



INFORME

2024

INFORME 2024

ENERO:

/01 Hospital Centro Vivo y la Gastronomía.

Santiago Sanjuán realiza una excelente crónica sobre el éxito de nuestros cofrades Celia Lucas y Pepe Valadés en su demostración de cocina en el Hospital Centro Vivo de Badajoz.

/02 Comunicado. Comida de Navidad. Programa de la Jornada. Lugar Restaurante El Paraíso. Almendralejo. Se informa a todos los cofrades del desarrollo de la Jornada:

Desayuno 52 asistentes. Migas con cava, tostadas con cachuela y Aove, miniaturas de dulces de Almendralejo.

Presentación y entrega a cofrades del libro La Dieta de la Dehesa.

Visita guiada por la Oficina de Turismo de Almendralejo a los acompañantes: Sepulcro prehistórico, Museo del vino, Plaza de toros y bodega interna.

Asamblea ordinaria 18 cofrades asistentes

Comida de Navidad 45 asistentes. Menú degustación largo y estrecho especial Paraíso para la Cofradía.

/09 Blog. Noticias gastronómicas extremeñas de diciembre de 2023

/13 Restaurante El Paraíso. Almendralejo. Presentación del libro Dieta de la Dehesa. Asamblea General Ordinaria. Comida Navidad.

/17 Remesa cargo a cofrades, comida acompañantes, comida de Navidad. Matías Macías

/20 Migas Solidarias. Colaboramos con las Migas solidarias con la compra de 50 raciones.

/23 Reunión constitución comisión bautizos colectivos, Trujillano. Pepe Valadés, Francisco Rubio, Fernando Valenzuela, Matías Macías.

/27 Fitur. Madrid, asiste representando a la Cofradía, Pepe Valades

/30 Ayuntamiento de Malpartida de Cáceres. Saluda e Invitación del alcalde Alfredo Aguilera para LA PEDIDA DE LA PATATERA, que tendrá lugar el próximo martes, 13 de febrero de 2024.

/30 Madrid Fusión. Madrid, asiste representando a la Cofradía Pepe Valadés

/30 VI Concurso El Tomate en la Cocina de Santa Amalia.
Comienza la preparación, Matías Macías

/30 Dieta de la Dehesa, Alimentación saludable de Extremadura. Envío de libros a colaboradores y restaurantes

FEBREO:

/07 Envío libro Dieta de la Dehesa y Recetario Cofradía a la Revista Club del Gourmet. C2o

/09 Concurso Profesional Tapas con Patatera, Malpartida de Cáceres. Jurado: Francisco Rubio y Valentín Domínguez

/12 Concurso Popular platos con Patatera, Malpartida de Cáceres. Jurado: Valentín Domínguez, Victor Casco y Asistencia a la Gala de La Patatera

/14 Comité Certificación Consejo Regulador I.G.P.s Carnes de Vacuno de Extremadura. Asistió como miembro por la Cofradía, Juan Carnero.

/19 Blog Cronica Pedida de la Patatera

/22 XVI Festival de la Tapa Zafra, del 1 al 10 de marzo. Cata jurado profesional formado por Matías Macías, Fernando Valenzuela, Pepe Valadés.

MARZO:

/01 Entrevista Onda Cero Campiña Sur, 11:30 h. Matías Macías, sobre la Matanza en Extremadura (Cuaderno popular) Cofradía y Matanza de Llerena y Felisa Zamorano 30 minutos

/01 Entrevista Canal Extremadura Radio, 13:50 h. Matías Macías, sobre el Festival de la Tapa de Zafra.

/12 Reunión comisión Bautizo colectivos, Trujillanos

ABRIL:

/05 Remesa cargo cuota 2º trimestre 2024. Matías Macías

/05 VI Certamen "EL Tomate en la Cocina" Santa Analía.

Asistieron: Matías Macías, coordinación; Jesus Fraguas, Celia Lucas y Pepe Valadés, formando parte del jurado.

