



## FEDCOAN celebró su II Congreso andaluz en San Fernando (Cádiz)

San Fernando, 26 de marzo de 2011



Cartel del Congreso  
Pescadora mora  
- José Cruz Herrera -  
(1.890 / 1.972)

La Federación de Cofradías enogastronómicas andaluza, celebró su II Congreso andaluz en la célebre localidad de San Fernando en Cádiz.

Un evento importante al que fue invitada FEDCOES como miembro del Comité de honor, cuyo presidente recaló la importancia del trabajo que está haciendo esta Federación cuyas cofradías pertenecen a la Federación Nacional.

La asistencia de cofradías portuguesas de la región de Algarve y Alentejo con las que se ha creado un marco de colaboración, ha permitido presentar un exitoso libro de recetas culinarias con historia, cuyo segunda edición ya se está elaborando.

La presencia de autoridades de la Junta de Andalucía, de la hostelería andaluza, así como personalidades del mundo de la comunicación hizo que los actos fueran el eco de estos tres días donde el tema fundamental fue **"El Bicentenario de las Cortes: Realidades de la alimentación y nutrición en 1810"**

Entre los presentes y embajadores del aceite fue nombrado el conocido presentador Luis del Olmo, Rafael Ansón, presidente de la Real Academia Española de Gastronomía y Carlos Martín Cosme, presidente de la Federación española de cofradías vínicas y gastronómicas y del Conseil Européen des Confréries.

El trabajo del Congreso recayó en gran parte en el Grupo Gastronómico Gaditano y el secretario del Congreso, D. Juan Infante Martínez que hizo un elogio a todos los presentes incluyendo al periodista gastronómico Pepe Oneto, experto en artes culinarias y presidente de la Asociación de la prensa gastronómica de Andalucía.

El presidente de FEDCOAN, D. Manuel Piedrahita Toro, clausuró el Congreso en San Fernando indicando que el próximo se celebrará dentro de dos años en Almería.

Nuestras más sinceras felicitaciones por la magnífica organización de los actos a las cofradías andaluzas y una especial mención al Grupo gaditano gastronómico "El Almirez" que presentó por una de sus miembros, D<sup>a</sup> Mari Ángeles Mesa (profesora de la Universidad de Cádiz), la ponencia "Repostería tradicional de la provincia de Cádiz"

El domingo 27 abril, se realizó una visita espectacular a un estero (salinas de época romana), donde se recolectaba la sal y se aprovechaba la recogida del pescado que entraba en estas pequeñas lagunas artificiales para recordar la gastronomía de subsistencia que llevan trabajando más de dos mil años.

