



Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas
Cofradía de los vinos y las viandas de Castilla y León

FECOES

<http://www.cofradias.net>



Miembro del
Conseil Européen des Confréries

NOTA DE PRENSA

VIII Encuentro de Cofradías vínicas y gastronómicas de las Regiones de España
Valladolid 18, 19 y 20 de junio de 2010

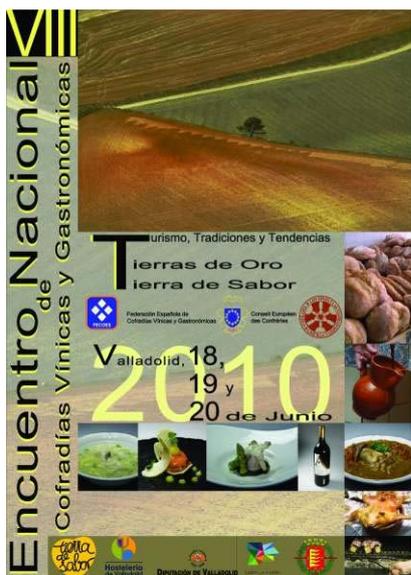
Turismo, Tradiciones y Tendencias
Tierras de Oro. Tierra de Sabor

Valladolid 2010

Valladolid se vestirá de gala los días 18, 19 y 20 de junio de 2010 con el VIII Encuentro Nacional de Cofradías Enogastronómicas de las Regiones de España organizado por la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas (FECOES) y la Cofradía de los vinos y las viandas de Castilla y León.

Un gran acontecimiento en el que se mezcla la tradición con la cultura e idiosincrasia de los pueblos, en torno a una gastronomía costumbrista fruto del buen hacer de nuestros antepasados. No en vano, las cofradías gastronómicas datan de principios de la Edad Media, según reconocen algunos autores y España goza todavía, gracias a estas Asociaciones, de buenas razones para no perder las recetas que se iban quedando en el túnel del tiempo y que con los años llegan a desaparecer.

Una ciudad emblemática como lo es Valladolid y muy conocida por sus excelentes vinos y gastronomía, ha querido ser el centro nacional para todos aquellos que quieran desplazarse y conocer este mundo maravilloso de cofradías que ha perdurado con el paso de los años defendiendo productos y platos de cocina muy particulares.



Sidra asturiana y cántabra, morcilla de Burgos, vinos de Montilla-Moriles, aceites y vinos de Andalucía, moscateles y Fondillón de Alicante, jamón de guiuelo, embutidos, vinos y cavas catalanes, aceite andaluz, naranjas y arroces valencianos, cocidos montañeses de Cantabria, caldos riojanos y de la ribera del Duero, cavas y vinos de Utiel-Requena, morteruelo y ajoarriero de Cuenca, sabadiegos de Noreña, anchoas de Santoña, quesos asturianos y quesucos cántabros, alvariños y marrons glacé de Pontevedra, polkas de Torrelavega, flaons de Castellón, nabos de Morcín, espárragos de Navarra, dulces andaluces, cecina de León, turrone alicantinos, y todo un sinfín de productos de calidad con marchamo de tradición y legado histórico que hará de los asistentes dos días inolvidables de degustación culinaria con sabor ibérico.

Comité Organizador
Cofradía de los vinos y las viandas de Castilla y León
Restaurante la Abadía – C/ Guadamacileros, 5
47003 Valladolid
Telf.: 610454133 0 vinosviandas@hotmail.com

Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas
C/ Carlos Dinbier, 13 puerta 6 0 46015 Valencia
Telf. : 629 69 33 86 – Fax.: 96 348 07 09
cofradias@cofradias.net



Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas
Cofradía de los vinos y las viandas de Castilla y León

FECOES

<http://www.cofradias.net>



Miembro del
Conseil Européen des Confréries

Y el oro líquido en la mesa no va a faltar. El famoso aceite andaluz y el de les terres de Lleida será ofrecido a los asistentes para que degusten este producto de singular y exquisito sabor que servirá para la preparación de todos los platos incluyendo una paella valenciana que se ofrecerá a los asistentes, una caçola de troç, y unas alubias de La Bañeza entre otros platos tradicionales al son del corte a mano de jamón de Guijuelo por el especialista Chus Merino.

El apoyo de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León así como la Diputación Provincial, el Ayuntamiento de Valladolid y la Escuela de hostelería provincial han sido claves fundamentales para desarrollar este Encuentro nacional en esta vetusta e histórica ciudad.



El presidente de la Federación Nacional, D. Carlos Martín Cosme ha agradecido y subrayado la importancia de apoyar a estas iniciativas y recordado que en el Acto del sábado se entregarán los **Premios Nacionales FECOES 2010 en su quinta edición dedicados a la Artesanía Culinaria** a personas y/o entidades que merecen recibir este importante galardón por su trayectoria y trabajos en el mundo agroalimentario.

Los Actos tendrán tres partes, la cultural con seis comunicaciones de los cuatro puntos cardinales españoles, los premios a la Artesanía culinaria y la degustación con productos agroalimentarios de calidad de las correspondientes cofradías asistentes.

