



# Boletín de Fecoes

Nº 01 Abril 2005

## Editorial

Federación Española de Cofradías vínicas y gastronómicas

[www.cofradias.net](http://www.cofradias.net)

Parece que fue ayer, y ya vamos para un año, desde que decidimos crear la FECOES, como vehículo conductor de todas nuestras ilusiones y anhelos en el largo caminar de las Cofradías Vínicas y Gastronómicas de las regiones de España.

Desde el I Encuentro que mantuvimos en Segovia, para conocernos y sentar las bases de lo que ahora vemos como una realidad absoluta, han pasado muchas cosas, buenas y menos buenas, pero al fin y a la postre de toda experiencia se saca provecho y, de está, lo estamos haciendo día a día.

Cuando casi nadie daba crédito de las intenciones de los organizadores de ésta nueva estructura y auguraba un corto recorrido de la FECOES, hemos sabido sentar las bases de todas las ideas recogidas de entre vosotros, ampliarlas y llegar a las puertas del I Congreso Nacional con la tarea bien aprendida y la responsabilidad de estar en el camino correcto. Ahora solo falta que este primer plato sea del agrado de todos, y prometemos que el segundo tendrá mas información.

**Edita:**

Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas (FECOES)

**Dirige:**

Junta Directiva de FECOES  
Telf. 629693386 - 657593200

**Dirección:**

C/ Carlos Dinnbier, 13 – puerta 6  
46015 Valencia  
Apartado de correos 440 - 46080  
Valencia

Os invitamos a que participéis en la redacción del Boletín de la FECOES. Enviadnos noticias que queráis publicar, sugerencias, anuncios sobre cosas que tengan interés, cualquier tema que se os ocurra y que pueda ser de utilidad para los asociados.

También os invitamos a que entréis a formar parte de la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas. Para ello podeis contactar con nosotros personalmente o bien a través del teléfono o por correo electrónico.

Telefax de contacto: 96 348 74 88 – 91 226 37 47

Correo-e: [cofradias@cofradias.net](mailto:cofradias@cofradias.net)

## II ENCUENTRO DE COFRADIAS ESPAÑOLAS EN LA CIUDAD DE BURGOS

El 23 de octubre de 2004 tuvo lugar en el Hotel Corona de Castilla de la ciudad de Burgos, el II Encuentro de Cofradías de las Regiones de España.



Tras la apertura inaugural del acto se iniciaron los trabajos de formalización de la nueva Asociación Nacional que quedó cristalizada a las 13:30 horas con la firma de los Estatutos Generales por la unanimidad de todas las cofradías. Seguidamente se entregaron los diplomas acreedores como Socios Fundadores de la FECOES y

las primeras insignias representativas de la Federación a cada uno de los asistentes.

Un desfile hasta el Palacio de Castilfalé, donde fuimos recibidos por el Excmo. Alcalde de Burgos, D. Juan Carlos Aparicio, puso la nota de color en las calles burgalesas. Aparicio nos alentó a continuar con esta magnífica iniciativa en favor de los productos que defendemos y de la amistad entre todos. Y por último un vino de honor en dicho palacio cerró los actos protocolarios.

A las 15:00 horas una comida burgalesa, en el hotel Corona de Castilla, con judías, cordero y postre de queso con nueces que junto con el brindis de

cava culminó la ceremonia y la jornada de trabajo.



La asistencia de dos representantes portugueses de la Confraría dos Gastrónomos de la Región de Lafoes y otros dos de Francia de la Confrerie du Jambón de Bayonna hizo que el acto adquiriera un gran valor y se estrecharan lazos de compromisos para realizar futuros Encuentros gastronómicos entre ambos países.



## Valencia fue escenario del II Congreso Internacional de Cofradías de Europa

La capital levantina fue escenario el pasado mes de noviembre del II Congreso de Cofradías de las Regiones de Europa.

Nuestros amigos valencianos hicieron posible una realidad de todos: Un Congreso en España, donde los productos que defienden todas las cofradías, españolas y europeas, fueron presentados a los medios de comunicación y a los más de 400 asistentes.



