Asturias, tiene mucho mérito. Supone mucho sacrificio trabajar la materia prima en una zona tan diferente, para empezar porque la berza en cuanto tiene calor pierde el verde. En realidad cualquiera podía ganar. Nos llevamos una alegría muy grande cuando anunciaron nuestro nombre y nos pusimos muy contentos porque coincide con esta época del año, que es clave. No sé por qué será, pero hay tres o cuatro días en los que siempre tenemos mucha demanda y uno de ellos resulta que es el Viernes Santo. Lo cierto es que este es un plato súper completo, que lleva legumbre, carne, patata y verdura, y que quitó mucha hambre durante la guerra».

Idearedonda

La Nueva España

21/02/2018

Publicado también en versión impresa. Página

Un concurso entre 85 restaurantes busca por España el mejor pote asturiano

Los organizadores rinden homenaje a un - plato que esperan sea reconocido como embajador gastronómico del Principado

Ana Paz Paredes | 21.02.2018 | 03:37

"El pote asturiano es uno de nuestros platos más queridos y no lo conocen fuera de nuestra región siendo, como es, una de las joyas de nuestra gastronomía. Es cierto que fuera se conocen la fabada y el cachopo, y sin embargo algo tan nuestro como el pote asturiano, no. Creemos que es necesario potenciarlo y que se le reconozca como gran embajador gastronómico de Asturias, y con este concurso esperamos contribuir a ello porque lo merece". Con estas palabras de Miguel Llano, el periodista e impulsor de este primer concurso nacional del mejor pote asturiano, organizado con la junta local Otea de Hostelería de Cangas del Narcea, presentó en Oviedo las jornadas que se prolongarán desde mañana hasta el 20 de marzo, fecha en que tendrá lugar la gran final del mismo. El concurso cuenta con el

Por la izquierda, Miguel Llano, director de Idearedonda; José

http://www.lne.es/ovie -so-85-restaurantes-busca-espana/2242073.html

Idearedonda

La Nueva España 24/02/2018

Publicado también en versión impresa. Página

CAMPEONATO NACIONAL DE POTE ASTURIANO

Establecimientos asturianos participantes

- **Avilés**
  - –Casa Tataguyo
- **Belmonte de Avilés**
  - –Restaurante Gran Hotel Cela
- **Cangas de Onís**
  - –Casa Pedro
  - –Casa Pepe
  - –Bodegón del Dobra
  - –El Parador de Cangas de Onís
- **Cangas del Narcea**
  - –Sidrería Narcea
  - –Restaurante María Luisa
  - –Hotel Restaurante El Molinón
  - –La Perla
  - –La Ruta
  - –Parrilla Suiss
  - –Bar Restaurante Blanco
  - –Del Río
  - –Parador de Corias
  - –Casa Elvira
  - –Casa Perico
- **Gijón**
  - –La Casona de Jovellanos
  - –La Montera Picona de Ramón
  - –Sidrería Parrilla Ramón
  - –El Jamonar
  - –Que no te lo Cuenten
  - –Parrilla Antonio
  - –Ébano Café Restaurante
  - –Los Pomares
  - –El Sauco
  - –Gloria Casa de Comidas
  - –Sidrería El Camín Encantau
  - –Club Marítimo Astur
- **Grandas de Salime**
  - –Albergue Miguelín Bar Restaurante
- **Luarca**
  - –La Montañesa del Muelle
- **Mieres**
  - –Casa Migio
- **Navia**
  - –Sidrería Prida
- **Noreña**
  - –La Nueva Tená
  - –Letual
- **Oscos**
  - –Casa Pedro
- **Oviedo**
  - –Los Arcos
  - –Casa Ramón
  - –Casa Chema
  - –Vinoteo
  - –El Llar de la Catedral
  - –La Carta de Cimadevilla
  - –La Manzana Sidrería
  - –La Gran Manzana
  - –La Pumarada
  - –La Finca Sidrería Agrobar
  - –La Gran Vetusta
  - –Las Tablas del Campillín
  - –La Gran Taberna
  - –Gloria Casa de Comidas
  - –El Acebo
  - –El Bodegón de Teatinos
  - –Casa Amparo
  - –Secreto a Voces
  - –De Labra
  - –Siempre Campa
  - –Mestura
  - –El Campanu
- **Allande**
  - –Mesón Casino
  - –Nueva Allandesa
  - –Lozano
- **Pravia**
  - –Le Potage
- **Ribadesella**
  - –Casa Antón
- **Siero**
  - –Abrelatas
- **Soto del Barco**
  - –El Paraíso de Riberas
- **Tineo**
  - –Mesón Efrén
  - –La Casera
  - –Hotel Restaurante Don Miguel
  - –Cervecería Villar
  - –Hotel Palacio De Merás
  - –Bar Viso
  - –La Fogaza
  - –El Crucero (Casa Embarria y Casa Lula)
  - –Hotel Restaurante Casa Herminia
- **Vegadeo**
  - –Casa Jano
- **Villaviciosa**
  - –La Espicha

El pote asturiano reina en España

Hasta el 20 de marzo, 86 restaurantes, diez de ellos de fuera de la región, servirán este tradicional plato de cuchara con recetas que buscan convertirse en la mejor a nivel nacional

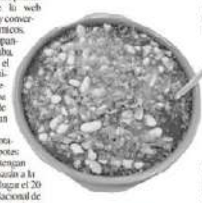
Oviedo, E. C.

Hay sabores y olores que despiertan la memoria y las emociones, platos unidos tan estrechamente a la propia historia que encontrarse con ellos es revivir momentos ya casi olvidados. El pote asturiano es uno de ellos, un plato de invierno tan arraigado a la tradición asturiana que sin él no se entendería la culinaria regional, ni nuestra propia historia.

