

Campoo

La programación arranca con una misa solemne y ofrece una comida para los cofrades

La cofradía gastronómica Nacimiento del Río Ebro recupera la fiesta de Fontibre

A. QUEIMADELOS. Fontibre

La Cofradía Gastronómica del Nacimiento del Río Ebro que ha nacido bajo el amparo de Nuestra Señora la Virgen del Pilar, se enciende hoy 30 de mayo a la generosa protección de los Santos Félix y Fernando, patronos del pueblo de Fontibre. “Es deber de la cofradía honrarlos como se merecen, es decir, a través de una comida, pero

también y lo que es más importante, recuperando su fiesta patronal”. Básicamente el programa de actos comenzará a partir de las 12.30 horas con una misa solemne en la iglesia parroquial de Fontibre. Seguidamente se dará paso a las dianas y pasacalles, y después, recepción de cofrades en el restaurante Fuentebro, con torreznos y caldos de la ribera del Ebro.

A las tres de la tarde se degustará un almuerzo a propósito con menú denominado de La Trasmancia, sirviéndose migas de borreguero, caldereta de merina y quesos curados de oveja. Por la tarde seguirá la sobremesa con torneo de mus y otras lides, y para que la jornada sea completa, al atardecer “cata de vinos en cuadrilla con amplio y variado cancionero local e internacional”, explican dos de los organizadores José Angel y Carlos.

Arveja

No es ésta la primera comida de cofrades que se programa desde la Cofradía Gastronómica del Nacimiento del Río Ebro, así el 23 de febrero pasado se degustó una comida dedicada a la arveja en la que participaron medio centenar de invitados.

De aquella comida de presentación en la que participaron un total de 50 invitados se han comprometido inicialmente veinticuatro cofrades.

Encuentro de cofradías

Aquella primera comida de presentación sirvió para aprobar los estatutos de la cofradía y como encuentro con otras cofradías, ya que estuvieron el presidente de la



La Cofradía toma el nombre del Nacimiento del Río Ebro.

Cofradía El Zapico, el Presidente de la Federación Regional de Cofradías Gastronómicas y Agroalimentarias y un representante de la

Cofradía del Queso de Cantabria. José Ángel de la Torre propietario del restaurante Fuentebro invita a los cofrades y, sobre todo, a veci-

nos de la comarca para que participen de las actividades programadas y conozcan más de cerca esta cofradía

Pretende recuperar el vacío culinario de la comarca

A. Q. Fontibre

El 23 de febrero una comida de arvejas suponía el inicio de la Cofradía Gastronómica Nacimiento del Río Ebro, participando en aquella comida 50 comensales y sirviendo para que se inscribieran los primeros 24 cofrades. Los primeros pasos se están dando lentos pero firmes, explica a Radio Tres Mares Carlos Gutiérrez.

Nace explica Gutiérrez “de la necesidad de llenar un hueco gastronómico, conocedores de que en varias comarcas de la región ya existen estas sociedades gastronómicas, con el fin de promocionar los productos alimenticios de cada comarca, sirviendo además para conocer la elaboración de los productos de nuestra tierra, que en Campoo son ricos y muy variados”.

Con esta idea cuajó el impulso de nuestra Asociación Gastronómica. José Angel de la Torre recuerda que de aquella primera reunión gastronómica de la que hubo que hablar de éxito, “hemos participado en otras, se dieron los primeros trámites para crear los estatutos de una asociación sin ánimo de lucro y hemos dado ya nombre a la Cofradía”. Estas asociaciones sirven para convivir con amigos afines a la buena mesa, “promocionando nuestra gastronomía, dando a conocer a otros cofrades nuestra comarca campurriana y recuperando platos de elaboración perdida, como el cocido de arvejas”.