



## VI Gran Capítulo de la Cofradía gastronómica del nacimiento del río Ebro Reinosa, 25 de junio de 2016



Es un lugar histórico sin duda alguna allí donde nace el Río Ebro, cuyas aguas surgen bajo las rocas dispuestas a atravesar toda España hasta llegar al "Mare Nostrum". Bajo esa idea, y en el restaurante Fuentebro, desde cuya antojana se ven surtir las aguas, un grupo de amigos se reunían periódicamente para defender la cocina tradicional de la comarca campurriana, hasta dar forma a la cofradía gastronómica que precisamente lleva por nombre "Nacimiento del Río Ebro". ¡Qué mejor denominación garantizando la localización desde cualquier

punto geográfico!



Acudimos a su capítulo ceremonial en el salón de actos del ayuntamiento de Reinosa. Habíamos entrado en Cantabria con 19º y allí arriba, a 864 metros de altitud, los termómetros bajaron hasta los 10º acompañados de orbayu. Frio tras pasar la fiesta de San Juan, pero los reinosanos están habituados a esas temperaturas que oscilan de continuo y el verde de aquellas praderías la necesitan para alimentar las afamadas terneras del Alto Campóo.



Nombramientos honoríficos al presidente de la Federación Española de Cofradías Carlos Martín; al alcalde de Campoo de Yuso, Eduardo Ortiz, y a la singular pareja de cofrades asturianos Marisa Llavona, alma, corazón y vida de la Cofradía Doña Gontrodo y a su inseparable Armando Álvarez, perfecto binomio que por sorpresa recibieron el citado nombramiento entre las felicitaciones de todas la cofradías allí presentes. El presidente de la entidad anfitriona, José Ángel Torres, justificó el homenaje a este matrimonio ovetense y dijo de ellos que al capítulo más sencillo lo hacían grande con la sola presencia de ambos,

entusiastas reconocidos del mundo enogastronómico.

Posteriormente y tras el acto oficial, nos desplazamos hasta el citado restaurante Fuentebro, regido por Carmen Cuesta, casa decorada con estimable gusto marcado por su propietaria y



Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas

FEDCOES

<http://www.cofradias.net>



Miembro del  
Conseil Européen des Confréries  
Oenogastronomiques



donde nos esperaba un muy cuidado aperitivo regado con vino de la casa Ribón de la Ribera del Duero, con bodega en Quintanilla de Onésimo, degustado bajo los sabios consejos etnológicos de su elaboradora y propietaria Imelda Ribón.

Luego -haciendo patria- nos ofrecieron cecina de tudanca, caldo de las rescatadas arvejas de Campóo, legumbre que tantas hambrunas evitaron y lomo de ternera campurriana como no podía ser menos. De postres Rosquillas de Reinosa y Pantortillas como muestra del excelente hojaldre de la comarca. Pasada la medianoche abandonamos tan idílico lugar comentando el buen ambiente que se fomentó en el encuentro. Las aguas río abajo, silenciosas, solamente alteradas por los cánticos que animaban los orujos de Liébana y que interpretaban a la misma orilla las rondas con sus temas más populares.

**Fuente:** FEDCOES – Miguel Ángel Fuente Calleja