El pote asturiano es un plato de invierno, una receta que calma el alma en los días de frío arrebatador y que estos días ocupa las mesas de los mejores restaurantes del Principado y del país con la celebración del certamen al "Mejor Pote Asturiano". Hasta la llegada de la primavera, 86 restaurantes se suman a un campeonato nacional que coronará al mejor de todos.

Restaurantes de Cataluña, Baleares, Castilla la Mancha, Madrid, Alicante y, por supuesto, Asturias, participan en la iniciativa impulsada por la Junta Local de Hostelería de Cangas de Narcea y la empresa de comunicación gastronómica Idea Redonda. Los establecimientos ofrecerán, al menos durante tres días a la semana, un menú protagonizado por el tradicional plato de cuchara. Los clientes no solo disfrutarán del pote asturiano sino que, además, podrán puntuarlo a través de la web www.poteasturiano.com y convertirse en críticos gastronómicos. Juzgarán el sabor, el compango, la integración de la faba, la experiencia global y el maridaje. A cambio, participarán en sorteos de premios, desde packs de Faba Asturiana IGP y botellas de Vino de Cangas DO a un Iphone X.

Del resultado de sus votaciones dependerán los potes finalistas. Los diez que obtengan una mejor valoración pasarán a la añada final, que tendrá lugar el 20 de marzo en el Parador Nacional de Corias. Serán valorados por un jurado compuesto por críticos gastronómicos y presidido por el periodista y Premio Nacional de Gastronomía Carlos Maribona. Será una cata a ciegas y un notario dará fe del campeón abriendo cada uno de los sobres con las puntuaciones emitidas por el jurado profesional. Además del título, se concederán dos menciones especiales: premio "Alimentos del Paraíso" al pote cien por cien asturiano, elaborado con Faba Asturiana IGP y compango de Chorizo y Morcillas Asturianas Marca de Calidad, y el premio al "Mejor maridaje" con Vino de Cangas DOP.



Un plato de pote asturiano. | L. N. E.

Del oriente al occidente, de la costa a la montaña, podrá disfrutarse el "Mejor Pote Asturiano. Oscos, Tineo, Cangas de Onís, Oviedo, Gijón, Noreña, Ribadesella, Mieres, Pravia, Cangas del Narcea, Soto del Barco, Vegadeo, Allande, Siero, Villaviciosa, Grandas de Salime, Avilés, Luarca o Belmonte de Miranda son algunos de los municipios que tendrán representación en el certamen. La pasión por el pote trasciende fronteras y el interés por participar en el campeonato de restaurantes fuera de Asturias ha convertido el certamen en nacional.

En esta primera edición, la organización ha seleccionado diez restaurantes del país, por su calidad gastronómica, para participar. Son C'Aida (Benidorm, Alicante), Casa Zapico (Bargas, Toledo), El Chigre 1769 (Barcelona), El Norte (Manacor, Mallorca), Parrondo (Madrid), El Ñero (Madrid), Hermanos Ordás (Madrid), Restaurante Carús (Madrid), Irigaray (Alcorcón, Madrid), El Tuzagu (Torrelodones, Madrid).

Los establecimientos participantes en Asturias son: Tataguyo (Avilés), Restaurante Gran Hotel Cela (Belmonte de Avilés), Casa Pedro, Casa Pepe, Bodegón del Dobra, El Parador de Cangas de Onís (Cangas de Onís); Sidrería Narcea, Restaurante María Luisa, Hotel Restaurante El Molinón, La Perla, La Ruta, Parrilla Suiss, Bar Restaurante Blanco, Del Río, Parador de Corias, Casa Elvira y Casa Perico (Cangas del Narcea); La Casona de Jovellanos, La Montera Picona de Ramón, Sidrería Parrilla Ramón, El Jamonar, Que no te lo Cuenten, Parrilla Antonio, Ébano Café Restaurante, Los Pomares, El Sauco, Gloria Casa de Comidas, Sidrería El Camín Encantau y Club Marítimo Astur (Gijón); Albergue Miguelín Bar Restaurante (Grandas de Salime), La Montañesa del Muelle (Luarca), Casa Migio (Mieres), Sidrería Prida (Navia), La Nueva Tená y Letual (Noreña); Los Arcos, Casa Ramón, Casa Chema, Vinoteo, El llar de la Catedral, la Carta de Cimadevilla, La Manzana Sidrería, La Gran Manzana, La Pumarada, La Finca Sidrería Agrobar, La Gran Vetusta, Las Tablas del Campillín, La Gran Taberna, Gloria Casa de Comidas, El Acebo, El Bodegón de Teatinos, Casa Amparo, Secreto a Voces, De Labra, Siempre Campa, Mestura, y El Campanu; Mesón Casino, Nueva Allandesa y Lozano (Allande); Abrelatas (Siero), Le Potage (Pravia), Casa Antón (Ribadesella), Casa Pedro (Oscos), El Paraíso de Riberas (Soto del Barco); La Casera, Hotel Restaurante Don Miguel, Cervecería Villar, Hotel Palacio De Merás, Bar Viso, La Fogaza, El Crucero –Casa Embarria y Casa Lula–, Hotel Restaurante Casa Herminia y Mesón Efrén (Tineo), Casa Jano (Vegadeo) y La Espicha (Villaviciosa).

EL MEJOR POTE ASTURIANO

Jornadas y Campeonato Nacional de Pote Asturiano

Disfruta y elige los Mejores Potes Asturianos a través de WWW.POTEASTURIANO.COM

Idearedonda

La Nueva España 26/02/2018

http://www.lne.es/publicidad/2018/02/23/pote-asturiano-reina-espana/2243600.html

El pote asturiano reina en España

Hasta el 20 de marzo, 86 restaurantes, diez de ellos de fuera de la región, servirán este tradicional plato de cuchara, recetas que buscan convertirse en la mejor a nivel nacional

Oviedo, E. C. | 26.02.2018 | 03:25

Hay sabores y olores que despiertan la memoria y las emociones, platos unidos tan estrechamente a la propia historia que encontrarse con ellos es revivir momentos ya casi olvidados. El pote asturiano es uno de ellos, un plato de invierno tan arraigado a la tradición asturiana que sin él no se entendería la culinaria regional, ni nuestra propia historia.