/05 XI Feria del Esparrago y la Tagarnina, Alconchel. Asistió, Fernando Valenzuela como jurado

/07 Asamblea General Extraordinaria. Centro el Silo, Trujillanos. Elección presidente **Matías Macías Amado**

/07 Bautizos Colectivos. Centro de Interpretación del Agua de Cornalvo. Catering Vía de la Plata. Trujillanos

/09 Felicitaciones en redes sociales al presidente por le elección

/12 IXX Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico. XI Concurso Gastronómico Cocineros Profesionales. Asistió Fernando Valenzuela participando en el jurado.

/13 Concurso de Gazpachos. Malpartida de Cáceres. Participaron en el Jurado. Juan Carnero y Valentín Domínguez

/16 Envío Mesa y Fogón, bautizos y recetario Cofradía, a Cofradía Vasca de Gastronomía. Francisco Rubio.

/18 Jornada de Turismo Internacional de Extremadura. Cáceres. Asistió, Pepe Valades Nieto.

/20 III Feria Ecoanimada de la producción y alimentación ecológica y artesana. Magacela. Asistió Pepe Valades.

/21 Entrega premios III Concurso de poda Rivera del Guadiana. Asistió, Pepe Valades.

/25 Charla La Dieta de la Dehesa: la alimentación saludable de Extremadura. Jose Enrique Campillo Alvarez. Museo de Historia de la Medicina Zafra.

/26 Libro: "Las vivencias del Garbanzo" Valencia del Ventoso. Inicio de colaboración con una voluntaria de Cruz Roja de Valencia del Ventoso, para la edición del libro, con la participación de un grupo de mayores de la localidad.

MAYO:

/05 Acuerdo inicio Subvención Nominativa Junta Extremadura Cofradía Extremeña de Gastronomía 2024. Inicio preparación documentación y memoria.

/07 XIV Emérita Lvdica, Mérida. Ruta de la Tapa Romana Sentia Amarantis. Concurso para elegir las mejores tapas romanas. Jurado. Rafael López Risco, como en años anteriores, vestidos de romano.

/11 XXXIV Salón del Jamón Ibérico y la Dehesa, Jerez de los Caballeros. Cata concurso Jamón de Oro. Jurado, Juan Carnero Varo.

/16 Comida con Santiago Sanjuan, restaurante Azcona. Badajoz.
ANULADA

/21 Convocatoria virtual constitución del Consejo Rector de la cofradía extremeña de gastronomía a través de WhatsApp.

Reunión constitución Consejo Rector compuesto por: Matías Macías Amado, presidente; Pepe Valades Nieto y Francisco Rubio Borreguero, vicepresidentes; Fernando Valenzuela Barragán, secretario; Celia Lucas García, vicesecretaria; Eugenio Garrido Acevedo, tesorero; Isidoro Gines Macías, Juan Carnero Varo, Luis Miguel Luengo Pérez, Victor Manuel Casco Ruiz.

/21 Solicitamos el registro de la Marca "Dieta de la Dehesa". Envié a cofrades del Manual de Identidad Corporativa. La Dieta de la Dehesa. La alimentación saludable de Extremadura. Documentación necesaria para completar el registro.

/25 Remesa cargo bautizo cofrade. Matías Macías

/29 Fallecimiento de Santiago Sanjuan, asistimos a sepelio varios cofrades. Francisco Trinidad leyó unas palabras muy sentidas en nombre de todos los cofrades. Se mando un ramo de 12 rosas blancas.

/30 Entrega de libros y folletos publicados por la Cofradía en los últimos años a Jose Enrique Campillo y Paco Trinidad para hacerlos llegar a dos bibliotecas.

JUNIO:

/07 Llerena Monumento Gastronómico.

Ponencia, Cocina Medieval, Victor Manuel Casco Ruiz. "Después de Dios, La Olla" Gastronomía en la España Medieval. Asistieron los cofrades Paco Rubio, Juan Carnero, Fernando Valenzuela y Matías Macías.

Cenas ofrecidas por Pepe Valades los días 7 y 8

/10 Entrega documentación Subvención Nominativa Junta Extremadura Cofradía Extremeña de Gastronomía 2024.

Memoria, Anexos I, II, III, y IV.

