

FEDERACIÓN DE COFRADÍAS GASTRONÓMICAS

Fernando Andonegui, nombrado delegado en Cantabria

El miembro de la Cofradía de la Anchoa convocará una reunión para recoger las inquietudes del sector

A. DEL SAJA / SANTANDER

Fernando Andonegui Menzo, miembro de la cofradía de La Anchoa de Cantabria, ha sido nombrado delegado en Cantabria de la Federación Española de Cofradías Gastronómicas y Vínicas (FECOES), que preside Carlos Martí. Andonegui, como primera acción, va a convocar una reunión de los colectivos regionales para tener un cambio de impresiones y recoger sus principales inquietudes. En estos momentos, Cantabria es una de las regiones de España que mas actividad viene desplegando, con una decena de cofradías muy activas.

Quiere, también, el nuevo delegado de FECOES mantener una estrecha relación de colaboración con la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte y con otros departamentos de la Administración regional. Tuvo Fernando Andonegui su 'bautizo' oficial en el reciente Encuentro Nacional de Cofradías Gastronómicas y Vínicas, que se desarrolló en la ciudad cordobesa de Baena, donde desarrolló la ponencia titulada 'La gastronomía infinita de Cantabria y sus recursos agroturísticos'.

Allí comenzó explicando que la comunidad autónoma cantabra, enclavada en lo que venimos en llamar la España Verde, es una comunidad pequeña a nivel español y europeo, pero grande en tradición y recursos gastronómicos, por ello es una comunidad que se define a si misma como «infinita».

RIQUEZA GASTRONÓMICA. A pesar de lo reducido de la comunidad, Cantabria esta dividida geográficamente en varias zonas y cada una tiene una gastronomía propia.

De los valles de Asón y Soba a la comarca pasiega y sus postres

Finalizó Fernando Andonegui su ponencia por los valles de Asón y Soba, en la zona oriental de Cantabria, escasamente poblada y con una belleza paisajística notable. El Asón, junto al Pas, es el río salmonero por excelencia. Su cocina, como no podría ser de otra forma incluyen el salmón, trucha y angulas. En el valle de Soba se recogen buenas setas y se preparan recios asados de cordero. Arredondo, conocida como la capital del mundo, presume de tener excelentes cotos de trucha y buena mano para los guisados de cordero y cabrito. Los valles pasiegos son una tierra dotada de una riqueza extraordinaria de pastos. No es de extrañar que la vaca pasiega, hoy casi extinguida, diera la mejor leche y sirviera para elaborar una gran repostería: sobaos y quesadas.

«Si nos centramos en la capital de Cantabria, en Santander, y en su hermosa bahía encontramos una importante riqueza en especies marinas que dan prestigio a la buena mesa regional: hablamos de las amayuelas y morqueras entre los mariscos, y panchos, salmonetes, bocartes, lubinas y sardinas entre los pescados, así como calamares, aquí conocidos como rabas. La cocina de Santander es netamente pes-



Fernando Andonegui, delegado en Cantabria de la Federación de Cofradías Gastronómicas. / SAJA

quera, destacando las almejas a la marinera», arguyó.

En la ponencia trazó el itinerario gastronómico comenzando por el Barrio Pesquero, poblado de pescadores situado en la zona del puerto. «Seguiríamos por Puerto Chico, primitivo puerto, reconvertido en puerto deportivo, a cuyo alrededor se ubican mesones y restaurantes de categoría. El Sardinero, zona de pla-

yas que ofrecen la mayor variedad gastronómica, y la zona de Corbán y aledaños, ya a las afueras, con establecimientos de los de antes, pero con calidad y buenos precios».

«De la zona costera con cerca de 150 kilómetros de recorrido por espacios naturales privilegiados, donde se hayan ancladas las villas marineras, destacan nuestros pescados frescos y mariscos».

HOMENAJE

Los cocineros felicitan a Adriá por su 'honoris causa'

A. CAMPOS / BARCELONA

Los cocineros Paco Roncero y Dani García celebraron esta semana la distinción 'honoris causa' con la que la Universidad de Aberdeen ha señalado a su colega Ferrán Adriá, comparando su labor con la de Dalí, Picasso y Miró. Para Roncero, chef del restaurante madrileño 'La Terraza del Casino' y discípulo aventajado del propio Adriá, la distinción al chef catalán, propietario del Restaurante 'El Bulli' y padre de nuevas técnicas como la 'deconstrucción', es «un reconocimiento para todos los cocineros que le siguen y hacen alta cocina». En declaraciones a 'Fax Press' durante la presentación de las nuevas sartenes Tefal, para lo que se instaló una plataforma a 25 metros de altura en Barcelona, Roncero opinó que Adriá «ha creado la forma de cocinar que tenemos todos los demás», con técnicas como la utilización del nitrógeno líquido.

Aseguró que la conocida 'guerra de los fogones', que enfrentó al cocinero Santi Santamaría contra todos los exponentes de la gastronomía de vanguardia, está ya «más que acabada» porque «en realidad no hubo ninguna guerra».

ALUSIONES. En sentido similar se pronunció el malagueño Dani García, chef del restaurante marbellí 'Calima' y en su caso discípulo aventajado de Martín Berasategui, quien opinó que «la 'guerra' no tiene mucho sentido» y los cocineros «no nos damos por aludidos porque se han dicho muchas cosas incoherentes» y ha sido más un asunto mediático «que una patalaya de niño chico». Felicitó a Adriá «porque siempre se ha atrevido a hacer lo que los demás no nos atrevíamos» y «ha abierto el camino».

LOS PEÑUCAS
BAR
RESTAURANTE

BARRIO PESQUERO - 39009 SANTANDER
Teléfono 942 - 22 94 45 - Fax 942 - 22 91 04

Restaurante Marisquería
La Gerruca

Menú degustación de comida casera

- Amplios y acogedores salones.
- Amplia y variada carta.
- Excelente bodega.
- Todo tipo de marisco.
- Viveros propios de marisco.
- Fácil aparcamiento.

Gerra los Llaos • San Vicente de la Barquera Cantabria
Telf. 942 710 212 / 942 712 522