El pote asturiano reina en España

El pote asturiano es un plato de invierno, una receta que calma el alma en los días de frío arrebatador y que estos días ocupa las mesas de los mejores restaurantes del Principado y del -país con la celebración del certamen al "Mejor Pote Asturiano". Hasta la llegada de la primavera, 86 restaurantes se suman a un campeonato nacional que coronará al mejor de todos.

Idearedonda

La Nueva España 02/03/2018

http://www.lne.es/sociedad/2018/03/02/presentaciones-ocho-libros-gijon-1930/2246956.html

¿Qué hacer hoy en Asturias?

Todos los actos de hoy en el Principado

02.03.2018 | 03:56

Occidente

0 2 Cine en Cangas del Narcea. El filme "The Maus", de Yayo Herrero, se proyectará hoy, a las **20.00 horas**, en el teatro Toreno de Cangas del Narcea. La entrada es libre.

Pote en Cangas del Narcea. Hasta el próximo día 20 de marzo se celebrarán las jornadas gastronómicas y el campeonato nacional de pote asturiano en Cangas del Narcea. Más información en www.poteasturiano.com.

Idearedonda

La Nueva España 26/02/2018

http://www.lne.es/occidente/2018/03/22/mejores-potes-suroccidente/2257497.html

Un restaurante asturiano, el que hace el mejor Pote de toda España

El local, con 60 años de tradición cocinando este plato, logra el primer premio del Concurso Nacional

Cangas Del Narcea, D. Álvarez | 22.03.2018 | 20:24

Sesenta años cocinando cada día potaje de berzas han tenido su recompensa. El restaurante La Nueva Allandesa, de Pola de Allande, conocido precisamente por su pote, se ha alzado con el primer premio del Concurso Nacional del Mejor Pote Asturiano, organizado por la Junta Local de Hostelería de Cangas del Narcea y la empresa Idea Redonda, cuya final se celebró ayer en el Parador de Corias de Cangas del Narcea.

Geli Lacera, Avelina Menéndez y Enrique Rodríguez, con María Monteserín, de La Nueva Allandesa. D. ÁLVAREZ

Fotos de la noticia

"Es un reconocimiento al trabajo y llega justo cuando acabamos de celebrar los 60 años haciendo pote todos los días", aseguraba Geli Lacera, de La Nueva Allandesa, tras recibir el

Idearedonda

Publicado también o en versió impresa. ágina par.

La Voz de Asturias

20/02/2018

https://www.lavozdeasturias.es/noticia/asturias/2018/02/20/ochenta-restaurantes-espana-competiran-titulo-mejor-pote-asturiano/000315191487621732371 06.htm

Más de ochenta restaurantes de toda España competirán por el título de Mejor Pote Asturiano

El concurso se celebrará entre el 22 de febrero y el 20 de marzo, y el ganador será elegido por el público y la crítica

Idearedonda

Medios Online y Blogs

Idearedonda

Asturias Mundial
Información y entretenimiento

19/02/2018

http://asturiasmundial.com/noticia/98260/restaurantes-asturias-otras-comunidades-compiten-por-mejor-pote-asturiano-2018/

Restaurantes de Asturias y otras comunidades compiten por el "Mejor Pote Asturiano 2018"

El Mejor Pote Asturiano, protagonista en las mesas de España hasta la llegada de la primavera

El evento será presentado mañana martes 19 de febrero en Oviedo por el alcalde de Cangas del Narcea, José Víctor Rodríguez, el director gerente del Serida, Ramón Antonio Juste, y el presidente de Otea, José Luis Álvarez Almeida, entre otras autoridades

Idearedonda

Asturias Mundial
Información y entretenimiento

18/03/2018

http://www.asturiasmundial.com/noticia/98839/10-restaurantes-cruzaran-cuchara-corias-por-mejor-pote-asturiano/

10 restaurantes cruzarán cuchara en Corias por el 'Mejor Pote Asturiano'

Cangas del Narcea.- El público ya ha hablado y ha elegido los diez mejores potes asturianos de España. Durante casi un mes, más de 4000 personas han emitido su voto superando las 20.000 valoraciones sobre el sabor, compango, integración *de la* faba, experiencia global y maridaje del tradicional plato asturiano en los distintos restaurantes.

La Voz del Trubia

Diario comarcal independiente

21/02/2018

http://lavozdeltrubia.es/2018/02/21/belmonte-participa-en-el-certamen-nacional-el-mejor-pote-asturiano/

Publicado el: 21 Feb 2018

Belmonte compite con el 'Mejor Pote Asturiano' de España

El Hotel Rural Cela es el único de la comarca que participa y disputará el galardón con más de 80 restaurantes de toda España

Redacción / Grao

El **pote asturiano ser convertirá en protagonista indiscutible en las mesas del país** hasta la llegada de la primavera con la celebración de 'El Mejor Pote Asturiano', un evento que reunirá en su primera edición a más de ochenta restaurantes de todo el país comprometidos con la gastronomía regional y los platos de cuchara. En la comarca tan solo participa el **Gran Hotel Rural Cela**, de Belmonte de Miranda.

Idearedonda

La Información del
BAJO NALÓN

21/02/2018

http://lainformacionbn.es/2018/02/21/pravia-y-soto-del-barco-compiten-en-el-mejor-pote-asturiano-de-espana/

Pravia y Soto del Barco compiten por el mejor pote asturiano de España

Le Potage y El Paraíso de Riberas participan en certamen nacional de este plato estrella de la región junto con 80 restaurantes de todo el país

Redacción / Pravia

El **pote asturiano ser convertirá en protagonista indiscutible en las mesas del país** hasta la llegada de la primavera con la celebración de 'El Mejor Pote Asturiano', un evento que reunirá en su primera edición a más de ochenta restaurantes de todo el país comprometidos con la gastronomía regional y los platos de cuchara. En la comarca participan Le Potage (Pravia) y El Paraíso de Riberas (Soto del Barco).

