



La Cofradía del Hojaldre de Torrelavega

Todo tipo de alimentos tienen cabida en estas asociaciones gastronómicas

MIGUEL A. FUENTE CALLEJA / SANTANDER

Dicen los pertenecientes a las diferentes cofradías gastronómicas, que de lo que más disfrutan es sin duda alguna de la amistad entre las gentes que las conforman, que conlleva asimismo la amistad entre los pueblos y como denominador común, la rica gastronomía de cada lugar, porque todas ellas están para potenciar los productos típicos de donde proceden. Así nos encontramos con cofradías por toda la geografía europea, incluso con los mismos productos como el jamón donde lo ensalzan en La Cañiza gallega o en Guijuelo. Si de vinos hablamos conocemos la Irmandade de los Vinos Galegos, la popular de La Rioja, del Albariño, de la Tierra de Cangas en Asturias, de los de Utiel-Requena, de Alicante o del Chakolí vasco. De quesos conocemos la de Idiazábal, Quesos de la Estrella en Portugal, ostras en Cantabria o en Asturias. Nabos, anchoas, embutidos, licores, etc. todo tiene cabida en este dinámico mundo

ES UNA FÓRMULA REALMENTE EFECTIVA LA PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS A TRAVÉS DE LAS COFRADÍAS

gastronómico, más o menos organizado y muy defensores de sus productos, aunque siempre valorando positivamente los que ofrecen sus hermanos cofrades de otras tierras. Hoy vamos a ocuparnos de una Cofradía que existe en la localidad cántabra de Torrelavega, pueblo fabril y poderoso en antaño y donde los hojaldres han conseguido la máxima valoración de todos los habidos y por haber, afianzándose como el producto más tipificado en la comarca. Allí crearon, gracias al dinamismo de un profesor torrelaveguense, inquieto donde los haya y que con gran imaginación y visión comercial para su pueblo, quiso engrandecer tan popular producto confitero y darle el espaldarazo definitivo en todos los lugares por donde pasa el turismo que al igual que el de Santiago, pasa por todos los caminos. Francisco Javier López Marcano, como así se llama el ínclito profesor, desempeña ahora mismo y con

Comunidad Autónoma de Cantabria. Él, ha puesto en marcha esta iniciativa como ya queda dicho, respaldado por hombres y mujeres que saben de la cultura tradicional, que son conocedores de cómo funciona el turismo y cuales son los pilares que lo fomentan.

Montan su fiesta en Torrelavega o en cualquier pueblo de las inmediaciones, incluso los vimos celebrando su Gran Capítulo en Santo Toribio de Liébana en día soleado y cercado por la nieves otoñales, o en la Plaza Mayor de Torrelavega.

Al tañido de las campanas, López Marcano convoca a su grey siempre respaldado por otras cofradías cántabras o astures, son hospitalarios y entrañables; reparten polkas que es el producto hojaldrado más solicitado en las confiterías de Torrelavega, brindan por la amistad entre los pueblos que como el suyo presume de potenciar la buena gastronomía

gracia y valoración de sus paisanos, el cargo de consejero de Cultura, Turismo y Deporte de la

y tras participar en la fiesta del Orujo en Potes, o en una degustación de otros afamados productos cántabros, acuden a la cita festiva de otras cofradías: en Santoña con La Anchoa; en Liébana con los Aguardientes y Orujos; con los siempre laboriosos del Zapico que lidera Juanjo García; en Santander con los Quesos donde Zacarías Puente heredó la parafernalia y buen hacer del maestro Manuel Arroyo; los del Respigo de Laredo; con la recién creada de la Sidra o la más reciente aún en Reinosa que lleva por nombre Nacimiento del Ebro y que muy pronto será presentada en sociedad y apadrinada por el resto de entidades hermanas.

Es una fórmula realmente efectiva la promoción de los productos a través de las cofradías y de ahí la proliferación exitosa que ha llegado a nuestros días, estilo heredado de los gremios de mareantes y cofradías gremiales de la Edad Media, aunque lógicamente con otros medios a su alcance.

