



**La “Arveja de Oro” recayó en Miguel Ángel Fuente Calleja, mantenedor de los cocidos del Camino de Santiago.**

**Fuente:** El Mundo-Cantabria

Hermandad de Campóo de Suso – Arturo Queimadelos

Gratamente sorprendido e ilusionado recibió el sábado la Arveja de Oro, Miguel Ángel Fuente Calleja, primer presidente y fundador de la Orden del Sabadiego de Asturias y de la Asociación de Cocidos del Camino de Santiago, iniciativa que comenzó aunando dos cofradías hermanas –Lalín y Noreña-y que en la actualidad llegan a doce. El galardonado se declaró ser admirador de los cocidos del Camino de Santiago.

El presidente de la Cofradía Gastronómica Nacimiento del Ebro, José Ángel Torre, mantuvo en secreto el otorgamiento de esta primera distinción, y agradecido declaraba a EL MUNDO CANTABRIA que venía como un participante más, “como hice hace dos meses en la degustación del cocido de Lalín, y posteriormente los cocidos gordonés, de Tamames o de Maragatos”. Fuente Calleja definió como muy variados los cocidos del Camino de Santiago, “a la vez muy iguales y muy distintos, ya que el cocido es el plato nacional por excelencia, eso sí, con las peculiaridades de cada región o comarca de nuestro país”.



Pero, sobre el cocido de arveja opinó que “se sale de lo normal”, ya que exceptuando éste, a la Olla Podrida y el cocido montañés de Cantabria, los demás son de garbanzos. En Asturias la arveja figura como hembra del guisante, desapareciendo en algunos casos como el cultivado en Llanos de Somerón, pueblo situado en las rampas del puerto de Pajares, que era azulado y con similitud a la arveja que también la hay de diversos colores. Con palabras de cariño destacó la labor de la Cofradía del Nacimiento del Ebro en la recuperación de la arveja, que “se dejó de cultivar hace más de medio siglo y que se machacaba, molía y servía de pienso para los animales”. Es loable añadió la recuperación de un producto alimenticio desaparecido que quitó mucha hambre en tiempos de penuria, “éste es el espíritu de nuestras cofradías y asociaciones gastronómicas que pretenden recuperar los cocidos de toda la vida, porque recuperar es más difícil que crear o mantener platos modernos”. Presidió las I Jornadas Gastronómicas del Cocido de Arvejas Campurriano el alcalde de la Hermandad de Campoo de Suso, perteneciente a la Merindad de Campoo.

Entre los invitados mencionar la asistencia de Javier Hernández Sande que es el presidente de la Academia Cántabra de Gastronomía, el citado alcalde, representantes del Ayuntamiento de Noreña y de la Orden del Sabadiego.

### **Instituida la “Arveja de oro”**

Torre explicó que con motivo de la celebración del tradicional cocido de arvejas, anualmente entregaremos la Arveja de Oro, “distinción que premiará por un lado a personas foráneas que procuren siempre ayudar a instituciones y asociaciones encaminadas en la promoción de la gastronomía de la comarca, como ha sido el caso de Miguel Ángel Fuente; o bien a campurrianos que por su currículum se hayan distinguido en la producción de nuestra gastronomía o manteniendo sus propios restaurantes, estando siempre obligados con la gastronomía, confección y tipismo de los cocidos de la comarca”.