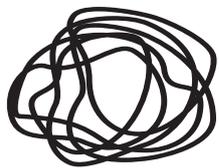


Pedro
Martino



restaurante



PEDRO MARTINO

restaurante

Después de diez años en diferentes proyectos profesionales muy enriquecedores, Pedro Martino y su equipo deciden volver a su origen, la misma ubicación donde cimento su cocina mas personal e intimista en su añorada A'Lezna.

Continúa con el mismo discurso que lleva promulgando durante toda su carrera, una visión artística y creativa enraizada en la riquísima tradición asturiana. Repasa día a día toda la etnografía gastronómica vinculándola con esos pequeños productores que trabajan en artesano y que marcan un diferencial en el mundo tan global que nos toca vivir. Productos tan fetiches como el oricio, el cordero xaldo, el gochu asturcelta, quesos de leche cruda, mieles asturianas de los bosques de Muniellos, pescados y mariscos del mar Cantábrico, etc.

Viaja con nosotros por Asturias a través de nuestra raíz cultural mas ancestral, recuperando esos sabores perdidos de antaño que nos identifican con nuestro territorio, el mar, la montaña, la huerta.....en definitiva, tradición e innovación viajan en armonía por todo el territorio astur.

ESTAS EN ASTURIAS, A ORILLAS DEL RÍO NALÓN, UN LUGAR ÚNICO E IRREPETIBLE...

TE PROPONEMOS UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA COMPLETA CON EL SABOR COMO PUNTO DE PARTIDA...

PRODUCTOS DEL MAR Y DE LA MONTAÑA EN PERFECTA ARMONÍA..

...DEJA QUE LA ESENCIA DE NUESTRA TRADICIÓN PUESTA EN CADA UNO DE NUESTROS PLATOS TE ACOMPAÑE EN ESTE VIAJE...



PEDRO MARTINO

Pedro Martino acumula diversos reconocimientos a lo largo de su carrera entre los que destaca una estrella Michelin, dos soles en la Guía CAMPSA y clasificado entre los mejores 50 restaurantes de España. Con Naguar ha obtenido el primer premio del concurso nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid, primer premio del concurso de Pinchos y Tapas de Asturias, el primer premio en el concurso de Pinchos de Oviedo y el primer premio del concurso Nacional de Pinchos Marineros de la ciudad de Noja.

Pedro Martino, cocinero asturiano nace en Oviedo y comienza su formación en materia de cocina y hostelería en la Escuela Oficial de Santiago de Compostela en el año 1989. Finalizado su proceso formativo, comienza a trabajar como ayudante de cocina en el Hotel La Gruta de Oviedo durante un año. Es en ese lugar, donde recibe su primer galardón como Mejor Joven Cocinero del Año en Asturias. En ese momento se le presenta la posibilidad de trabajar para el restaurante Trascorrales, que tenía una estrella Michelin bajo la mano del prestigioso cocinero asturiano Fernando Martín. En Trascorrales, y como ayudante de cocina, desarrolla su labor a lo largo de un año, momento en el que se traslada al conocido restaurante ovetense Del Arco. En este último, trabaja a lo largo de dos años, primero como jefe de partida y posteriormente como jefe de cocina.

Para mejorar sus conocimientos y reciclarse en procesos más modernizados acordes a la cocina de ese momento, pasa su primer "stage", colaborando en el restaurante Martín Berasategui, que actualmente atesora tres estrellas Michelin. Bajo la batuta de Martín actualiza sus métodos durante un mes.

Ya es un consolidado cocinero, cuando es fichado por el Hotel Palacio de Cutre, en el que como jefe de cocina puede comenzar a diseñar sus propios platos, con un estilo muy personal y que es la base de su cocina actual. Aparece ya en innumerables revistas especializadas y es reconocido con galardones de nivel autonómico que respaldan su buen oficio en los fogones.

De nuevo, y en un intento permanente de superación profesional, se traslada al Restaurante Jean Luc Figueres, en el cual –de la mano de su titular- conoce los secretos de la repostería que en ese mismo restaurante diseña Jordi Butrón, y visita el Bullí, ya una referencia en aquel momento. Esto le marca profundamente en su concepción de la cocina, línea que ya nunca abandonará. Incansable en su afán por descubrir y mejorar, sigue otro "stage" formativo en el restaurante las Rejas del chef Manolo de la Osa, que como buen manchego, le aporta la búsqueda de las raíces del sabor en el producto autóctono.