Idearedonda

La Información del
BAJO NALÓN

19/03/2018

http://lainformacionbn.es/2018/03/19/un-restaurante-de-riberas-cocina-uno-de-los-diez-mejores-potes-asturianos-de-espana/

Un restaurante de Riberas cocina uno de los 10 mejores potes asturianos de España

Más de 4.000 comensales eligieron el plato de este establecimiento de Soto del Barco, que superó 20.000 valoraciones y que espera ahora la final

El Paraíso de Riberas, un restaurante del concejo de Soto del Barco está entre los **diez mejores potes de Asturias**. El público ya ha hablado y ha elegido los diez mejores potes asturianos de España. Durante casi un mes, más de **4000 personas han emitido su voto superando las 20.000 valoraciones** sobre el sabor, *compango*, *integración de la faba*, experiencia global y maridaje del tradicional plato asturiano en los distintos restaurantes.

Idearedonda

Blogs

Idearedonda

De acebo y jara
Un blog de R. Mera sobre la actualidad de Cangas del Narcea y Berzocana

09/02/2018

http://www.deaceboyjara.com/2018/02/09/cangas-del-narcea-i-campeonato-mejor-pote-asturiano/

Cangas del Narcea

CANGAS DEL NARCEA.- I Campeonato "Mejor Pote Asturiano"

9 febrero, 2018 R. Mera 0 Comentarios asturiano, Cangas, mejor, Narcea, pote

Idea Redonda y la Junta Local de Hostelería de Cangas del Narcea convocan el I Campeonato "Mejor Pote Asturiano", que se celebrará entre el **22 de febrero y el 20 de marzo de 2018.**

Ya pueden inscribirse en este Campeonato todos los establecimientos hosteleros ubicados en el Principado de Asturias, así como aquellos emplazados fuera de esta comunidad autónoma y en territorio nacional que pertenezcan a descendientes de asturianos o elaboren platos de la cocina asturiana. El plazo finaliza el lunes 12 febrero a las 14:00 hrs.

Los restaurantes participantes están obligados a ofrecer al cliente un menú que incluya Pote Asturiano, con precio cerrado al menos tres días de la semana -siempre los mismos- en servicio de mediodía entre el 20 de febrero y el 20 de marzo y a entregar al cliente que lo deguste una Ficha de Votación por cada menú que haya disfrutado en la que el cliente valorará:

- El Sabor
  - El Compango
  - La integración de la Faba
  - La Experiencia Global

Idearedonda

fartúcate
Tu sitio de referencia gastronómica

→ 21/02/2018

http://www.fartucate.net/jornadas-campeonato-nacional-pote-asturiano/

Jornadas y Campeonato Nacional de Pote Asturiano

Este artículo ha sido publicado el 21 febrero, 2018

En busca del mejor Pote Asturiano, "el secreto mejor guardado de la gastronomía de Asturias", tal y como lo describen los responsables de **Idea Redonda**, empresa organizadora con la **Junta Local de Hostelería de Cangas de Narcea** de este certamen, que se celebrará del 22 de febrero al 20 de marzo de 2018 y que cuenta con la participación de más de ochenta restaurantes de Cataluña, Madrid, Baleares, Alicante, Castilla La Mancha y, por supuesto, Asturias, que competirán por primera vez por hacerse con el título de Mejor Pote Asturiano.

El pote asturiano es sin duda uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía asturiana que sin embargo no goza de la fama que se merece. Esta iniciativa a la que se unieron números municipios de todo el Principado de Asturias, servirá para su promoción tanto dentro como fuera de Asturias, garantizando una amplísima diversidad de versiones para conocer finalmente cuál es el mejor pote asturiano.

Idearedonda

LaSuperAgenda beta La Súper Agenda de Eventos.
Entradas oficiales online.

https://lasuperagenda.com/eventos/asturias/gastronomia/campeonato-de-pote-asturiano-en-cangas-de-narcea/

CAMPEONATO DE POTE ASTURIANO EN CANGAS DE NARCEA

Jueves

22 > 20

FEB > MAR

13:00

Cangas de Narcea
Asturias

Ver mapa

El Primer campeonato de pote asturiano se celebra en Cangas de Narcea organizado por la Junta Local de Hostelería y la empresa Idea Redonda. Se celebra del 22 de febrero al 20 de marzo y puede participar cualquier establecimiento de la región y de fuera de la región con raíces asturianas. Durante esos días, **los establecimientos participantes ofrecerán un menú que incluya pote durante tres días a la semana** y entregarán al cliente una ficha de valoración.

La final del campeonato se realizará nates del 20 de marzo.

Idearedonda

http://queverdeasturias.com/gijon/eventos-gastronomicos/41014-el-mejor-pote-asturiano-2018.html

El Mejor Pote Asturiano 2018

En Gijón / Xixón

Ya ha pasado

Jornadas gastronómicas

Empieza: jueves 22 febrero 2018
Termina: martes 20 marzo 2018

Lugar: Distintos emplazamientos en España

Web: https://poteasturiano.com/mantenimiento/index.html

Concejo: Más cosas que hacer en Gijón / Xixón

Predición 02 abr: Mín 0 / Máx 0 °C

Publicado por admin

El Mejor Pote Asturiano 2018

Entre el 22 de febrero y el 20 de marzo más de 80 restaurantes de toda España participarán en la búsqueda del Mejor Pote Asturiano. Participa como crítico y gana un Iphone X.