Nunca se había hecho una actividad tan importante para la representación de las culturas gastronómicas de nuestras regiones y para establecer y reforzar los lazos de amistad entre los países asistentes.

Unas 70 Cofradías italianas, portuguesas, francesas y españolas celebraron en comunidad el mayor acontecimiento de cofradías gastronómicas del año en Europa.



Las cofradías españolas llegaron desde todos los puntos cardinales y sus respectivos productos fueron degustados por los asistentes en un acto de singular amistad. El despliegue de los medios de comunicación se notó durante los dos días, tanto en el Congreso como en desfile de

cofradías el día 7 en Valencia que se cerró con una visita al pintoresco pueblo de El Palmar, visita por la ciudad de Valencia y despedida con una fideuá en el Restaurante La Hípica, entre palmeras y con ambiente típico valenciano.

España estuvo representada por cofradías de todos los puntos cardinales y sus respectivos productos que fueron degustados por los asistentes antes del almuerzo, en un acto protocolario de singular belleza en los salones del propio Palacio de Congresos (edificio del conocido arquitecto Norman Foster).



Toda una sinfonía de sabores gastronómicos con carácter europeo que fueron el manjar de los asistentes y puerta de entrada hacia una Europa culinaria, de amistad y de buena mesa, en la que el intercambio de conocimiento hizo del Congreso una fuente de sabiduría culinaria.



Al final se continuó el acto, en cuyas conclusiones, se solicitó por unanimidad de todos los asistentes la creación de un Consejo Europeo de Cofradías en modelo de Confederación que aglutine a las cofradías existentes en todos los países de Europa antes de que sea

tarde y se pierdan todos los conocimientos y culturas aprendidas durante tantos años.

---



### Vinos de Utiel Requena

---

### Los amigos de los quesos del Principado de Asturias celebraron su XX capítulo en Oviedo



La Cofradía de Amigos de los Quesos del Principado de Asturias, celebró su XX Gran Capítulo lleno de colorido y música. Concretamente, la banda municipal de gaitas “Ciudad de Oviedo” fue la encargada de amenizar el desfile por las típicas calles del Fontán ovetense.



Al acto, se dieron cita más de una veintena de cofradías Vínicas y Gastronómicas, llegadas a Oviedo desde todos los rincones de España y Portugal. Posteriormente, en el Auditorio Príncipe Felipe tuvo lugar la ceremonia de nombramiento de nuevos cofrades de Honor, entre los que destacaron el ilustre catedrático de Filosofía, Gustavo Bueno y el Secretario General de la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas, Ismael Álvarez de Toledo.



El queso, indicó Bueno, «permite dar forma a la leche, darle una forma cultural y por tanto, representar a un pueblo». Y tras definir a los cofrades como «gente interesante y buena, con un espíritu de inquietud y amantes del conocimiento», criticó «la burocratización de los quesos asturianos para constituirlos en una denominación de origen».

Seguidamente el cofrade mayor Dionisio Cifuentes; el concejal Jaime Reinares o el también cofrade Rafael Secades, entre otros, hicieron entrega de varias distinciones, como la de cofrade mayor, que se llevó el cocinero conquense Manuel de la Osa, los premios «Excelencia Gourmet», que fue otorgado a Francisco Rodríguez, presidente de Reny Picot, o en el cocinero Nacho Manzano. Para finalizar el acto, también con música, los asistentes disfrutaron de la agrupación coral “El Carmen”, de Langreo, que ofreció un magnífico recital, previo a la degustación de un gran surtido de quesos de la tierra.

El representante de la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas adelantó que el Auditorio será sede en junio de 2005 del I Congreso de Cofradías de las Regiones de España y de la I Asamblea General constituyente.



Quesos de Asturias

---



De esta manera la Federación Española de Cofradías Vínicas, Gastronómicas, de los Productos Elaborados y de los Productos de la Tierra, (FECOES) estará ligada a Oviedo, gracias al esfuerzo y colaboración de la Cofradía de Amigos de los Quesos del Principado de Asturias y del resto de Cofradías del Principado.

