



Miembros de las cofradías asistentes al homenaje a López Marcano en Ruento. / SAJA

HOMENAJE A LÓPEZ MARCANO

## Las cofradías gastronómicas de Cantabria se dieron cita en Ruento

La localidad cántabra fue el escenario elegido por los Caballeros de la Orden de Sabadiego, de Noreña en Asturias, para nombrar al consejero 'Mantenedor de los Cocidos del Camino de Santiago'

A. DEL SAJA / SANTANDER

La totalidad de las cofradías gastronómicas de Cantabria se dieron cita, el pasado sábado, en la localidad de Ruento, para sumarse al nombramiento de 'Mantenedor de los Cocidos del Camino de Santiago' a Francisco Javier López Marcano, consejero de Cultura, Turismo y Deporte, con el que le distinguieron las cofradías de la cornisa Cantabria, que arroparon la iniciativa promovida por los Caballeros de la Orden de Sabadiego, de Noreña, (Asturias). López Marcano, tras recibir la distinción abogó por «la necesidad de tender caminos de cultura y redes de fraternidad entre los pueblos». Dicha distinción ha sido otorgada al consejero por las cofradías gastronómicas del Cantábrico en reconocimiento a «su defensa de la gastronomía, en general, y de los cocidos en particular». El acto, que promovió Los Caballeros de la Orden de Sabadiego, de Noreña tuvo lugar en La Fuentona de Ruento, donde se reunieron las cofradías cántabras de La Anchoa del Cantá-

brico, El Hojalde de Torrelavega, El Zapico, El Queso de Cantabria, Nacimiento del Ebro, Aguardiente de Liébana, La Sidra de Cantabria y El Respiro de Laredo, así como las federaciones española y regional y los Caballeros de Noreña, encabezada por Miguel Ángel Fuente.

**NACHO GONZÁLEZ.** Durante la jornada se rindió también un homenaje al hostelero Nacho González, propietario de Casa Nacho, de Ruento, por su pertenencia durante 10 años a la Orden de Sabadiego. Entre los méritos de López Marcano, apuntados por las cofradías del Cantábrico, destacaron el impulso dado por el consejero de Cultura, Turismo y Deporte a la promoción de los guisos tradicionales, apoyando iniciativas como la Fiesta del Cocado Lebaniego y la labor de las cofradías. Asimismo, López Marcano también fomentó el hermanamiento entre los cocidos, tanto en Cantabria como en Asturias.

Miguel Ángel Fuente destacó, además, el apoyo que Francisco Javier López Marcano, consejero

de Cultura, Turismo y Deporte del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Cantabria viene dando a la localidad asturiana de Noreña «para que recupere su pertenencia

El consejero de Turismo aboga por «los caminos de cultura entre pueblos»

El hostelero Nacho González fue otro de los homenajeados en la cita gastronómica

histórica al Camino de Santiago». En este sentido, el consejero de Cultura, Turismo y Deporte recordó que el Camino del Norte, anterior al Camino Francés, es, además de una vía de peregrinación, «un elemento de unión, y canal de cultura y hermanamiento». Para el titu-

lar de Turismo, la «defensa de los caminos de Santiago y de Europa» representa la defensa «del conocimiento y el entendimiento entre los pueblos», un papel que también realizan las cofradías de cada lugar «con la promoción de sus respectivas gastronomías y, en este caso, de los cocidos».

**DEFENSOR DE LA GASTRONOMÍA.** Francisco Javier López Marcano, consejero de Cultura, Turismo y Deporte del Gobierno de Cantabria tiene en su haber el 'Garbanzo de Oro' concedido por los alcaldes de la comarca de Liébana, por su colaboración con la Fiesta del Cocado Lebaniego, que se celebra en Potes. Además, ha sido distinguido por diversas cofradías gastronómicas y por la Academia Cántabra de Gastronomía. Es Gran Maestro y fundador de la Cofradía del Hojalde de Torrelavega, así como Caballero de Honor de la Federación Cántabra de Cofradías Gastronómicas. Recientemente, la Cofradía del Respiro de Laredo le nombró cofrade de honor.

### 'MEJOR COCINERO' José Andrés recibe un nuevo reconocimiento

EFE / NUEVA YORK

El chef español José Andrés, que recientemente visitó Cantabria para llevar a cabo un programa televisivo, ha sido elegido 'mejor cocinero mediático' de Estados Unidos por la cadena de televisión estadounidense Bravo TV, que concede los premios 'A-List' a las personalidades más destacadas en mundo de la moda, el diseño, la cultura pop o la cocina. «Estoy muy contento porque a través de un programa de televisión en Estados Unidos se reconoce a la gastronomía», dijo ayer José Andrés a 'Efe', al tiempo que subrayó la importancia de que sea un «medio de comunicación estadounidense, en un país tan grande, el que reconozca a la cocina española».

El premio le fue entregado al español en un programa de la cadena, presentado por la humorista Kathy Griffin, que protagoniza la serie 'My Life on the D-List', y en el que también se premió el restaurante 'Bar Boulud' de Nueva York, que regenta el chef francés Daniel Boulud, como 'el más delicioso' del territorio estadounidense.

**'FOOD AND WINE'.** El cocinero asturiano participa estos días en el 'Food and Wine Festival' que se celebra del 13 al 15 de junio en Aspen (Colorado), y en donde el jueves por la noche preparó la cena de bienvenida, en la que también estuvieron presentes los vinos españoles a través de la asociación 'Wines of Spain'. José Andrés, que regenta el chef francés Daniel Boulud, como 'el más delicioso' del territorio estadounidense, y competía con otros prestigiosos cocineros.

RESTAURANTE  
**SIXTINA**  
PUERTOCHICO

Teléfono de consultas y reservas  
**942 21 95 95**

Calle el Sol, 47  
(Junto Túnel de Tetuán)  
SANTANDER

**LOS DOMINGO VOLVEMOS A  
LA COCINA ANTIGUA**

**MENU**  
- Cecina de novillo  
- Croquetas de may  
- Arroz con pollo de  
corral  
- Torrijas de leche  
con crema pasiega

Por Solo  
**20 €**  
Sin bebida

Restaurante

**DULCINEA**

Daniel Santiañez Roiz

Avd. Miramar, 16 • Teléfono: 942 71 01 33  
39540 SAN VICENTE DE LA BARQUERA (Cantabria)