SHOP 2018
THE FUTURE OF RETAIL

28/02/2018

http://www.indisa.es/al-dia/pote-asturiano-secreto-mejor-guardado-gastronomia-asturias

El pote asturiano, el secreto mejor guardado de la gastronomía de Asturias

Más de ochenta restaurantes de Cataluña, Madrid, Baleares, Alicante, Castilla La Mancha y, por supuesto, Asturias se unen para promocionar este emblemático plato

Los establecimientos competirán por primera vez por hacerse con el título de Mejor Pote Asturiano

El pote asturiano es el secreto mejor guardado de la gastronomía de Asturias, el plato que calienta los inviernos en los hogares y las mesas de los restaurantes de Asturias desde tiempos inmemoriales y, aún así, un gran desconocido más allá del Principado. El emblemático plato, cuyos orígenes van más allá de la Edad Media, se convertirá en protagonista indiscutible en las mesas del país hasta la llegada de la primavera. El Mejor Pote Asturiano reúne en su primera edición a ochenta y siete restaurantes de distintos puntos de España comprometidos con la tradición gastronómica para rendir tributo al pote asturiano y coronar, además, al mejor.

La iniciativa es promovida por la Junta Local de Hostelería de Cangas del Narcea y la empresa de marketing y comunicación gastronómica Idea Redonda y cuenta con el patrocinio de Alimentos del Paraíso y del Ayuntamiento de Cangas del Narcea. Restaurantes de Cataluña, Baleares, Castilla la Mancha, Madrid, Alicante y, por supuesto, Asturias han querido sumarse a esta puesta en valor del auténtico recetario tradicional.

Los orígenes del pote asturiano son tan remotos como la documentación lo permite, según recoge el Diccionario de Cocina y Gastronomía de Asturias de Eduardo Méndez Riestra. Ya en la Edad Media se cocinaba en los fogones de los hogares -de hecho toma el nombre del recipiente en el que se guisaba- aunque se cree que su consumo data de mucho tiempo más atrás. Entonces era un caldo espeso con harina o legumbre en el que se cocía la verdura u hortaliza más abundante: berzas, nabos...y algún embutido. Con el tiempo, uno de esos potajes derivó en la fabada, santo y seña de la gastronomía asturiana, y el pote asturiano sumó ingredientes, como la patata.

Idearedonda

II CAMPEONATO DE ESPAÑA DE POTE ASTURIANO

II Campeonato de España de Pote Asturiano. **Los impactos**

Repercusión en medios escritos **regionales** y **nacionales**

Tres directos en televisión (**TVE** y **TPA**)

Entrevistas en **Onda Cero**, **Ser** y **Cope**

Publireportajes en **El Comercio** y **La Nueva España**

Cuñas radiofónicas en **Onda Cero**

Idearedonda

II CAMPEONATO DE ESPAÑA DE POTE ASTURIANO

REVISTAS NACIONALES

1

ABC

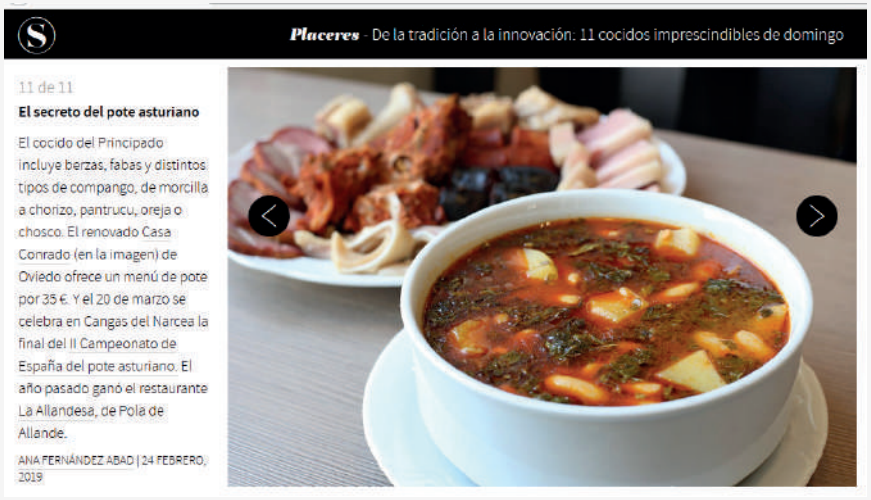
Medio: **ABC**
Audiencia: **18.485.000 lectores**

LEER

¡HOLA!

Medio: **Hola**
Audiencia: **6.600.000 lectores**

LEER



Placeres - De la tradición a la innovación: 11 cocidos imprescindibles de domingo

11 de 11

El secreto del pote asturiano

El cocido del Principado incluye berzas, fabas y distintos tipos de compango, de morcilla a chorizo, pantrucu, oreja o chosco. El renovado Casa Conrado (en la imagen) de Oviedo ofrece un menú de pote por 35 €. Y el 20 de marzo se celebra en Cangas del Narcea la final del II Campeonato de España del pote asturiano. El año pasado ganó el restaurante La Allandesa, de Pola de Allande.

ANA FERNÁNDEZ ABAD | 24 FEBRERO, 2019

Medio: **Smoda**
Audiencia: **2.000.000 lectores**

LEER

TRAVELER.ES

Cocido: guía de supervivencia

Por encima de diferencias evidentes –que las hay- si hay algo que...

