



Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas

**FEDCOES**

<http://www.cofradias.net>



## NOTA DE PRENSA

Fuente: FEDCOES

### V European Congress of Oenogastronomic Brotherhoods and Associations



con la colaboración de

**Cámara de Comercio de Corfú y de las islas jónicas,  
Centro Tecnológico y de Desarrollo y Prefectura de Corfu**

El Congreso Europeo más importante de Cofradías eno-gastronómicas se ha celebrado en la isla de Corfú (Grecia), con una participación de 96 cofradías y asociaciones que defienden sus productos regionales y locales y son el vehículo conductor de las tradiciones unidas al pasado de cada comarca donde se ubican.

Más de 400 personas participaron en este foro europeo, cuyo tema era:

#### **“Evolución de la Gastronomía, tradición popular y dieta saludable”**

Un Congreso apoyado por las Cámaras de Comercio de las islas Jónicas, la Prefectura de Corfú y el Instituto de Desarrollo para esta región europea, hace que el Consejo Europeo de Cofradías tome un fuerte relieve en el panorama agroalimentario de la Unión Europea.

Con la participación de Francia, Italia, España, Portugal, Grecia, Gran Bretaña, Hungría y Estonia, los más de doscientos productos promocionados cobran una extensión inusitada en medio de una expectación griega que no daba crédito a tan singular acontecimiento.

Las conclusiones del Congreso han sido muy claras:

1. Apuesta por la promoción y divulgación de los productos agroalimentarios de calidad con legado histórico.
2. Ayuda promocional con estos eventos a los productores y consumidores para ayudar a las campañas de exportación.
3. Reforzar el Consejo Europeo de Cofradías ayudando a estas Organizaciones mediante las Cámaras de Comercio e Instituciones Agroalimentarias que quieran participar en estos actos.
4. Creación de un Comité Europeo de Gastronomía y Salud, con participación paritaria de los países incluidos en este Consejo.
5. Creación de proyectos conjuntos en el seno de la Unión Europea de carácter proteccionista de las costumbres y valores agroalimentarios bajo los correspondientes sellos de calidad protegida.

El papel de España ha sido primordial, con la presentación de Asociaciones que pertenecen a CEUCO, de las diferentes Comunidades Autónomas.

FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE COFRADIAS VINICAS Y GASTRONOMICAS – FEDCOES - CIF: G97566236

Apartado de correos 440 – 46080 Valencia - C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 – 46015 Valencia – España

Tel. : 00 34 629 69 33 86 – Fax.: 00 34 96 348 74 88 e-mail: [cofradias@cofradias.net](mailto:cofradias@cofradias.net)



Castilla y León, realizó tres platos gastronómicos de legumbres de excepción entre judías de la Bañeza, garbanzos de Fuentesauco y lentejas de La Armuña, al son del corte un un magnífico jamón ibérico de Guijuelo realizado por Jesús Merino premio mundial Guinness de corte de jamón y de la Cofradía de las viandas de Castilla y León.

Las anchoas del Cantábrico fueron el eje fundamental de la Comunidad Cántabra, al son de su lema "Cantabria Infinita" que, dirigida por Victor Pérez Teja, gran patrón de la Cofradía de la Anchoa en Cantabria y sus seis cofrades asistentes, aprovecharon para presentar los productos de esta pequeña pero gran región europea de la que se degustaron sobaos, quesadas, bonito y los quesucos montañeses.

Asturias presentaba por primera vez, de la mano de Raúl Teimil, unos vinos de Cangas desconocidos hasta el momento, que causaron mucho interés por su originalidad, al son del maridaje de sus embutidos ahumados asturianos. Mientras que Armando Alvarez Palacio, presentó los quesos de esta Comunidad Autónoma.

La Comunidad Valenciana hizo todo un despliegue del Sabor Mediterráneo, presentando sus arroces con una paella para quinientos comensales, vinos de las denominaciones de Origen de Alicante, Utiel-Requena y Valencia, que causaron mucha sensación entre los asistentes por su magnífica calidad, mientras que otros preferían degustar los más de doscientos kilos de naranjas que se llevaron como insignia valenciana que representaron sus cofradías de El Raïm, el arròs i la taronja y el Círculo de Enófilos Utiel-Requena.