/14 Solicitud de inscripción de la modificación o renovación de la Junta Directiva en el Registro de Asociaciones de Extremadura

/14 Certificado de inscripción en el Registro de Asociaciones de Extremadura

/25 Carta, apoyando a la Consejería de Cultura, Turismo, Jóvenes y Deportes, y concretamente a la Dirección General de Turismo, que va a presentar candidatura para celebrar en Cáceres la V Convención de Turespaña en 2025. Matías Macías

/25 Requerimiento de la Direccion General de Turismo en relación con la tramitación del expediente de subvención nominativa 2024. Por no estar al corriente con la Hacienda Estatal. Dando un plazo de 10 días para solucionarlo.

Resumen muy abreviado de toda la gestión con la Hacienda Estatal.

Consulta con Cristina de C2O y me dice que lo tenemos que ver con Hacienda. Pepe Valadés, se ofrece para que su contable, Alberto, inicie las gestiones con la Hacienda Estatal en la oficina de Mérida; consigue averiguar que no estamos al corriente de aportar la documentación requerida en 2021. 2022. 2023.

"Nos requerían presentar -auto liquidación- beneficios fiscales, régimen fiscal de entidades sin fines lucrativos. Presentar autoliquidación del impuesto de sociedades de: 2021-2022-2023 y sus correspondientes memorias económicas."

Estos requerimientos los manda Hacienda de Plasencia, a la dirección de la Cofradía en Galisteo, que es donde sigue la sede a efectos fiscales. Todas estas gestiones fueron a contrarreloj por los 10 días de plazo de la DGT.

Con todo esto, y con el consejo de Alberto y Cristina, no tuve más remedio que buscar a un Gestor y asesor fiscal, que lo primero que hizo fue pedir a la Dirección General de Turismo un aplazamiento y, a mí, todas las cuentas de la Cofradía de los años requeridos, para hacer las declaraciones y las memorias.

***27-07-2024** Después de un arduo trabajo y presentar todos los documentos requeridos (53), conseguimos el certificado de estar al

corriente con la Hacienda Pública, que enviamos a la Dirección General de Turismo.

JULIO:

/04 Inicio preparación con Pepe Valades, de la Jornada Gastronómica del Cerdo Ibérico "Curado, Crudo, Cocinado".

Contactos con Casa Rural, Hotel, cocineros, ponente...

/08 Remesa cargo cuota 3º trimestre 2024. Matías Macías

AGOSTO:

/11 Día del Garbanzo. Valencia del Ventoso. Asistieron Pepe Valades y Fernando Valenzuela que también participaron en el jurado del concurso de cocidos.

/19 Solicitud de la Oficina de Turismo de Villanueva de la Serena, para colaborar en II Campeonato de Tortillas de Patata de Extremadura, facilitando contactos de posibles participantes, fichas de cata y escaleta para el desarrollo del concurso. Matías Macías.

/28 Colaboración con Antón Montaña. Reseña bibliográfica sobre las propiedades terapéuticas del ajo y sus efectos positivos para la salud, relacionándolo con la cocina extremeña. Su utilización y origen en la cocina extremeña. Historia y Origen del ajo. Ajo y gastronomía extremeña e internacional. Propiedades terapéuticas del Ajo

/29 Convocatoria virtual reunión Consejo Rector. 29/08/2024
19 horas a desarrollar vía WhatsApp. Cancelada

SEPTIEMBRE:

/18 XI Edición de la Feria de la Tortilla de Patatas, Villanueva de la Serena. II Campeonato Regional de Tortilla de Patatas de Extremadura. Asesoramiento y colaboración con la organización. Matías Macías.

/22 Jornada Gastronómica del Cerdo Ibérico "Curado, crudo y cocinado" Casa Rural Doña Anita, Hotel Resort Hípico El Hinojal. Montánchez, a 22 de septiembre de 2024

10:30 horas -**Desayuno de Bienvenida** en Casa Rural Doña Anita. Dulces típicos de la zona y fruta extremeña, acompañados de sus correspondientes bebidas.

11:15 horas -**Montánchez** Recorreremos sus calles y disfrutaremos de su rico patrimonio arquitectónico. Visita guiada.

