



**IV Congreso de Cofradías de las Regiones de Europa  
Las Cofradías Gastronómicas y el sabor de la tradición.  
Oporto - 10, 11 y 12 de noviembre de 2006  
Alfândega Congress Centre**

**NOTA DE PRENSA**

14 de noviembre de 2006

El IV Congreso de Cofradías de las Regiones de Europa, realizado este año en la ciudad de Oporto se consagra como uno de los acontecimientos agroalimentarios más importantes de calidad, dentro del seno de la Unión Europea.

Alrededor de quinientos participantes y más de 3000 kgs. de productos fueron expuestos para su promoción y degustación, en medio de un Congreso cuyo lema se basaba en un binomio incipiente: "Gastroturismo y Enoturismo, el papel de las cofradías vínicas y gastronómicas y el sabor de la tradición"

Actualmente, conforman el Conseil Européen des Confréries (CEUCO), cuatro países, que fueron los fundadores de esta singular Federación Europea de Asociaciones y Cofradías que defienden y promocionan los vinos y alimentos de calidad con tradición: Italia, España, Francia y Portugal.

En un ambiente cordial y con el más absoluto rigor, se fueron presentando los nuevos países: Estonia, Grecia y Gran Bretaña, que se han incorporado a este proyecto CEUCO que ya es una realidad al encontrarnos sumidos en su IV Congreso Europeo.

España, como país fundador ya tiene inscritas diecinueve cofradías incluyendo la Federación Española, cuyo papel en este evento ha sido brillante en materia promocional. De las veinte comunicaciones impartidas, cinco pertenecían a nuestro país correspondiente a cinco Comunidades Autónomas respectivamente.

<b>Comunicaciones</b>		
<b>País</b>	<b>Nombre</b>	<b>Asociación / Cofradía</b>
EUROPE	Carlos Martín Cosme	President of CEUCO
Estonian	Tea Lajal	Consulting Manager of MTÜ Veinimaailm
Great Britain	Michael Jacobs	London Gastronomy
Greece	Irene Korakianiti	Chamber of Commerce of Corfú
Portugal	Maria Ester Vargas	Confraria Gastronomos de Lafões - Vpte. CEUCO
Italy	Arnaldo Sempredon	Confraternite SNODAR - Vpt. CEUCO
Spain	Miguel Angel Puente Sañudo	Cofradía El Zapico - Vpt. CEUCO
France	René Hargous	Confrérie Jambon de Bayonne - Vpte CEUCO
Italy	Mario Santagiuliana	Confraternite Coli Berici & FICE
Spain	María Luisa Llavona	Cofradía Doña Gontrodo - Principado de Asturias
Portugal	José Júlio Neves Filipe da Silva	Confraria dos Gastrónomos do Algarve
Italy	Antonio Roccon	Confraternite Radici e Fasoi
Portugal	Diogo António Salgueiro Pereira	Confraria Gastronomic Alentejo
Spain	Juan Infante Martínez	Cofradía El Dornillo - Andalucía
Italy	Luigi Paleari	Confraternite della Nocciola
Greece	Tasos Bampalikis	Tesaloniki Gastronomy
Spain	Victor Simón Ruíz Teja	Cofradía de la Anchoa de Santoña - Cantabria
Portugal	Nuno Jardim Fernandes	Confraria Queijo Serra da Estrela
Spain	Jose Luis Orts Martín	Cofradía El Raim de El Campello - Comunidad Valenciana
Portugal	Paulo Sá Machado	Confraria Broa de Avintes

Tanto los quesos de Asturias, los jamones de Guijuelo, las paellas y vinos valencianos, los quesos, la sidra, los sobaos y las anchoas cántabras, junto a los alimentos de Castilla-La Mancha, y aceites y



dulces de Andalucía, hicieron el deleite de los asistentes y una promoción perfectamente protocolizada en los salones de la Alfândega de Oporto, donde asistieron medios de comunicación entre los que se encontraba el programa Agrosfera de Televisión Española, que informará de la noticia el sábado 18 de noviembre por su canal internacional en la TVE-2 a las 9:00 horas.

Tres momentos emotivos coronaron los actos: La entrega de premios AURUM 2006 en su primera edición, denominados Europa – Excellence – Enogastronomica; la demostración vínica y gastronómica en la que España hizo un importante despliegue de promoción de alimentos con calidad certificada y el pase del bastón de mando al siguiente país organizador que será Grecia en su isla de Corfú para noviembre de 2007.

Si bien todas las comunicaciones tuvieron un gran nivel, la ponencia de D. Victor Simón Ruíz Teja de la Cofradía de la Anchoa de Cantabria, tuvo singular interés para los italianos presentes al agradecerles personalmente que sus antepasados fueran los que trajeron la producción de anchoas hace más de ciento cincuenta años a la localidad cántabra de Santoña.

