

VERANO VIVO

## Los mejores cocidos montañeses, en Pesquera

En este pequeño municipio cántabro se celebró el primer concurso del popular guiso regional basado en la alubia

J. L.SARDINA

Pesquera, el municipio más pequeño de Campoo acogió ayer, domingo, el primer concurso del cocido montañés. Once participantes de Santander, Herrera de Camargo, Alto Maliaño, Guarnido, Agüero (Marina de Cudeyo), La Cueva (Castañeda) y San Felices de Buelna, concursaron en esta primera edición 'Memorial Rafael Vélez', organizado y promocionado por la Cofradía Gastronómica El Zapico, la Asociación Sociocultural de Pesquera y el Ayuntamiento.



El primer premio, dotado con 900 euros y placa conmemorativa, fue para Manoli Ibáñez, Pepita Alonso y Víctor Ruiz, de la localidad de Agüero (Marina de Cudeyo). El segundo premio, 600 euros y placa conmemorativa fue para Nieves Sota y Marisa García, de Herrera de Camargo. Y el tercer premio, dotado con 300 euros y placa conmemorativa, fue para Avelina González y Sara González, de La Cueva (Castañeda). El resto de participantes también recibieron obsequios.

El experto Yeyo Rubín fue el portavoz del jurado y valoró los trabajos realizados como de un nivel excelente. Por su parte, el director de Turismo, José Carlos Campos Regalado, aseguró que este tipo de concursos fomentan el turismo de la región y dignifican la gastronomía. El presidente de la Cofradía El Zapico, Juan José García, animó a todos los cántabros a que «este plato tan nuestro no se pierda. Hay restaurantes que han dejado de elaborar el cocido. Este es un plato emblemático de la región y no se debe perder, enfatizó».

Tras la entrega de los premios, se procedió a degustar los cocidos que concursaron. El jurado estuvo compuesto por Domingo de la Concepción, profesor de la Escuela de Hostelería 'José Luis González'; el periodista Jesús Ibáñez; el miembro de la Academia Gastronómica de Cantabria Javier Hernández de Saude; el director general del Instituto para la Calidad Turística de España (ICTE) Fernando Fraile; el experto Yeyo Rubín de Celis y Lucas Martínez, de la Peña Gastronómica la Cornisa Cantábrica, así como el presidente de la Asociación 'Zapico', Juan José García.

El interés de los organizadores es que se consolide este concurso de cocido montañés y se convierta en referente gastronómico para el verano cántabro.