12:15 horas -**Casa Rural Doña Anita**, salón de actos

Mesa redonda: Situación actual y desarrollo gastronómico del cerdo ibérico "Curado, Crudo y Cocinado" Componentes: Matías Macías. Álvaro Galán, Jamones Álvaro Galán. Hsin-Wen Huang, Cocinero de Taiwán.

Sabor a Montánchez, David Lavado. (charla, demostración de corte y cata comentada de Jamón Ibérico de Montánchez)

Pequeños aperitivos: almorroque, torreznos y carpaccio de lengua al limón, acompañados de vino de pitarra de Montánchez

-Hotel Resort Hípico El Hinojal, menú degustación largo y estrecho de Cerdo Ibérico "Curado, Crudo y Cocinado"

14:30 horas: Presentación y comentario de los platos a cargo de los cocineros participantes: Hsiu-Wen Huang, Eduardo Cumbreño, Adrián Diconu y Pepe Valadés.

/26 Reunión Consejo Rector. Telemática por WhatsApp.

La reunión comenzó a las siete con la asistencia de los cofrades: Matías Macías Amado, que la presidía; Francisco Rubio Borreguero; Celia Lucas García; Eugenio Garrido Acevedo; Juan Carnero Varo; Víctor Manuel Casco Ruiz y Fernando Valenzuela Barragán, en su condición de secretario Disculparon su falta de asistencia: Luis Miguel Luengo Pérez; José Valadés Nieto e Isidoro Ginés Macías

OCTUBRE:

/07 IV Edición Premio Espiga Concurso de Cocina IGP Ternera Extremadura. Semifinal. Escuela de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (ESHAEX) Mérida. Jurado Juan Carnero Varo.

/10 Remesa cargo cuota 4º trimestre 2024. Matías Macías

/19 I Feria Agroalimentaria Espiga, Badajoz. Otros Espacios, **13:00 horas** Taller: La Evolución del Pan. Impartido por Eugenio Garrido, Gerente de PanContigo, Cofradía Extremeña de Gastronomía

/19 Jornada Gastronómica "Las Carnes de CAZA en la Cocina y Restauración extremeña" Cárnicas Dibe, El Gordo. Finca Los Pilonos, Valdelacasa de Tajo. 19 de octubre de 2024

11:00 h - **Visita guiada instalaciones de Cárnicas Dibe**
Lugar: El Gordo. Después de la visita cada asistente recibió una pieza de embutido con carne de caza mayor

12:45 h - **Finca Los Pilonos, Valdelacasa de Tajo**
Mesa-Debate gastronómico: Las Carnes de Caza. Componentes: Ricardo Romero Pascua. Director General de Gestión Forestal, Caza y

Pesca, Junta Extremadura. Juan Antonio Orgaz, alcalde de Valdelacasa de Tajo, Raul Sanchez de Castro, Gerente de Cárnicas Dibe. Manuel Espada, restaurante Albalat, Matías Macías y Fernando Valenzuela. Temas: Mercados, cocina, mesa y restauración extremeña

13:45 h **Presentación DOP Aceite Villuercas Ibores Jara.**
Cata comentada de sus AOVE's

14:00 h - **Demostración Culinaria** en Directo a cargo del cocinero Paco Jarillo. Presentación, cata y comentario del plato elaborado, con especial énfasis en el tratamiento de las carnes de caza en la cocina.

14:30 h - **Menú degustación:** "Las Carnes de Caza en la Cocina"

/22 Concurso Ruta de la Tapa Gourmet 2024 Mérida.

Participaron en el jurado Pepe Valades y Rafael López Risco

/22 comunicado al Consejo Rector, preparación para 17 noviembre, la Jornada del Pan, en Pan Contigo, Badajoz. Entrega de Premios y comida de Navidad en Parador de Cáceres el 15 de diciembre

/28 Premios en Salsa. Badajoz. El jurado profesional decidido que 'Parada de la Reina' (Plasencia) se lleve el premio a Mejor Restaurante de Cocina Creativa en Cáceres. Juan José Piris, jefe de cocina y propietario, en los agradecimientos menciona a la Cofradía Extremeña de Gastronomía, por la gran labor que esta realizando.

