



- Celebrando uno de los Capítulos de la Cofradía.

- Plato de Cocido con Pelotas, tradicional de Torrevieja

- Dos imágenes del 2º Concurso Internacional del Cocido

Cofradía Gastronómica del Cocido con Pelotas

En la alicantina localidad de Torrevieja, se constituyó hace ahora tres años una singular cofradía. La Cofradía Gastronómica del Cocido con Pelotas, en la actualidad y según los datos que hemos podido recabar de diversas fuentes, única Cofradía Gastronómica en activo en la provincia de Alicante.

Texto: Redacción

Fotos: Carlos Díz y Cofradía



La iniciativa partió de las inquietudes de un reducido grupo de amigos, siete en un principio, que un poco artos de la arrolladora presencia de las nuevas cocinas y de las modas culinarias foráneas, decidieron dar un paso y organizarse para evitar que cayese en el olvido la Cocina Tradicional de la localidad, que de cara al gran público se compone esencialmente de los arroces, pero que en las casas “de toda la vida” es el Cocido con Pelotas el plato estrella y el imprescindible en toda celebración que se precie.





Después del Trienio Fundacional, como José Bañuls, Gran Maestro de la Cofradía denominó a los tres primeros años de vida de la misma, su número ha subido hasta los 30 Cofrades, contando además con cuatro Comendadores, ligados al mundo de la gastronomía y del periodismo, así como con la figura de un Cofrade Emérito.

La variopinta composición profesional de la nómina de Cofrades, primando entre ellos los oriundos de la ciudad salinera, hace que sus reuniones mensuales, denominadas Capítulo, y que cada vez se desarrollan en un restaurante diferente de la localidad, con un menú siempre compuesto del Cocido con Pelotas, se hayan convertido en todo un acontecimiento social y sean numerosos los amigos que acuden al mismo con la categoría de invitados.

Entre las actividades que la Cofradía viene desarrollando, destaca la celebración de un Concurso Internacional del Cocido, con un gran éxito en sus dos primeras ediciones, que se espera sobrepasar en la convocatoria de este año, a celebrar en los primeros días del próximo mes de abril.

Otra actividad destacada es el otorgar el título de Cocido del Año, al restaurante que según puntuación secreta de los Cofrades, haya sido merecedor de este premio, otorgado ya en tres ocasiones con los establecimientos “Puerto Rico”; “Barlovento” y “Belle Epoque” como ganadores en los años 2013, 2014 y 2015.

Dentro de su actividad de preservación y promoción de la gastronomía tradicional, la Cofradía

- En el Encuentro Internacional de Cofradías de Ourense, con la Delegada Territorial de la Xunta.

- Celebrando el 1º Concurso Internacional del Cocido, en Torrevieja.

- El Gran Maestro de la Cofradía. José Bañuls.

Más Información:

Cofradía Gastronómica del Cocido con Pelotas

*c/ Caballero de Rodas, 133
03182 Torrevieja -Alicante-*

*granmaestre@cofradiadelcocido.es
www.cofradiadelcocido.es*

entrega también anualmente un importante Galardón a la Promoción, denominado “Ambos Mundos” denominado así en honor a uno de los primeros establecimientos hoteleros que existieron en la ciudad a primeros del pasado siglo XX, habiendo obtenido el mismo, el Centro de Turismo de Torrevieja en su edición de 2014 y Suministros Cárnicos Ríos en la edición del 2015.

Se puede afirmar, que este año 2016 es el de consolidación de la Cofradía, con la reelección de su Junta de Venerables, encabezada por José Bañuls como Gran Maestro, quién junto con otros miembros de la Junta participó en el XII Encuentro Internacional de Cofradías Gastronómicas y Enófilas celebrado en Ourense en este mes de febrero de 2016, donde pusieron las bases para un futuro Capítulo General Extraordinario, con presencia Internacional de Cofradías invitadas, a celebrar en Torrevieja el próximo año 2017.

