

CONCURSO DE COCIDO MONTAÑÉS, PESQUERA

Cocido para todos

Colaboraron las consejerías de Cultura, Turismo y Deporte y de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Biodiversidad

23.08.08 - J. M.ª RODRÍGUEZ LINARES

La semana pasada les hablamos de la Feria del Queso de Pesquera y esta les ampliamos parte de los contenidos que tuvo esta muestra, al margen de lo relativo al mundo del queso; ya que no sólo se habló de queso. También se hicieron degustaciones de productos típicos y un estupendo concurso de Cocido Montañés.

El concurso



Juan José García, Gran Maestro de la Cofradía de El Zapico ha mostrado su satisfacción por el desarrollo del II Concurso de Cocido Montañés 'Memorial Rafa Vélez', que se celebró, el pasado domingo, en la localidad de Pesquera, y en el que tomaron parte once concursantes de distintos puntos de la región. Mucho público se dio cita en la muestra, que, además del concurso, contó con una degustación popular del típico guiso, que preparó allí mismo los miembros de El Zapico.

El concurso fue ganado por Manolo Ibáñez, de Agüero (Medio Cudeyo). Los tres primeros clasificados se repartieron 1.800 euros en metálico, además de placas y productos gastronómicos.

En el certamen estuvieron presentes el director general de Turismo, José Carlos Campos; el alcalde de Pesquera, Miguel Simón; y el Gran Maestro de El Zapico, Juanjo García.

El jurado

El jurado estuvo compuesto por Domingo de la Concepción, profesor de la Escuela de Hostelería 'José Luís González'; Jesús Ibáñez, periodista; Javier Hernández de Sande, miembro de la Academia Cántabra de Gastronomía; Fernando Fraile, director general del Instituto de Calidad Turística de España; Yeyo Rubín de Celis, periodista; Lucias Martínez, de la Academia Cántabra de Gastronomía; y Andrés Alonso, de la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte.

José Carlos Campo pronunció unas palabras en las que destacó la importancia de la gastronomía dentro de la oferta turística regional y señaló que este primer evento 'debía ser el germen para proseguir este tipo de concursos que busca el fomentar la cocina y el turismo'.

'Sacar este concurso fuera de las grandes ciudades sirve para dar a conocer otros lugares de Cantabria, que la forman 102 municipios', aseguró el director general de Turismo.

Plato típico

Juanjo García defendió el cocido montañés como plato típico tradicional y apuntó que con el concurso se buscaba su potenciación especialmente en los restaurantes, dado que muchos establecimientos no le ofertan en sus cartas.

En este primer concurso, que lleva el nombre de Rafa Vélez, cofrade de El Zapico fallecido en accidente de tráfico, colaboraron las consejerías de Cultura, Turismo y Deporte, y la de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Biodiversidad, así como diversos ayuntamientos y casas comerciales.

La cofradía El Zapico está empeñado en potenciar y recuperar guisos cántabros. Así, en La Vega de Pas, coincidiendo con una fiesta de artesanía de los Valles Pasiegos, preparó un cocido pasiego, que ya había caído en desuso en la zona.

Pesquera había organizado los días 14 y 15 su feria del Queso, que promueve la Asociación Socio Cultural de la localidad, grupo que también prestó su apoyo al Concurso de Cocido Montañés 'Rafa Vélez'.