NOVIEMBRE:

/15 Entrega del recetario de la Cofradía a Ferrán Adrià. Celia Lucas, le entrego el recetario, en un acto de Badajoz, donde participaba el cocinero Ferrán Adrià

/17 Jornada El Pan en Extremadura. Actual, artesano, tradicional. Mesa y cocina" PanContigo. Badajoz

10:30 horas. **Bienvenida en Pan Contigo:** Desayuno con migas del Venero, elaboradas por Lolo y bollos de chicharrones de Panadería Obreo

11:15 horas. **Mesa-Debate Gastronómico del Pan.**
El Pan en Extremadura. Actual, artesano, tradicional. En la mesa, en la cocina". Componentes: Eugenio Garrido, Pan Contigo, Manuel Obreo, Panadería y pastelería Obreo, Manuel Espada, Restaurante Albalat, Matías Macías, Cofradía

12:00 horas. **Nos metemos en harina: Taller del pan,** impartido por el hermano cofrade Eugenio Garrido.

Muestra de panes. Cata Maridadas de Pan de trigo blanco con AOVE de las Monjías y Pan Integral trigo/centeno con mermeladas ecológicas Cortijo de Sarteneja. Picoteo degustación: Tosta de Pan blanco con patatera, Celia Lucas, Sopa de tomate, elaborada por Manolo Espada.

14:00 horas. **Gastrofestival: Sabor Badajoz**, Edición 2024. El Hospital Centro Vivo, Badajoz -programa y carta de degustación aparte-

/18 Cena de Gala entrega premios T de Oro de la revista Tapas Magazine, Palacio Neptuno, Madrid. Invitados por la Dirección General de Turismo asistimos Matías Macías y Pepe Valadés.

DICIEMBRE:

/15 Entrega Premios Encina de Oro 2024. Cofradía Extremeña de Gastronomía. Parador de Cáceres

10:15 H Llegada de cofrades al Parador de Cáceres.

10:30 H Recibimiento de los premiados e invitados.

Desayuno con los premiados e invitados

11:00 H Entrega de premios

12:00 H Foto de familia Arco de la Estrella

Premiados por categoría

- Cocineros: **Pepe Valadés Nieto**
- Restaurante: **Quinto Cecilio**
- Evento: **Fiesta de la Chanfaina**
- Producto: **Higos de Almoharín, Productos la Higuera**
- Dieta y cocina de la Dehesa: **Antonio Parra Atienza**
- Premio especial a una vida en la cocina: **Serafina Aguilar de la Calle**

Asistentes a los premios: total 78 (cofrades y acompañante: 48, premiados: 25, Medios de comunicación: 5

/15 Comida de Navidad, Parador de Cáceres. Asistentes 21 cofrade y 29 acompañantes total 50.

Lote producto entregado a los cofrades: 3 botellas de vino, 1 lomo de ciervo adobado Dibe, 1 solomillo de jabalí adobado Dibe, 1 jamón ibérico cebo campo cortado a cuchillo, 1 bolsita polvorones artesanos, 1 bolsa de tela, 1 libro del Pan, 1 libro la Naranja obsequio de Valentín Domínguez Cerrillo

/23 Felicitación Navideña. A cofrades, otras cofradías y más

/28 Entrega a la Direccion General de Turismo. Documentación Subvención Nominativa Junta Extremadura Cofradía Extremeña de Gastronomía 2024. Memoria, Anexos I, II, III, y IV. Facturas,

transferencias... carteles, folletos, fotos, videos... de todos los eventos realizados durante 2024.

Blog: puntualmente todos los lunes tenemos publicaciones y resúmenes mensuales de las publicaciones gastronómica que aparecen en los medios de comunicación en Extremadura.

Cofradía Extremeña de Gastronomía

Plaza Iglesia, 10 – 06477 Puebla de la Reina (Badajoz)

Teléfonos: 924360118 y 616272525

Email: matiasma@hotmail.com

<https://cofraexgas.blogspot.com>