



Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas
Cofradía de los vinos y las viandas de Castilla y León

FECOES

<http://www.cofradias.net>



Miembro del
Conseil Européen des Confréries

NOTA DE PRENSA

VIII Encuentro de Cofradías vínicas y gastronómicas de las Regiones de España
Valladolid 18, 19 y 20 de junio de 2010

**Turismo, Tradiciones y Tendencias
Tierras de Oro. Tierra de Sabor**

Valladolid 2010

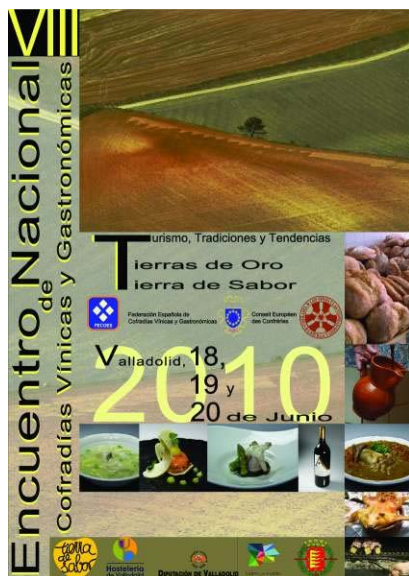
Valladolid se vistió de gala los días 18, 19 y 20 de junio de 2010 con el VIII Encuentro Nacional de Cofradías Enogastronómicas de las Regiones de España organizado por la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas (FECOES) y la Cofradía de los vinos y las viandas de Castilla y León.

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

La marca Tierra de Sabor de la Comunidad de Castilla León, estuvo presente en todo el Encuentro como marchamo de promoción agroalimentaria de esta Región.

Un gran acontecimiento en el que se mezcló la tradición con la cultura e idiosincrasia de los pueblos, en torno a una gastronomía costumbrista fruto del buen hacer de nuestros antepasados. No en vano, 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.

Una ciudad emblemática como lo es Valladolid y muy conocida por sus excelentes vinos y gastronomía, ha sido el centro nacional para todos aquellos que quisieron desplazarse y conocer este mundo maravilloso de cofradías que ha perdurado con el paso de los años defendiendo productos y platos de cocina muy particulares.



Sidra asturiana y cántabra, morcilla de Burgos, vinos de Montilla-Moriles, aceites y vinos de Andalucía, moscateles y Fondillón de Alicante, jamón de guiuelo, embutidos, vinos y cavas catalanes, aceite andaluz, naranjas y arroces valencianos, cocidos montañeses de Cantabria, caldos riojanos y de la ribera del Duero, cavas

y vinos de Utiel-Requena, berenjenas de Almagro, morteruelo y ajoarriero de Cuenca, sabadiegos de Noreña, anchoas de Santoña, quesos asturianos y quesucos cántabros,



Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas
Cofradía de los vinos y las viandas de Castilla y León

FECOES

<http://www.cofradias.net>



Miembro del
Conseil Européen des Confréries

alvariños y marrons glacé de Pontevedra, polkas de Torrelavega, flaons de Castellón, nabos de Morcín, espárragos de Navarra, dulces andaluces, cecina de León, turrone alicantinos, y todo un sinfín de productos de calidad con marchamo de tradición y legado histórico que hará de los asistentes dos días inolvidables de degustación culinaria con sabor ibérico.

Y el oro líquido en la mesa no faltó. El famoso aceite andaluz y el de les terres de Lleida fue ofrecido a los asistentes para que degustaran este producto de singular y exquisito sabor que sirvió para la preparación de todos los platos incluyendo una paella valenciana que se ofreció a los asistentes, una caçola de troç, unas alubias de La Bañeza y una olla ferroviaria de Cantabria, entre otros platos tradicionales al son del corte a mano de jamón de Guijuelo por el especialista Chus Merino.

El apoyo de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León así como la Diputación Provincial, el Ayuntamiento de Valladolid y la Escuela de hostelería provincial han sido claves fundamentales para desarrollar este Encuentro nacional en esta vetusta e histórica ciudad.