A los veintiséis años y ya reforzado por su reconocimiento profesional y el bagaje formativo, emprende singladura como propietario y chef de su restaurante El Cabroncín. Durante cinco años pelea por encontrar y consolidar, ese estilo propio por el que es conocido en la actualidad.

Por traslado del local abre en Caces, cerca de Oviedo, y diseña una nueva marca con el mismo equipo y el mismo arte culinario. Refunda El Cabroncín pero ahora lo bautiza como L'Alezna. Son cinco años de gloria en los que se le reconoce con una estrella Michelin, dos soles en la Guía CAMPSA y entra en la clasificación de los mejores 50 restaurantes de España, sin contar las reseñas recibidas en innumerables medios de comunicación.

Además de sus viajes para conocer todas las más prestigiosas mesas de Europa, como por ejemplo la de Michel Bras, Pierre Gagnier, Ferrán Adriá, Marc Veyrat... hay un momento cumbre para su evolución profesional, al que asiste fielmente durante cinco años entre 1991 y 1996, que son las Jornadas organizadas por el restaurante Zaldiaran de Vitoria. Embrión de toda la generación de cocineros, que da soporte a la nueva cocina en España y a partir del cual éstos, estrechan lazos y comparten conocimiento. Valga un ejemplo de quienes asistían a este evento para conocer su profundidad y su calidad: Quique Da Costa, Dani García, Jordi Butrón, Philippe Regol, Manolo de la Osa, etc.



CRÍTICAS

(...) Naguar conserva su barra y su parte "gastrobar" pero la sala reviste, después de su reforma, más luminosidad, confort y elegancia. Es el cambio de marco perfecto para acoger también este cambio en el plato. Sin renunciar en ningún momento al espíritu de los sabores tradicionales asturianos, la cocina se ha refinado un poco más y es cuando Pedro recupera todo su bagaje profesional acumulado a lo largo de los años de formación (Jean-Luc Figueras, Jordi Butrón, Manolo de la Osa etc...).

Las intensiones sin claras: recuperar para Oviedo un restaurante gastronómico y, si puede ser, como no, recuperar la estrella perdida hace ya muchos años. Pedro tiene talento suficiente para ello. Pruebas son sus respetivos lucimientos en los concursos de pinchos asturianos y hasta en el prestigioso certamen de Valladolid, en el que ganó el primer premio con su famoso coulant de cocido. La tapa perfecta. (...)

PHILIP REGOL. Crítico gastronómico. Premio Nacional de Gastronomía.

(...) Y lo más sobresaliente las croquetas de picadillo, gran especialidad de Martino, y que están en mi ranking de las mejores de España. (...)

CARLOS MARIBONA. Crítico gastronómico ABC.

(...) En Naguar, se sirve una cocina sencilla, de tradición, pero elaborada bajo el patrón de las nuevas técnicas. Es una cocina para disfrutar, con fondo y sabor. Se hace cocina de Asturias, pero también caben recetas de otros lugares. Pedro refleja su forma de entender la cocina, en un menú degustación pleno de creatividad, técnica y buen hacer, en el que las texturas y el impacto visual de colores y formas, juegan con el comensal para traer al paladar los sabores de siempre. La importancia que le da al producto es tal que asiente rotundo: "preferimos un buen chicharro a una mala lubina". (...)

DANIEL CAMIROAGA. Crítico gastronómico VANITATIS.

(...) Con capacidad para crear o inventar cosas nuevas y admirables, firme y constante en sus afectos, ideas, amante de su tierra..... así es Pedro Martino y así fue la presentación de la nueva temporada del Restaurante Naguar, que a punto de cumplir cinco años, afronta su segundo lustro con una espectacular modernización de sus instalaciones y un remozado completo de la carta para seguir estando al servicio de la cultura gastronómica asturiana y de la innovación.(...)

(...) Sin duda, la forma más recomendable para conocer las propuestas de Martino es probar uno de sus Menús Degustación, en su versión larga yfartucate.net más innovadora o en versión más corta y tradicional. En ellos destacan exquisiteces como, caldito de pote emulsionado con costrones de escanda, croqueta de pil-pil de bacalao, torrezno de pitu glaseado al limón-romero, coulant de cocido "astur", lomos de salmonete sobre caldo de pita azafranado, por citar algunos de los platos presentes en sus menús. (...)

www.fartucate.net

(...) Genial apuesta de Pedro Martino por el producto tradicional asturiano, con su toque personal característico que tan bien nos representa siempre fuera de nuestras fronteras. Habrá que volver a probar su Menú Orígenes, pero si ya nos gustaba Naguar antes, ahora nos encanta todavía más con este nuevo rumbo. (...)

www.lesfartures.com



