### La Cofradía de la Queimada celebró su XI Capítulo

---



La cofradía de la Queimada en el país vasco, reunió el pasado domingo, día 12 de diciembre, a más de veinticinco cofradías procedentes de España y Francia.



La concentración de cofradías en la Casa de Galicia, sede de la Cofradía de la Queimada, dio paso al inicio de la jornada degustando un caldito gallego y unas viandas de embutido y empanada para coger fuerzas a la vez que se saludaban los cofrades.

Luego la misa de ofrenda y posteriormente el paseo por Donostia hacia el bellissimo Ayuntamiento, pasando, como no por el Kursaal, más conocido por el cubo.



Este año el Capítulo estaba íntegramente dedicado al camino de Santiago y, por tanto, fueron investidos cofrades de honor, personas que habían recorrido en múltiples ocasiones este duro pero confortante camino de peregrinación. Entre ellos, Juan Gárate Ormaechea, de 82 años que ha hecho el camino de Roncesvalles a Compostela 18 veces.

Una ceremonia dirigida magistralmente por nuestro amigo y gran maestro José Antonio Vilaboa y apoyada por el breve discurso del Ilustrísimo Alcalde de Donostia Sr. Odón Elorza.

Tras el suculento almuerzo de confraternización en el hotel Londres, en la misma playa de la Concha, y disfrutando tanto de sus vistas, como de una gastronomía gallega con todo lujo de detalles: desde vieiras hasta caldo gallego, sin olvidar la queimada cuyo ritual, como todos los años, fue dirigido impecablemente por el Gran Maestro de Ceremonias y Presidente de la Cofradía, Xosé Antonio Vilaboa.

Después del rito en el que se espantaron definitivamente las meigas, se produjo un brindis de honor de todos los asistentes y quedaron todos conminados al siguiente

Capítulo de 2005. Una vez más la amistad ha estado presente en la buena mesa y en todas las cofradías allí presentes.



### **Los amigos de los Nabos de la Foz de Morcín celebraron su II Gran Capítulo**

La Cofradía Amigos de los Nabos de la Foz de Morcín, celebró su II Gran Capítulo al sonido de las gaitas y asturianas.



Esta reciente cofradía, que comenzó su andadura hace dos años reunió a más de 20 cofradías de España, Portugal y Francia que asistieron a este evento. El día acompañó climatológicamente y se pudo realizar el desfile por el pueblo con la consiguiente nota de color.

Después de la misa, se celebró el Capítulo, dirigido con maestría y lujo de detalles por Samuel, quien fue llamando a los nuevos cofrades de honor que iban invistiéndose por el Presidente, Pepe Sariego, quien al grito de "*besa el nabo*" para que besaran dicha hortaliza, procedía a investir a los nuevos cofrades.

Como confraternización, el viernes 14 tuvieron una cena con los amigos portugueses que defienden el mismo producto, Confraría de Nabos

e Companhia, en el pueblo de Carapelhos.



Un ágape en el Restaurante La Gruta, de Oviedo, continuó con los acontecimientos en el que se sirvió un paté de nabos y como plato estrella y tradicional el *Pote de Nabos*, cuya excelente realización se debe a un cofrade de la Cofradía que estuvo pendiente de que dicho plato fuera el manjar de lo asistentes. Y lo consiguió. Por último un queso típico de la Foz de Morzin: afoga el fitú, en sus dos variedades blanco y rojo, que fueron ofrecidos antes del postre asturiano: casadielles.

El final de la comida fue amenizado por el grupo de músicos portugueses (fadros de Aldeia Velha) que interpretaron unos fados que fueron muy aplaudidos por los asistentes.



**Nabos de Morcín**

### **Tolosa se vistió de color en el XVII Gran capítulo de la Cofradía de la Alubia**

Con un desfile por la parte vieja de la ciudad para llegar al Ayuntamiento, donde se iba a realizar el Gran Capítulo, comenzaban los actos de la Cofradía de la Alubia, que logró reunir en Tolosa a más de una veintena de Cofradías.