Medio: **Traveler**
Audiencia: **1.679.606 usuarios**

LEER

Idearedonda

II CAMPEONATO DE ESPAÑA DE POTE ASTURIANO

TELEVISIÓN

2

RTPA

Medio: **RTPA**
Fecha: **3 de marzo de 2019. Informativo**

VER

RTPA

Medio: **RTPA**
Fecha: **5 de marzo de 2019. Conexión Asturias**

VER

RTPA

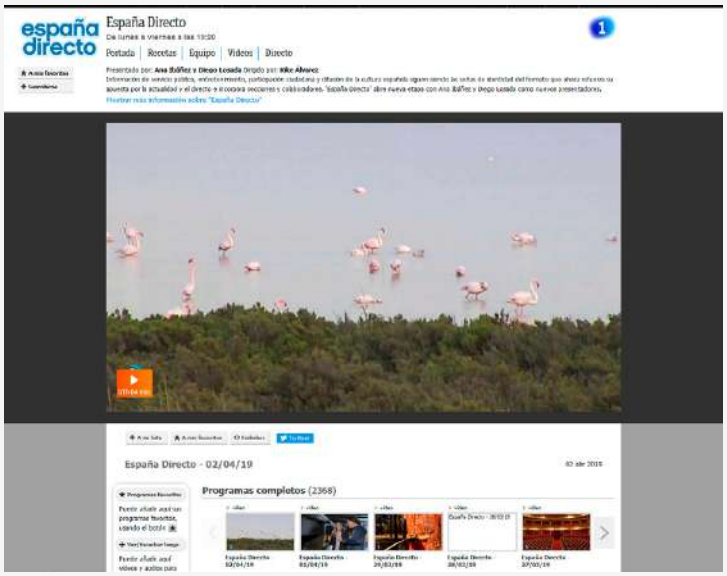
Medio: **RTPA**
Fecha: **20 de marzo de 2019. Conexión Asturias**

VER

RTPA

Medio: **RTPA**
Fecha: **21 de marzo de 2019. Informativos**

VER



Medio: **TVE**
Fecha: **2 de abril de 2019. España Directo**

VER

Idearedonda

II CAMPEONATO DE ESPAÑA DE POTE ASTURIANO

RADIO

3

CADENA SER

ESCUCHAR

COPE

ESCUCHAR

ONDA CERO

ESCUCHAR

ESCUCHAR

ESCUCHAR

Idearedonda

II CAMPEONATO DE ESPAÑA DE POTE ASTURIANO

PRENSA

4

La Nueva España

Sabor a tradición que disfruta en todo el país

Hasta el 17 de marzo, 88 restaurantes servirán este tradicional plato de cuchara con recetas que buscan convertirse en la mejor a nivel nacional

Oviedo, Elena Casero | 22.02.2019 | 18:48

Sabor a tradición que disfruta en todo el país

El pote asturiano es ya un plato de culto y miles de comensales le rinden pleitesía estos días disfrutando con devoción del recetario tradicional en la que se ha convertido en la mayor fiesta gastronómica y con mayor raigambre del calendario hasta la llegada de la primavera: el Campeonato de España de pote asturiano, una cita en cuya segunda edición participan cerca de noventa restaurantes de todo el país –78 de ellos del Principado– y que se prolongará hasta el 17 de marzo. "Impulsar el pote asturiano es impulsar lo que somos", explica el director del certamen, Miguel Llano, "nuestro territorio, nuestra faba y nuestro compango", precisa el presidente de Otea, Jose Luis Álvarez Almeida.

La importancia de la tradición, el valor de la cuchara y las raíces toman protagonismo en un certamen en el que la rivalidad es lo de menos. Importe que el comensal disfrute en la mesa y que el recetario tradicional sea puesto en valor, alejado de complejos y actualizado en una iniciativa joven y dirigida a todos los públicos. Cualquiera puede disfrutar de un buen potaje. A la llamada de los organizadores, la Asociación de Hostelería de Cangas del Narcea y la empresa Idea Redonda, han acudido restaurantes de todo el país. No es extraño que el buen pote asturiano se disfrute en Grao, Tineo, Cangas de Onís, Oviedo, Gijón, Ribadesella, Mieres, Cangas del Narcea, Soto del Barco, Villayón, Allande, Parres, Piedras Blancas, Candás, Avilés, Siero o Belmonte de Miranda, municipios representados, pero sí resulta a priori llamativa la participación de restaurantes de Cataluña, Baleares, Castilla la Mancha, Madrid, Alicante y Castilla y León. El pote está de moda y el eco de sus encantos viaja mucho más allá de El Negrón.

Medio: **LA NUEVA ESPAÑA**
Fecha: **22 de febrero de 2019. Publireportaje**

LEER

EL COMERCIO

Asturias | Oviedo | Gijón | Avilés | Cuencas | Siero y centro | Oriente | Occidente | M

Pote asturiano, ¿quieres comer el mejor?

El Campeonato de España de Pote Asturiano ha convertido el plato más clásico, por antigüedad, del recetario tradicional en protagonista del invierno

Medio: **EL COMERCIO**
Fecha: **27 de febrero de 2019. Publireportaje**

LEER

Oviedo, 13 feb (EFE).- Noventa restaurantes de siete comunidades autónomas participarán del 15 de febrero al 17 de marzo en el segundo Campeonato de España de Pote Asturiano, que en su primera edición congregó a unos 20.000 comensales que elegirán a través de internet a los finalistas del certamen.

El evento ha sido presentado este miércoles en un acto en el que han intervenido la directora general Desarrollo Rural y Agroalimentación del Principado, María Jesús Aguilar, el alcalde de Cangas del Narcea, José Víctor Rodríguez, y el presidente de la patronal hostelera del Principado (Otea), José Luis Álvarez Almeida.

El pote está considerado el plato de cuchara más antiguo del recetario regional y el secreto "mejor guardado" de la gastronomía asturiana y en la anterior edición el vencedor fue el restaurante La Nueva Allandesa, que en esta ocasión se suma al campeonato 'fuera de concurso' -una categoría a la que se sumará con una versión vegana Casa Chema, de Oviedo- y que formará parte del jurado final.

Los restaurantes servirán durante al menos tres días a la semana un menú con pote asturiano, que sus clientes disfrutarán en función de criterios como el sabor, el compango, la integración de la faba, la experiencia global y el maridaje en una web que irá posicionando a los restaurantes en función de su valoración.

Los quince mejores clasificados pasarán a una fase final que dirimirá el próximo 20 de marzo un jurado de críticos gastronómicos presidido por el periodista y Premio Nacional de Gastronomía Carlos Maribona, junto a otros expertos en una cata secreta y a ciegas con presencia de un notario que certificará cuál ha sido elegido como Mejor Pote Asturiano con el apoyo del público y la crítica.