D. Jesús Merino Calvo, hizo una demostración de corte de jamón ibérico de Guijuelo a mano, mientras las damas de Doña Gontrodo exhibían una degustación de quesos asturianos. Los valencianos no se quedaron atrás y prepararon cuatro paellas para quinientas personas, mientras se comenzaba con morteruelo y ajoarriero traído por la joven Asociación conquense de Villar del Humo denominada El Ardacho. Todo ello en medio de vinos españoles que se codeaban con caldos italianos Amarone, Raboso Piave, franceses como Loupiac y Bordeaux, en medio de bolos y enchidos portugueses. Y para terminar un cava valenciano de Requena que se maridó perfectamente con dulces traídos de la isla de Corfú. Toda una sinfonía de colores y sabores que abrió una tertulia gastronómica en medio de una familia europea que profesan la amistad y la buena mesa intercambiando costumbres con sabor artesanal.

Los premios AURUM entregados en su primera edición fueron los siguientes:

<b>Categoría</b>	<b>Premio</b>
Restaurador Europeo	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ristorante Enoteca "Al Covolo" Sant 'Ambrogio di Valpolicella – Signor Molinaroli Adelino - Italy</li><li>2. Restaurante "O FIALHO" – Évora - Portugal</li></ol>
Industria/Establecimiento agroalimentario europeo tradicional	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Azienda Agricola "Tommasi Viticoltori" – Pedemonte di Valpolicella – Signor Tommasi Sergio – Italy</li><li>2. Azienda Agricola "Ca' La Bionda" – Marano di Valpolicella – Signor Castellani Pietro – Italy</li><li>3. Dulces Doña Jimena – Alcaudete – Jaén - D. Jerónimo Jiménez Serrano - Spain</li></ol>
Elaborador Artesanal Europeo	<ul style="list-style-type: none"><li>• QUEIJARIA DE AMARO BELO – Serra da Estrella - Portugal</li></ul>
Medio de comunicación Europeo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Programa AGROSFERA – Televisión Española – Doña Lourdes Zuriaga Perruca – Spain</li></ul>
Nutrición	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dott. Prof. Francesco Francini Pesenti - Servizio di Nutrizione Clinica Azienda Ospedaliera di Padova - Italy</li></ul>
Persona / Institución Mejor iniciativa europea agroalimentaria	<ul style="list-style-type: none"><li>• SABOR MEDITERRÁNEO - Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana – Spain – D. Jose Vicente Guillem Ruiz - Spain</li></ul>
Mejor trabajo literario en gastronomía europea tradicional	<ul style="list-style-type: none"><li>• Jefe António da Silva - Portugal</li></ul>
Cofradía europea 2006	<ul style="list-style-type: none"><li>• Confrérie du Jambon de Bayonne - France</li></ul>

Al final entre indumentarias coloristas predominaba la amistad europea entre degustaciones de productos de los siete países participantes. Y a los premios AURUM se añadieron tres embajadores más para CEUCO 2007, uno de los cuales se otorgó a D. Manuel Madrigal Tobías "Maito", Director del prestigioso programa radiofónico Radio Turismo, quien se comprometió a sacar en escena a todas las cofradías de CEUCO para su conocimiento histórico y sus fines.



Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas

**FECOES**

<http://www.cofradias.net>



Una vez más España puso la nota de color con sus productos y la participación de más de ciento cincuenta asistentes de nuestra península.

El Presidente del Consejo Europeo de Cofradías D. Carlos Martín Cosme, que a su vez es el Presidente de la Federación Española de Cofradías Gastronómicas, valoró los actos como muy positivos para la promoción de alimentos con calidad certificada en los que España demuestra una vez más su liderazgo con los países que tienen tradición en estos eventos.

Ahora un pequeño descanso para esperar a la Navidad y preparar el próximo año 2007 lleno de acontecimientos promocionales y de eventos tradicionales, y comenzar a preparar el próximo Congreso Internacional en la isla de Corfú, donde se espera una ostensible asistencia de las cofradías y asociaciones españolas.

### **Conclusiones:**

Dado que el tema principal del Congreso era: "Gastroturismo y Enoturismo, el papel de las Cofradías Gastronómicas y el sabor de la tradición", una de las conclusiones finales fue la propuesta de realización de una **Strada (ruta) Enogastronómica Europea** que comience en las islas Açores y termine en Grecia, pasando por todos los países donde tiene actualmente delegaciones CEUCO y que en un futuro próximo de desea que abarque todo el continente.

Fuente: FECOES