

Campoo



Participantes de la reunión de cofrades en Fontibre.

QUEIMADELOS



El pasacalles estuvo amenizado con tambor y acordeón.

QUEIMADELOS

El evento culinario está organizado por la Cofradía Gastronómica del Nacimiento del Río Ebro

Cofrades de toda Cantabria se dan cita en Fontibre durante la fiesta de San Fernando

A. QUEIMADELOS. Fontibre La Cofradía Gastronómica del Nacimiento del Río Ebro organizó ayer miércoles en el Restaurante Fuentebro una jornada de recuperación de las fiestas de San Félix y San Fernando que antaño se celebraban y que han vuelto a tener un feliz protagonismo. Después de la Misa, del pasacalles amenizado por tambor y acordeón y de una degustación

Éxito de participación de cofrades que indica que la recién nacida Cofradía Gastronómica del Nacimiento del Río Ebro va a más.

El menú del encuentro de cofrades consistió en una abundante degustación de quesos y torreznos precediendo la comida, y ya en la comida degustación de migas pastoriles y caldereta de merina, y de postre quesos de oveja.

La cofradía organizadora de es-

te evento explicó que “tiene como finalidad rescatar recetas antiguas de la comarca y fomentar la amistad tanto dentro sus propios cofrades como con otras cofradías de Cantabria como aquellas que estuvieron presentes en el almuerzo: Cofradía del Queso, de El Zapico, del Hojaldre y algunas otras más.

También es intención de los cofrades que superan ya la treintena, “entablar lazos de unión con

de panceta y buen vino, se procedió a la comida de confraternización con otras cofradías de Cantabria, “dentro del ánimo de rescatar fiesta y gastronomía local”. A estos efectos se confeccionó según explicaron José Ángel y Carlos, “un menú propio de la trashumancia coincidiendo con las fechas aproximadas en que venían a los puertos de Campoo rebaños de borregas”.

cofradías o asociaciones similares de toda la Ribera del Río Ebro de ahí el acertadísimo y singular nombre de Cofradía del Nacimiento del Río Ebro”. Una cincuenta de personas se reunieron ayer en amor y compañía.

Congreso internacional

En otro orden de cosas Miguel Ángel Puente anunció que “estamos organizando dentro de la Fe-

deración Nacional de Cofradías Gastronómicas y Agroalimentarias, FECOES, un Congreso Internacional en la isla de Corfú, Grecia”.

A este congreso internacional asistirán prácticamente todas las cofradías de la región, aportando seis productos tanto gastronómicos como agroalimentarios para degustación de todos los países asistentes, que en esta edición serán ocho en total.

“A este Congreso se aportará la correspondiente ponencia, en la cual se hará incidencia de todos nuestros productos y gastronomía de la región”, añadió. Cantabria asiste en noviembre integrada en la Federación Nacional y Regional, aportando todos los productos alimenticios de Cantabria.

Actividades culinarias

Según nos comenta el responsable de la Federación Regional FECOCA las actividades culinarias de Cantabria han estado presentes en congresos precedentes como Valencia, Verona y Oporto, estando representados los productos gastronómicos de Cantabria que han tenido una buena aceptación por los asistentes a estos congresos internacionales.

Los actos programados en la representación de la fiesta patronal de Fontibre fueron una misa, un pasacalles, degustación de torreznos, una comida de cofrades y cata de vino por la tarde.