El presidente de la Federación Nacional, D. Carlos Martín Cosme ha agradeció y subrayó la importancia de apoyar a estas iniciativas y felicitó a los galardonados en los **Premios Nacionales FECOES 2010 en su quinta edición dedicados a la Artesanía Culinaria** a personas y/o entidades que merecieron este año recibir estas importantes distinciones por su trayectoria y trabajos en el mundo agroalimentario.

Los Actos tuvieron tres partes, la cultural con seis comunicaciones de los cuatro puntos cardinales españoles, los premios a la Artesanía culinaria y la degustación con productos agroalimentarios de calidad de las correspondientes cofradías asistentes.

Y tras la alocución final de D. Jorge Morro Villacián, Director General de Industrialización y Modernización de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, se procedió a la entrega del bastón del mando por parte del Comité Organizador del anterior Encuentro en Les Borges Blanques (Lleida) al Comité Organizador de Valladolid.

Ahora todos estamos pendientes de saber la localidad donde se realizará en próximo Encuentro Nacional para el año 2011 que, sin duda alguna, marcará un paso más hacia adelante de esta Federación Nacional que ya se ha consolidado y hecho un hueco en el mundo de la agroalimentación española y europea, dado su importante impulso promocional en España y en Europa, pues la FECOES formó parte de la fundación del Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas en el año 2005.



Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas
Cofradía de los vinos y las viandas de Castilla y León

FECOES

<http://www.cofradias.net>



Miembro del
Conseil Européen des Confréries

Comunicaciones: ↓



- "Turismo, Tradiciones y Tendencias" – D. Carlos Martín Cosme – Historiador – Presidente de FECOES.
- "Castilla y León. Tierras de Oro, Tierra de Sabor" D. Javier Pérez Andrés - Periodista
- "Las tierras de España y sus productos saludables" D. José María Giraldo García – Doctor Estomatólogo
- "Tierra de Olivos: el oro virgen" – D. Manuel Piedrahita Toro – Periodista y presidente de Fecoan.
- "Panem et vinum obtulit" Pan y vino tendrás... - D. Miguel Angel Fuente Calleja – Presidente de Fecoastur – Miembro de la Orden de los Caballeros del sabadiego de Noreña.
- "Tierras con Sabor Mediterráneo" – D. Rogelio Samper Almodóvar – Economista – Vicepresidente de la Cofradía el Raïm de El Campello.

Premios FECOES 2010: ↓



Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas
Cofradía de los vinos y las viandas de Castilla y León

FECOES

<http://www.cofradias.net>



Miembro del
Conseil Européen des Confréries

Premios FECOES 2010 a la Artesanía Culinaria

Quinta Edición

Valladolid, 19 de junio de 2010

Categoría	Premiado	Comunidad Autónoma
Restaurador Nacional	Restaurante Casa Consuelo	Asturias
Restaurador Nacional	Restaurante Fuentebro	Cantabria
Mejor Cava tradicional	Grupo Freixenet	Cataluña
Mejor Bodega Nacional	Bodegas Grupo Yllera	Castilla León
Prensa vitivinícola especializada	La Prensa del Rioja	La Rioja
Mejor trabajo en promoción de la gastronomía	Excmo. Consejero de Cultura, Turismo y Deportes de Cantabria D. Javier López Marcano	Cantabria
Prensa agroalimentaria especializada	PUBLITASA - Publicaciones Técnicas Alimentarias, S.A.	Madrid
Industria artesanal agroalimentaria	Industrias Jamoneras Simón Martín Guijuelo S.L.	Castilla-León
Industria artesanal agroalimentaria	D. François Hermann – Hacienda Meca	Andalucía
Industria artesanal agroalimentaria	Almendra y Miel, S.A.	Comunidad Valenciana
Industria artesanal agroalimentaria	Gremio de Artesanos Confiteros del Principado de Asturias	Asturias
Elaborador artesano	José Posada - Marrons Glacés	Galicia
Elaborador artesano	Dulces Artesanos Manchegos Celia	Castilla-La Mancha
Elaborador artesano	D. Mariano Mier Prieto – Aguardientes y Licores El Coterón	Cantabria
Mejor Iniciativa agroalimentaria	TIERRA DE SABOR Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León	Castilla-León
Cofradía gastronómica española	Círculo de Enófilos Utiel-Requena	Comunidad Valenciana
Premio de Honor	Excmo. Consejera de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León –D ^a Silvia Clemente Municio	Castilla-León

