

Más de medio centenar de comensales participaron en la degustación de un cocido de arbejas

# Primeros pasos para la creación de una cofradía gastronómica en Campoo

ARTURO QUEIMADELOS. Fontibre

Medio centenar de invitados confirmaron el viernes en el restaurante Fuentesbro, de Fontibre, el nacimiento de una nueva cofradía gastronómica en la región. Con una degustación de cocido de arbejas y unas palabras a los postres se dieron los primeros pasos y futuros compromisos de los cofrades, entre los que se estudiará

dar nombre a la misma. Presidieron la comida los promotores de esta iniciativa, a los que acompañaron el presidente de la cofradía El Zapico, Juanjo García González; el presidente de la Federación Regional de Cofradías Gastronómicas y Agroalimentarias, Miguel Ángel Puente y el integrante de la Cofradía del Queso de Cantabria César Ruiz y esposa.

Jose Ángel en calidad de anfitrión y promotor de la cofradía, agradeció la asistencia de los comensales y de las personas que no pudieron estar en la comida pero que se han sumado a la iniciativa, como Nieves de Pablo, que donó pastelitos y pantorrillas de Casa Vejo. Carlos Gutiérrez introdujo la idea de la iniciativa, que partió de unos amigos que después de las comidas “pensábamos por qué la comarca de Campoo no podía tener su propia cofradía gastronómica”.

“Siempre ha estado en el ambiente de los promotores de la cofradía la idea de recuperar nuestros productos de toda la vida, y que por el factor que sea, han desaparecido de nuestra gastronomía. Queremos recuperar nuestra cultura gastronómica muy rica y variada”, añadió.



Representantes de varias cofradías de la región que se sumaron a la comida.

QUEIMADELOS

## Cocido de arbejas

Al hilo de la introducción, Carlos Gutiérrez puso de ejemplo la arbeja, que se ha dejado de cultivar, y que “con esta comida queremos recuperar”, explicó. “Esta vez han tocado arbejas, porque era un plato exquisito y humilde que ha quitado el hambre a muchos campurrianos y que ha quedado en el ol-

vido; nos gustaría que comenzase a cultivarse en las huertas campurrianas”.

Miguel Ángel Puente, presidente de la Federación Regional de Cofradías Gastronómicas, destacó la actividad de su organización en los dos años de existencia, asistiendo a congresos internacionales y “trabajan-

do en pro de la gastronomía y de las cofradías de la región. Hay ocho cofradías por toda la región y quedaban dos zonas en el aire, Campoo y Liébana, que quieren echar a andar”.

Juanjo García y César Ruiz transmitieron su ilusión por este feliz nacimiento, esperando que las actividades sean mayo-

res y que estos encuentros sirvan para confraternizar a través de la buena mesa.

Con una degustación de cocido de arbejas y unas palabras a los postres, se dieron los primeros pasos y futuros compromisos de los cofrades, entre los que se estudiará dar nombre a la misma.