**Alubias de Tolosa**

Los cofrades de honor que se han investido este año son el equipo de fútbol sala femenino Hegoalde, representado en la fiesta por Isabel Salaberría; Carlos Martín Cosme, presidente de la Federación de Cofradías Gastronómicas de España; Sebastián Ezcamendi, cocinero del hotel Londres; Jesús Mari Astrain, presidente de la Cofradía del Espárrago de Navarra, y el médico sirio David Khouri, que lleva cuarenta años ejerciendo la medicina en Tolosa



La sorpresa vino cuando el matrimonio de cofrades, Carceller (José e Izaskun) y la cofrade Mireille Bruneval, fueron galardonados por su labor en la cofradía difundiendo los valores culinarios de la alubia y dando a conocer la cofradía por todo el mundo.



El apoyo de la Corporación Local al acto, con su Alcalde al frente, reforzó a los asistentes la importancia que

tiene esta Cofradía y el producto que defienden por todos los rincones, para que nunca se pierda una tradición tolosana, con el paso del tiempo.

Después, una visita y aperitivo en las diferentes sociedades de la villa para coronar con un ágape en el Restaurante El Frontón, cuyo plato estrella era la Alubia de Tolosa, muy bien cocinada y coronada por los sacramentos, o tropezones que se le vierten para hacer el delirio de un plato que aunque humilde, es un manjar entre las comidas tradicionales.

---

### **El Círculo de Enófilos Utiel-Requena celebró su VI Gran Capítulo en Valencia**

Con una procesión cívica por el casco antiguo de la ciudad de Valencia, para llegar a las Torres de Serranos, se dieron cita en un día espléndido, las más de veinte cofradías allí presentes, procedentes de las respectivas comunidades autónomas españolas a las que se unieron cofradías de Francia y Portugal,



El Capítulo se realizó en el magnífico Salón Alfonso el magnánimo del Centro de Cultura Mediterránea, de estilo romántico con matices neobizantinos cuyo especial colorido y lujo de detalles fueron del gusto de los asistentes. Los cofrades de honor investidos este año fueron: José Ramón Pascual Monzó, Cristóbal Aguado Laza, Gregorio Freitas, Jean

Pierre Aren, Maria Ester Vargas, José Manuel Escorial Merino, Luís Suquía Murua, Miguel Ángel Puente, Armando Álvarez Palacio, José Carceller e Izaskun Domenche, Silvia Soria Cases, Luís Agüe Parra. Coronando dicho acto, como cofrade de honor, la popular presentadora de radio y televisión Nieves Herrero.



Al final del acto se realizó la promesa del vino, cuyos asistentes afirmaron y prometieron beber este líquido elemento durante el resto de sus días ante cualquier manjar gastronómico que tuvieren a su alcance. La presentadora de TVE, Lourdes Zuriaga, aprovechó en su discurso de despedida para apoyar las cofradías gastronómicas y el vino español.



La cena de gala se realizó en el restaurante La Hípica de Valencia, donde se degustaron vinos de Madeira, comentados por don Gregorio Freitas, pasteles de Vouzela, comentados por doña Maria Ester Vargas, junto con rellenos y tostones de Vergara y un postre tradicional de Utiel-Requena: el alajú, de procedencia árabe, hicieron de la cena una auténtica confraternitas gastronómica y de amistad.

La alta calidad de los vinos y cavas de esta denominación de origen, presentados para su degustación daban patente de la realidad del producto que defiende el Círculo de Enófilos Utiel-Requena.

### **X Gran Capítulo de la Cofradía Gastronómica del Jamón de Guijuelo**

La Cofradía del jamón de Guijuelo goza de muy buena salud y fue acompañada por más de 25 cofradías de diferentes puntos geográficos que no se quisieron perder la cita. Fruto de ello son los 10 años que cumple desde su fundación, con la idea fundamental de dar a conocer al mundo el producto estrella que llevan haciendo más de 100 años: el jamón.