Medio: **AGENCIA EFE**
Fecha: **13 de marzo de 2019**

LEER

La Nueva España

Noticias de Cangas del Narcea | Noticias de Oviedo

Más de 90 establecimientos optan al mejor pote asturiano de España

14.02.2019 | 00:48

Por la izquierda, José Manuel García, María Jesús Aguilar, José Víctor Rodríguez, José Luis Álvarez Almeida y Miguel Llano, durante la presentación de la segunda edición del Campeonato de España de Pote, ayer en Oviedo. FERNANDO RODRÍGUEZ

Un total de 91 establecimientos, de ellos diez de fuera de Asturias, participan en la segunda edición del Campeonato de España de Pote Asturiano promovido por Idea Redonda con la colaboración de la Junta Local de Hostelería de Cangas del Narcea, el patrocinio de Alimentos del Paraíso y el Ayuntamiento de Cangas del Narcea. El concurso fue presentado ayer oficialmente en Oviedo con presencia de la directora general de Desarrollo Rural y Agroalimentación, María Jesús Aguilar; el alcalde de Cangas del Narcea, José Víctor Rodríguez; el presidente de Otea, José Luis Álvarez Almeida; el presidente de los hosteleros de Cangas del Narcea, José Manuel García, y el director de Idea Redonda, el periodista Miguel Llano. El concurso se celebra entre el 15 de febrero y el 17 de marzo. El ganador el año pasado fue el restaurante La Nueva Allandesa. La final tendrá lugar el 20 de marzo.

Medio: **LA NUEVA ESPAÑA**
Fecha: **14 de febrero de 2019**

LEER

EL COMERCIO

YANTAR

Gastronomía Dónde comer Recetas Cocineros Vinos Sidra Despensa Fotos Vídeos

Casi un centenar de cocineros aspiran a servir el mejor pote

Acto de presentación del concurso celebrado ayer en Oviedo. / MARIO ROJAS

Medio: **EL COMERCIO. SUPLEMENTO EL YANTAR**
Fecha: **14 de febrero de 2019**

LEER

La Nueva España

A FONDO La Nueva España

LNE+ Contenido exclusivo

LA VIDA BUENA

Pote asturiano, el plato que alimenta cuerpo y alma

ANA PAZ PAREDES

Medio: **LA NUEVA ESPAÑA**
Fecha: **24 de marzo de 2019**

LEER

EL COMERCIO

YANTAR

Gastronomía Dónde comer Recetas Cocineros Vinos Sidra Despensa Fotos Vid

Las mejores recetas que nos deja el mes de febrero

Medio: **EL COMERCIO. SUPLEMENTO EL YANTAR**
Fecha: **7 de marzo de 2019**

LEER

EL COMERCIO

YANTAR

Gastronomía Dónde comer Recetas Cocineros Vinos Sidra Despensa Fotos Videos

¿Dónde se come el mejor pote asturiano?

Un plato de pote asturiano. / E.C.

Medio: **EL COMERCIO. SUPLEMENTO EL YANTAR**
Fecha: **16 de marzo de 2019**

LEER

Oviedo, 18 mar (EFE).- El II Campeonato de España de Pote Asturiano ha designado ya a los quince restaurantes finalistas del certamen tras una primera fase en la que participaron noventa establecimientos de siete comunidades autónomas.

Los finalistas fueron designados después de que durante un mes 4.200 comensales votarán en internet para valorar el sabor, el compango, la integración de la faba, experiencia global y el maridaje del plato de cuchara más antiguo del Principado que reúne en el puchero berzas, patatas, faba asturiana y compango

Los quince restaurantes elegidos se encuentran en Asturias y pasarán ahora a la fase final que dirimirá el próximo 20 de marzo un jurado de críticos gastronómicos presidido por el periodista y Premio Nacional de Gastronomía Carlos Maribona junto a otros expertos en una cata secreta y a ciegas con presencia de un notario.

El pote está considerado el plato de cuchara más antiguo del recetario regional y el secreto "mejor guardado" de la gastronomía asturiana, y en la anterior edición el vencedor fue el restaurante La Nueva Allandesa, que en esta ocasión participa 'fuera de concurso' -una categoría a la que se sumará con una versión vegana Casa Chema, de Oviedo- y que formará parte del jurado final.

Sus orígenes son tan antiguos como permite la documentación, según el Diccionario de Cocina y Gastronomía de Asturias de Eduardo Méndez Riestra, que constata que en la Edad Media ya se cocinaba en las casas -de hecho toma el nombre del recipiente donde se guisaba- aunque se cree que su consumo data de mucho tiempo más atrás.

Medio: **AGENCIA EFE**
Fecha: **18 de marzo de 2019**

La Nueva España

Estos son los restaurantes que aspiran a ganar el certamen del mejor pote asturiano

Quince locales disputan la última fase del Campeonato de España de Pote Asturiano el miércoles en Cangas del Narcea

Patricia Corina | 18.03.2019 | 19:37

El mejor pote de Asturias ya casi se puede oler y saborear. El próximo miércoles, 20 de marzo, tendrá lugar la segunda edición del certamen, en el **Parador Nacional de Corias**, en Cangas del Narcea. Se realizará una cata a ciegas ante notario que presidirá el Premio Nacional de Gastronomía Carlos Maribona, **para ver quién cocina el mejor pote asturiano de España**. En 2018 ganó Nueva Allandesa.

Estos son los restaurantes que aspiran a ganar el certamen del mejor pote asturiano

Tras un mes de certamen en el que miles de personas **han podido disfrutar del gran sabor del plato de cuchara más antiguo del Principado**, que reúne en el puchero berzas, patatas, faba asturiana y una exquisita y diversa colección de compango, y en el cual **han participado 91 restaurantes de diferentes partes de España**, llega la clasificación para la última fase del Campeonato de España de Pote Asturiano. Los comensales han emitido su voto superado las 21.000 valoraciones sobre el compango, la integración de la faba, el maridaje del tradicional plato asturiano, y la experiencia global del mismo.