Andalucía puso la nota verde, con su oro líquido: el aceite. Los griegos y resto de asistentes quedaron entusiasmados con la fuerza del Sur de Europa cuando degustaron la picual, los dulces tradicionales y vinos finos. Todos los asistentes se fueron con una botella de aceite producido en las almazaras andaluzas que entregaron los Amigos del aceite de Baena y la Cofradía El Dornillo.

En definitiva, una muestra promocional, de tanto calado que está dando sus frutos Europa por la importancia que tienen las Cofradías gastronómicas desde hace más de mil años de su fundación.

El presidente de FEDCOES, Carlos Martín Cosme, que actualmente es el presidente del Consejo Europeo de Cofradías, dedicó el Congreso a Arquestrato (griego a quien se le atribuye el primer tratado de gastronomía en el siglo IV antes de Cristo) y expresaba públicamente en su discurso de Bienvenida el fuerte empuje que ha tomado esta Organización y el prestigio que está tomando por la calidad de su trabajo y agradeció personalmente a Mrs. Irene Korakianiti, vicepresidenta de CEUCO – Greece por su esfuerzo en la preparación de este Congreso.

En el Capítulo de galardones, los tan esperados premios europeos AURUM que se entregaron a Restauradores, Bodegas, artesanos europeos, medios de comunicación, iniciativas agroalimentarias, y mejor cofradía europea del año, entre otros.

Y por último, se nombraron Embajadores 2007 por su trabajo en la defensa de su territorio y sus costumbres y su plena dedicación a esta labor tan humana en el marco de la protección de nuestro pasado agroalimentario.



El próximo año será en Trento (Italia). Un auditorio en el pequeño pueblo de Levito que hasta la fecha es conocido por sus termas pero que tomará el relieve gastronómico más importante de Europa.

**AWARDS/PRIX/PREMIOS - AURUM 2007**  
**Europa – Excellence – Enogastronomic**  
**Second Edition**

<b>Category</b>	<b>Award</b>
European restaurateur	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ristorante Gambrinus Signor Adriano Zanotto San Polo di Piave - Italy</li><li>2. Restaurante Barbacoa “La Amistad” D. Jesús Merino Calvo Guijuelo - Spain</li></ol>
European Winery	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Azienda Agricola “Cecchetto Giorgio S.A.” - Italy Sig. Giorgio Cecchetto</li><li>2. Red Dry Wine – Ktima Doria Mr. Dimitris Agatos Marmaro – Corfu - Greece</li></ol>
Traditional European artisan Food	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Maria Encarnação Gordinho Teodósio Gonçalves - Portugal</li><li>2. Patisserie Papagiorgis Corfu - Greece</li></ol>
European media	<ul style="list-style-type: none"><li>• D. Manuel Piedrahita Toro - Spain</li></ul>
Best initiative in the promotion of European wine or food	<ul style="list-style-type: none"><li>• Veinimaailm - Estonia</li></ul>
Nutrition	<ul style="list-style-type: none"><li>• Club Cultural y Gastronómico Hipócrates Spain</li></ul>
Best work in the field of European Gastronomy and wine Brotherhoods	<ul style="list-style-type: none"><li>• Signor Francesco Mazzoli - Italy</li></ul>
European Brotherhood 2007	<ul style="list-style-type: none"><li>• Académie des Dames du Floc de Gascogne - France</li></ul>
Aurum or Honor 2007	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mr. Hondrogiannis P. George President of the Chamber of Commerce of Corfu – Greece</li></ul>

**Europe Ambassadors of CEUCO 2007**  
**Second Edition**

<b>Name</b>	<b>Country</b>
Mr. Alexandros Vavoulis	Greece
Mr. Armando Alvarez Palacio	Spain
Mr. Sergio Passera	Italy
Mr. Alessandro Trofino	Italy
Mr. Victor Ruiz Teja	Spain
Mr. Alessandro Salarolo	Italy
Mr. Manuel Ruíz López	Spain