Inés María, su presidenta, insistió a los presentes sobre la importancia que tiene seguir apostando por la defensa de este magnífico producto conocido en el mundo entero así como las costumbres del propio pueblo de Guijuelo, con el fin de que no se pierdan en un futuro.



Por ello, este año, la Cofradía ha querido premiar a aquellas Instituciones y personas de la población que han trabajado directamente en este producto agroalimentario.

También fue galardonado, como cofrade de mérito, el presentador del programa agropopular de la cadena COPE, Cesar Lumbreras.

La FECOES, recogió en manos de su presidente, Carlos Martín Cosme, el reconocimiento a la labor que están haciendo todas las cofradías federadas en esta Asociación Nacional, para que no se pierdan los legados agroalimentarios dejados por nuestros antepasados. El propio presidente, invistió a Cesar Lumbreras como embajador de honor de la Federación para el año 2005 con el fin de que los medios de comunicación se hagan eco de la importancia que tiene el evitar que se pierdan costumbres, productos y recetas que tantos años han logrado conseguirse fruto del trabajo de nuestras anteriores generaciones.

Después de la brillante ceremonia, llegó el acto de la matanza dirigida por Chus Merino y el presentador de TVE Manuel Jiménez, tomando posesión del lugar de honor en la matanza, un representante de cada una de las cofradías asistentes, incluyendo a Portugal que asistió con un representante de su Federación Nacional.



**Jamón de Guijuelo**

### **Reunión en el M.A.P.A**

El pasado día 7 de marzo tuvo lugar en la sede del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, una importante reunión, entre el Subsecretario Santiago Menéndez de Luarca y los representantes de la FECOES, Carlos Martín Cosme e Ismael Álvarez de Toledo, presidente y secretario respectivamente de la Federación Nacional.

En esta reunión se presentaron las líneas maestras de actuación de la FECOES en la promoción agroalimentaria y se establecieron puntos de colaboración futura en diversos programas del MAPA



**El Cau del Vi**

### **Celebró su XXIII Añada**

La cofradía del Cau del Vi cuenta sus capítulos como añadas. Y es que esta cofradía veterana defiende los vinos de Alicante. Esos vinos que fueron manjares de grandes banquetes gastronómicos y estuvieron en las mejores mesas y que

ahora vuelven a degustarse con el sabor de antaño.

La reunión de cofradías tuvo como escenario el Ayuntamiento alicantino, para realizar posteriormente una visita al Museo Gravina, donde los magníficos comentarios de una erudita guía enseñó a los presentes las obras de arte allí expuestas, desde la edad moderna hasta la contemporánea.

Y después desfilé hacia el Casino, donde se celebró el Gran Capítulo. Tras una introducción de su mantenedor y de las palabras de su presidente fueron invistiendo a los cofrades de honor y a las cofradías allí presentes en un marco inigualable de una sala romántica y de una importante exposición de cuadros que llenaban de color el acto.

La intervención de Loreto, directora de la D.O. Alicante hizo que los presentes conocieran en su discurso que los vinos de Alicante ya fueron comentados en la literatura antigua y fueron llevados en sus viajes por Elcano y Magallanes.



La nota final la puso el presidente de la Cofradía, Alfredo Lamaignere Vila, cuando habló de las virtudes de uno de los vinos

alicantinos más apreciados del mundo: El Fondillón.

Y es que el ritual de investidura se hace brindando con Fondillón y turrón. Este año el fondillón degustado era, nada más y nada menos que un reserva de 1830, especialmente preparado por su presidente para este acto.

Después del Capítulo, una cena de gala en El Poblet, una vieja almazara mediterránea (lugar para pensar el aceite), adaptada para poder degustar los manjares de esa bonita tierra que es Alicante.