Se disputarán el título los siguientes restaurantes:

- El Torneiro (Villayón)

Medio: **LA NUEVA ESPAÑA**
Fecha: **18 de marzo de 2019**

EL COMERCIO

YANTAR

Gastronomía Dónde comer Recetas Cocineros Vinos Sidra Despensa Fotos Videos

Los 15 mejores potes asturianos del país

Un plato de pote asturiano. / FOTOLIA

Más de cuatro mil personas han elegido sus recetas favoritas de pote asturiano

JESSICA M. PUGA Gijón

Medio: **EL COMERCIO. SUPLEMENTO EL YANTAR**
Fecha: **18 de marzo de 2019**

LEER

europa press

epturismo europa press

epturismo / españa verde

El Mejor Pote Asturiano se come en La Fueya de Tomás (Gijón)

¿CÓMO CONCILIAR FAMILIA Y PLACER?

CONFIGURAR

Últimas noticias / Turismo »

Valdezcaray abre con 13 pistas y 13 kilómetros esquiables

Bilbao acogerá en Semana Santa la séptima edición del festival Basque

Medio: **AGENCIA EUROPA PRESS**
Fecha: **20 de marzo de 2019**

LEER

La Nueva España

Medio: **LA NUEVA ESPAÑA**
Fecha: **20 de marzo de 2019**

LEER

EL COMERCIO

Medio: **EL COMERCIO. SUPLEMENTO EL YANTAR**
Fecha: **20 de marzo de 2019**

LEER

La Voz de Asturias

La Voz de Asturias

Este es el mejor pote de Asturias

La reñida final para elegir mediante una cata a ciegas al mejor plato de la gastronomía asturiana se celebró en el Parador de Corias

Medio: **LA VOZ DE ASTURIAS**
Fecha: **21 de marzo de 2019**

LEER

La Nueva España

La Nueva España

El mejor pote de España está en Gijón, en La Fueya de Tomás

Contenido para ti

Medio: **LA NUEVA ESPAÑA**
Fecha: **21 de marzo de 2019**

LEER

La Nueva España

La cocinera del mejor pote asturiano de España desvela sus secretos

Esta es la sidrería premiada

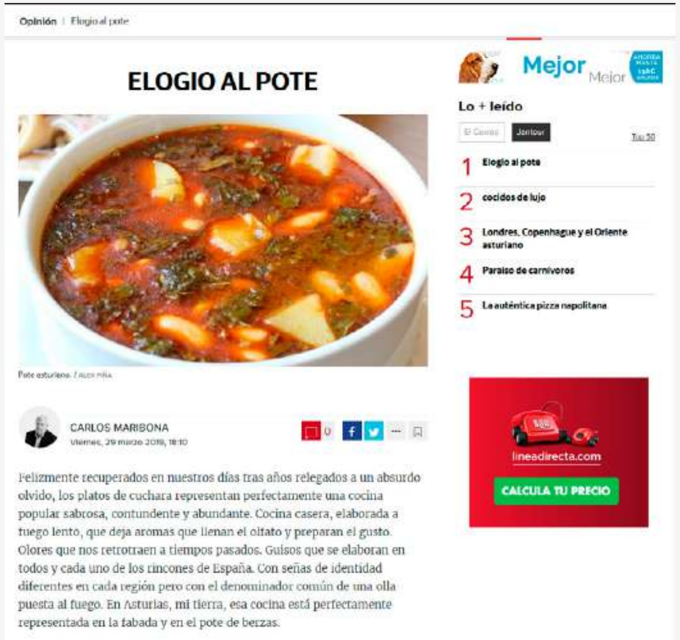
22.03.2019 | 17:53

Un buen manojo de berzas, compango asturiano y, sobre todo, mucho amor. Esos son los tres ingredientes básicos que tiene que tener un pote para llegar a ser el mejor de España. Esos son, al menos, los que le ponen en la sidrería La Fueya de Tomás. Ellos han sido esta semana los ganadores del concurso al mejor pote de España. Era la primera vez que el dueño de este negocio (Tomás Borge) y su cocinera (Covadonga Sánchez) se enfrentaban a un reto de estas características. Y se alzaron con el premio gordo. No puede haber un comienzo mejor.

"La verdad que decidimos intentarlo porque los clientes que vienen nos piden mucho el pote y queríamos probar a ver si triunfaba también fuera de aquí", afirmó Borge, quien durante casi dos décadas fuera el encargado de Casa Justo y que desde hace tres años (desde que cerró ese mítico local de hostelería), regenta su propia sidrería en el barrio de La Arena. "Para este plato y para toda la cocina tradicional es fundamental que el producto sea asturiano y que tenga calidad", asegura el

Más vídeos

EL CORREO



ELOGIO AL POTE

Pote asturiano.

CARLOS MARIBONA
Viernes, 29 marzo 2019, 18:10

Felizmente recuperados en nuestros días tras años relegados a un absurdo olvido, los platos de cuchara representan perfectamente una cocina popular sabrosa, contundente y abundante. Cocina casera, elaborada a fuego lento, que deja aromas que llenan el olfato y preparan el gusto. Olores que nos retrotraen a tiempos pasados. Guisos que se elaboran en todos y cada uno de los rincones de España. Con señas de identidad diferentes en cada región pero con el denominador común de una olla puesta al fuego. En Asturias, mi tierra, esa cocina está perfectamente representada en la fabada y en el pote de berzas.

Medio: **LA NUEVA ESPAÑA**
Fecha: **22 de marzo de 2019**

LEER

Medio: **EL CORREO**
Fecha: **01 de abril de 2019**

LEER