



NOTA DE PRENSA

VI Encuentro de Cofradías vínicas y gastronómicas de las Regiones de España Baena (Córdoba), 23-24-25 de mayo de 2008

El título “*Oleoturismo y Agroturismo - La gastronomía popular y los productos agroalimentarios tradicionales*” ha sido finalmente el elegido para próximo VI Encuentro de Cofradías vínicas y gastronómicas de las Regiones de España que se celebrará en Baena (Córdoba) los días, 23-24-25 de mayo de 2008, organizado por la Federación Española de Cofradías vínicas y gastronómicas (FEDCOES).

Un gran acontecimiento en el que se mezcla la tradición con la cultura e idiosincrasia de los pueblos, en torno a una gastronomía costumbrista fruto del buen hacer de nuestros antepasados.

Las cofradías gastronómicas datan de principios de la Edad Media, según reconocen algunos autores y España goza todavía, gracias a estas Asociaciones, de buenas razones para no perder las recetas que se iban quedando en el túnel del tiempo y que con los años llegan a desaparecer.

Un pueblo emblemático como lo es Baena y, mundialmente conocido por sus excelentes aceites, ha querido ser el centro nacional para todos aquellos que quieran desplazarse y conocer este mundo maravilloso de cofradías que ha perdurado con el paso de los años defendiendo productos y platos de cocina española muy particulares.

Sidra asturiana y cántabra, morcilla de Burgos, aceite de Baena y Jaén, naranjas y arroces valencianos, cocidos montañeses de Cantabria, cavas y vinos de Utiel-Requena, fondillones de Alicante, sabadiegos de Noreña, morteruelo y ajoarriero de Cuenca, anchoas de Santoña, quesos asturianos y quesucos cántabros, secallona, butifarra y embutidos catalanes, alubias de La Bañeza, lentejas salmantinas de la Armuña, jamón de Guijuelo, respigos de Laredo, panes de Castilla, cerezas de la Sierra de Mágina, polkas de Torrelavega, nabos de Morcín, vinos de Alvariño, dulces andaluces, embutidos, vinos y cavas catalanes, queimada gallega, turrone alicantinos, carne morucha charra, lechazo de Valladolid, aceite leridano de les Garrigues, leche vieja de la Sierra Sur de Jaén, gazpacho andaluz, salmorejo cordobés, vinos de la Ribera del Duero y Riojanos, y todo un sinfín de productos de calidad con marchamo de tradición y legado histórico que hará de los asistentes tres días inolvidables de degustación culinaria con sabor ibérico.

Claro está que el rey de la gastronomía, no va a faltar: El aceite. Ese oro líquido que griegos, romanos y otras civilizaciones buscaban para aderezar sus platos y cultivar su salud con este manjar de la mesa mediterránea, cuya cofradía Amigos del olivo de Baena, regentada por su presidente D. Manuel Piedrahita Toro, ha ido trabajando para que las costumbres españolas y sus respectivas cofradías gastronómicas enseñen en su localidad, el mayor ejemplo de tradición culinaria, a la antigua usanza y respetando los trucos de nuestras abuelas.

La máxima autoridad de Baena, el Ilustrísimo Alcalde D. Luis Moreno Castro, está muy contento y orgulloso de que su villa haya sido elegida para hacer este VI Encuentro Nacional de Cofradías organizado por la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas (FEDCOES), pues es un referente muy importante para seguir dando a conocer y promocionar esta localidad en



medio de un mar de olivos, y sobre todo en ese marco incomparable de amistad que generan las cofradías de las respectivas regiones españolas en torno a la buena mesa.

Entre los medios de comunicación que asistirán de las distintas regiones de España también estará presente Televisión Española con su programa Agrosfera, dirigido por su Directora General D^a Lourdes Zuriaga, y la revista ORIGEN, ambos dedicados a la agroalimentación.

El presidente de la Federación Nacional, D. Carlos Martín Cosme, agradeció la importancia de apoyar a estas iniciativas y recordó el Acto de los **premios nacionales FEDCOES 2008** en su tercera edición dedicados a la **Artesanía Culinaria**, que serán entregados en la tarde noche del sábado en el Teatro Liceo de Baena, a personas y/o entidades que merecen recibir este importante galardón por su trayectoria y trabajos en el mundo agroalimentario español.

Premios Nacionales FEDCOES 2008 tercera edición a la “Artesanía Culinaria”		
Categoría	Premiado	CC.AA.
Restaurador nacional	Restaurante Casa Conrado	Asturias
Restaurador nacional	Mesón del Cid	Castilla y León
Restaurador nacional	Restaurante La Venta de Castañeda	Cantabria
Restaurador nacional	Restaurante La Solana	Castilla y León
Bodega española	Bodega Vins del Comptat	Comunidad Valenciana
Bodega española	Bodegas Bretón Criadores, S.L.	La Rioja
Agroturismo	Familia Morejón Borrallo	Andalucía
Revista Agroalimentaria	ORIGEN	Madrid
Industria artesanal agroalimentaria	Conservas Emilia	Cantabria
Industria artesanal agroalimentaria	Quesera Ribera del Záncara, S.L.	Castilla-LaMancha
Elaboradora artesana	D ^a Dionisia San Martín López	Cantabria
Elaborador artesano	Octavio Villa, S.L.	Principado de Asturias
Iniciativa agroalimentaria	Románico Esencia	Cataluña
Nutrición	D. Francisco Lorenzo Tapia	Andalucía
Mantenimiento de las costumbres	Humanitarios de San Martín de Moreda	Principado de Asturias
Comunicación	D. Pablo Amate López	Andalucía
Institución dedicada a la gastronomía	Xantar (Expourense)	Galicia
Cofradía gastronómica española	Cofradía del vino de Rioja	Rioja
Premio de Honor	Ilmo. Sr. D. Luis Moreno Castro	Andalucía

Y por último, desde FEDCOES siempre se recuerda a HIPOCRATES, padre de la medicina, y en honor a las cofradías gastronómicas que: **“Singularis Excessus, Benefacti Saluti Sunt”**.

Fuente: FEDCOES