

Cofradía del Puchero Canario de las Siete Carnes



CAPÍTULO XXI

**Domingo, 13 de Marzo de 2011
en el Hotel-Escuela Santa Brígida
Hora: 12.30 h.**



“José Julio Manchado Romero, en el recuerdo”

Querido cofrade:

en este capítulo más que justo será recordar al fiel cofrade –no faltó un solo año– José Julio: amigo leal, jurista admirado, férreamente comprometido con los valores humanos; hombre íntegro: rara avis en estos tiempos de pelotazos, inconsistencia, el todo vale. Se fue el pasado día 25 de Octubre; ya no pudo asistir al último capítulo y me rogó, entonces, que le cogiera su postre, del Aderno, y se lo llevara a casa. Fue, por otro lado, un goloso sin perdón. Este año estará, no se sabe dónde, con cofrades como Nacho Jiménez Mesa y Domingo González Chaparro y se estarán riendo al vernos enredados en cosas terrenales como el patanegra, la Sopa Reina (por llevar las 7 carnes), las prosaicas garbanzas y demás fruslerías; y comprobarán como algún pausado sorbo de blanco o tintillo será nuestro brindis lejano. Por eso, me permito –más que en otras ocasiones– rogar tu asistencia.

Este año hemos tenido generosas ofertas para la celebración; mas, tras cuatro lustros de magníficos capítulos en Las Grutas de Artilles y Hotel Santa Catalina, se estimó que, aparte de mostrar siempre a sus regidores nuestro agradecimiento, se eligiera el Hotel-Escuela Santa Brígida pues su gerencia lo había sugerido en varias ocasiones. Es otro marco fantástico (amplísimo comedor, que estará decorado ad hoc, y jardín centenario para los aperitivos) y valdrá como clase extraordinaria para los alumnos: la elaboración y el servicio del histórico plato canario para las grandes celebraciones. La cocina estará a cargo del experto chef-profesor Samuel López, que ya deslumbró con tan rumboso Puchero (hijo de la Olla podrida, que triunfó en nuestro Siglo de Oro) a Arzak, Subijana, Berasategui y a tantos aventajados cocineros y experimentados gourmands de allende los mares. El servicio lo supervisará el maitre-profesor Sergio Iñigo. La gerencia de HECANSA y todo el equipo directivo del Hotel-Escuela han mostrado gran entusiasmo; quieren ofrecernos un banquete magnífico.

Han anunciado su asistencia miembros de diversas cofradías gastronómicas de la Península y Francia; los siempre fieles y entusiastas cofrades tinerfeños; más de veinte miembros de la Cofradía del Vino de Canarias; Cipriano García y varios de sus compañeros, que llevan haciendo ¡desde hace 30 años! un multitudinario Puchero (54), incluso para ¡3.000 personas! en el pago de La Florida (La Orotava); Antonio Morales, alcalde de Agüimes, que nos trae su singular e histórico aceite de Temisas; el presidente Paulino Rivero y el de FEPET (Fed. de Escritores y Periodistas de Turismo), el editor y escritor Guillermo Campos, el cineasta y cocinero Sacha Hormaechea, etc., etc..

Por razones de agenda del Hotel-Escuela, este año la celebración –como habrás observado– será en DOMINGO; esperamos que sea un día soleado, brillante.

Un abrazo,
Mario Hernández y Bueno
– COFRADE INVITADOR –

Por favor, confirma la asistencia a la mayor brevedad a: cofradiadelpucheroacanario@yahoo.es o al teléfono 928 24 46 67 o al fax 928 23 37 53.

NOTA IMPORTANTÍSIMA:

entendemos que si el día 3 de Marzo no hemos tenido noticias es que no podrás asistir. La importancia radica en que tenemos que saber con cierta antelación el número de comensales para prever los acopios de alimentos, la difícil confección del Puchero y el montaje de las mesas.



BANQUETE DEL XXI CAPÍTULO DEL PUCHERO CANARIO DE LAS SIETE CARNES



Día 13 de Marzo (domingo)

A partir de las 12.30 h., llegada de los cofrades e invitados foráneos

APERITIVOS

BEBERCIO

- Blanco *Bermejo* de Bodegas Bermejo, D. de O. Lanzarote
- Cervezas *Tropical* (grifo) y *Dorada* (botella) (Cervecera de Canarias, S. A.)
- Jugos de frutas *Lambda* (Jugos Canarios, S. A.)
- *Appletiser* (Cervecera de Canarias, S. A.)
- Aguas *Vichy Catalán* y *Font d'Or* (Jugos Canarios, S. A.)

COMERCIO

- Patanegra y embutidos de cochino ibérico de *Celestino Gómez Parra*, del Valle de Los Pedroches (Córdoba), cortado por su propietario, el cofrade Ángel Gómez
- Carajacas de ave y de ternera
- Papas arrugadas con mojo colorado
- *Quesos Flor de Valsequillo*, tierno y semicurado
- Pata de cochino al horno de la primera franquicia canaria de restauración: *Patapan*, del cofrade Iván del Castillo
- Panecillos variados de la firma *Cereland food*, del cofrade Virgilio Suárez.
- Morcilla de Teror frita
- Almogrote

ALMUERZO

- Tinto *Paternina Banda Azul Crianza 2001* D. de O. Ca Rioja (Galaco, S.A.)
- Aguas, *Vichy Catalán* y *Font d'Or*

- La **Sopa Reina**, por llevar las 7 carnes, con sus hojitas de yerbagüerto.
- Las fuentes con **los tumbos sólidos**: garbanzas, coles, bubangos, habichuelas, zanahorias, papas, batata, ñames, piñas de millo, peras, chorizo, tocino, morcillo de vaca y falda de ternera, piernas de cordero, costillas de cochino salado, gallinas, pollos, pichones y perdices. **Gofio escaldado** con el caldo de la Sopa Reina, cebollas pochadas, manteca de cochino y hojitas de yerbagüerto; aceite de Oliva virgen *Temisas*, ofrecido por el alcalde de Agüimes, Mojo de cilantro suave y vinagre macho de *Bodegas Viña Schamann*, del cofrade Alfredo Schamann.

- *Malvasía Naturalmente Dulce* de Bodegas Bermejo (mejor vino dulce de Canarias según la Guía de Vinos Gourmets 2011)

- **Postre**: *Sorpresa del 2011 de El Aderno*

Digestivos

- *Whisky de malta Glenfiddich* y *Ron La Aldea*

- **Café de Agaete**, lo juro por mi madre, y mignardises de *El Aderno*