Comunicaciones: ↓

- "Turismo, Tradiciones y Tendencias" – D. Carlos Martín Cosme – Historiador – Presidente de FECOES.
- "Castilla y León. Tierras de Oro, Tierra de Sabor" D. Javier Pérez Andrés - Periodista
- "Las tierras de España y sus productos saludables" D. José María Giraldo García – Doctor Estomatólogo
- "Tierra de Olivos: el oro virgen" – D. Manuel Piedrahita Toro – Periodista y presidente de Fecoan.
- "Panem et vinum obtulit" Pan y vino tendrás... - D. Miguel Angel Fuente Calleja – Presidente de Fecoastur – Miembro de la Orden de los Caballeros del sabadiego de Noreña.
- "Tierras con Sabor Mediterráneo" – D. Rogelio Samper Almodóvar – Economista – Vicepresidente de la Cofradía el Raïm de El Campello.

Premios FECOES 2010: ↓

Comité Organizador
Cofradía de los vinos y las viandas de Castilla y León
Restaurante la Abadía – C/ Guadamacileros, 5
47003 Valladolid
Telf.: 610454133 0 vinosviandas@hotmail.com

Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas
C/ Carlos Dinbier, 13 puerta 6 0 46015 Valencia
Telf. : 629 69 33 86 – Fax.: 96 348 07 09
cofradias@cofradias.net



Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas
Cofradía de los vinos y las viandas de Castilla y León

FECOES

<http://www.cofradias.net>



Miembro del
Conseil Européen des Confréries

Premios FECOES 2010 a la Artesanía Culinaria
Quinta Edición
Valladolid, 19 de junio de 2010
Auditorio del Museo de la Ciencia

Categoría	Premiado	Comunidad Autónoma
Restaurador Nacional	Restaurante Casa Consuelo	Asturias
Restaurador Nacional	Restaurante Fuentebro	Cantabria
Mejor Cava tradicional	Grupo Freixenet	Cataluña
Mejor Bodega Nacional	Bodegas Grupo Yllera	Castilla León
Prensa vitivinícola especializada	La Prensa del Rioja	La Rioja
Mejor trabajo en promoción de la gastronomía	Excmo. Consejero de Cultura, Turismo y Deportes de Cantabria D. Javier López Marcano	Cantabria
Prensa agroalimentaria especializada	PUBLITASA - Publicaciones Técnicas Alimentarias, S.A.	Madrid
Industria artesanal agroalimentaria	Industrias Jamoneras Simón Martín Guijuelo S.L.	Castilla-León
Industria artesanal agroalimentaria	D. François Hermann – Hacienda Meca	Andalucía
Industria artesanal agroalimentaria	Almendra y Miel, S.A.	Comunidad Valenciana
Industria artesanal agroalimentaria	Gremio de Artesanos Confiteros del Principado de Asturias	Asturias
Elaborador artesano	José Posada - Marrons Glacés	Galicia
Elaborador artesano	Dulces Artesanos Manchegos Celia	Castilla-La Mancha
Elaborador artesano	D. Mariano Mier Prieto – Aguardientes y Licores El Coterón	Cantabria
Mejor Iniciativa agroalimentaria	TIERRA DE SABOR Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León	Castilla-León
Cofradía gastronómica española	Círculo de Enófilos Utiel-Requena	Comunidad Valenciana
Premio de Honor	Excmo. Consejera de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León –D ^a Silvia Clemente Mucio	Castilla-León

Programa: ↓

Comité Organizador
Cofradía de los vinos y las viandas de Castilla y León
Restaurante la Abadía – C/ Guadamacileros, 5
47003 Valladolid
Telf.: 610454133 0 vinosyviandas@hotmail.com

Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas
C/ Carlos Dinbier, 13 puerta 6 0 46015 Valencia
Telf. : 629 69 33 86 – Fax.: 96 348 07 09
cofradias@cofradias.net



Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas
Cofradía de los vinos y las viandas de Castilla y León

FECOES

<http://www.cofradias.net>



Miembro del
Conseil Européen des Confréries

Programa de Actos

Valladolid 2010

Viernes, 18 de junio de 2010

Hora	Acto
19:30 – 20:25	Recepción de los participantes y entrega de documentación (Hotel Bálago)
20:30 – 21:30	Asamblea General de FECOES en el Salón de Actos (Hotel Bálago)
21:30	Ruta Gastronómica por varios restaurantes participantes en el Congreso Provincial de pinchos de Valladolid – opcional: 30 euros

Sábado, 19 de junio de 2010

Hora	Acto
09:15 - 09:55	Recepción de participantes en el Salón de Actos del Museo de la Ciencia - Avenida de Salamanca, s/n - Valladolid
10:00 - 11:30	Bienvenida e Inauguración del VIII Encuentro y presentación de trabajos
11:30 - 11:45	Descanso.
11:45 - 13:15	<ul style="list-style-type: none"> Entrega de los Premios Nacionales FECOES 2010 Quinta Edición "Artesanía Culinaria". Clausura Congreso Primera Parte
13:15 – 13:30	Foto grupo
14:00 – 16:00	Presentación y degustación de gastronomía y productos en el Palacio de Cristal "Mirador" del Museo de la Ciencia
16:00 – 18:45	Descanso. Traslado al Hotel NH Balago
19:00 – 20:00	<ul style="list-style-type: none"> Desfile de Cofradías por las calles de Valladolid Recepción de Cofradías en el Patio de Columnas del Palacio Pimentel sede de la Excm. Diputación de Valladolid
20:00 – 20:30	Recogida de participantes en autocar
21:30	Cena de Gala con productos agroalimentarios de Castilla León

Domingo, 20 de junio de 2010

Hora	Acto
13:00 – 14:00	<ul style="list-style-type: none"> Visita Bodega Dehesa la Granja de Alejandro Fernández
14:15	Comida de Hermandad. Opcional – 30 euros.
17:00	Clausura del VIII Encuentro



CASTILLA Y LEÓN