### **La Cofradía del Jamón de Bayona celebró su 45 Gran Capítulo**

La Cofradía del jamón de Bayona (padrinos de FECOES) cumple 51 años de existencia y acaba de realizar su 45 gran capítulo en la bella ciudad de Bayona donde se come el mejor jamón de Francia y uno de los más conocidos del mundo, gracias a su tradición y a que, en el pasado, formó parte de la gastronomía de la Corte Francesa.



Allí mismo en Bayona se dieron cita 54 cofradías de tres países, entre ellas cinco de España, que asistieron a la cita de estos queridos cofrades cuyo presidente René Hargous se esfuerza cada año en que su cofradía tenga un hueco importante en la Feria de Bayona.

El acto, magistralmente dirigido por el periodista Jean Pierre Aren, se realizó en el Palacio de los Deportes Lauga, tras un desfile de más de 250 cofrades que marcaron la nota de color, con sus capas al uso y sus estandartes amenizando las antiguas calles de Bayona.



Entre los nombramientos de cofrades de honor, fue entronizado Jesús Gorritz, presidente de la Cofradía del Salmón de Bidasoa, que fue aplaudido por los presentes entre los que se encontraban las cofradías españolas de la Alubia de Tolosa, el Relleno y Tostón de Bergara y el Círculo de Enófilos Utiel-Requena, lo que demuestra el grado de amistad entre las cofradías de ambos países en aras a construir Europa.

René Hargous, solicitó la presencia del Presidente de FECOES, D. Carlos Martín Cosme, con quien le unen lazos de amistad e hizo público los trabajos que se están realizando para llevar a cabo la estructura europea de cofradías cuya sede social se ubicará en esta bella ciudad.

Por otro lado, la presencia de la Cofradía del Jamón de Guijuelo, con cuatro cofrades, entre los que se encontraba su presidenta Inés Mari, hizo que la confraternización entre ambas asociaciones, que defienden un mismo producto en sus respectivos países, haga pensar en un futuro hermanamiento, con vistas a defender y divulgar el Jamón y manteniendo estos importantes lazos de amistad entre los pueblos.

Toda una serie de actos perfectamente organizados que terminaron con una cena de confraternización en un restaurante a la ribera del río Adour.



Vins del Penedès



PALACIO DE CONGRESOS DE OVIEDO

### El I Congreso Nacional de la FECOES se celebrará en Oviedo los días 11 y 12 de junio de 2005

La ciudad de Oviedo será protagonista del I Congreso Nacional de la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas.

Al evento, que contempla la celebración de la primera Asamblea General de Socios, está prevista la asistencia de más de 400 cofrades llegados desde todos los rincones de España.

En la actualidad conforman la FECOES más de una treintena de cofradías, que representan los más diversos e importantes productos de calidad de las distintas regiones de España.

La celebración de los distintos actos tendrá como escenario el Auditorio Príncipe Felipe, además de una muestra alimentaria y un maridaje de productos en el centro cívico municipal de Trascorrales.



### PROXIMOS CAPITULOS

#### **VIII Cabildo de la Cofradía de la Anchoa de Cantabria**

3 de abril de 2005

Lugar: Santoña – Cantabria

#### **Irmandade dos vinhos galegos**

9 de abril de 2005

Lugar: Vilagarcía de Arousa – Pontevedra

#### **XXI Gran Capítulo de la Cofradía del Queso de Cantabria**

17 de abril de 2005

Lugar: Santantder - Cantabria

#### **XVII Gran Capítulo de la**

#### **Orden de Sabadiego**

23 de abril de 2005

Lugar: Noreña – Asturias

#### **IV Gran Capítulo de la**

#### **Cofradía El Raïm**

23 de abril de 2005

Lugar: El Campello – Alicante

#### **Cofradía del arròs i la taronja**

4 de junio de 2005

Lugar: Benicassim – Castellón

#### **Cofradía de la morcilla burguensis**

19 de junio de 2005

Lugar: Burgos

#### **Ver otras cofradías en**

**[www.cofradias.net](http://www.cofradias.net)**



Anchoas de Cantabria

---

---

TU ANUNCIO

¡AQUÍ!

---

---