



Román Álvarez, Sabino González y Carlos Martín Cosme en Verona. LVA

Doble reconocimiento a la Cofradía del Colesterol en Italia

Sabino González es elegido vicepresidente del CEUCO y Román Álvarez recibe el premio Aurum por divulgar la cultura gastronómica

A. L. J.

AVILÉS. Durante todo el fin de semana se viene celebrando en la ciudad italiana de Verona el XVIII Congreso del Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas

(CEUCO). El pasado viernes, 23 de julio, se inauguró el evento con la celebración, en el Palacio de La Guarda de Verona, de la Asamblea anual de CEUCO, en cuyo acto tuvo lugar la designación como vicepresidente para España del avilesino Sabino González, actual presidente de la Cofradía del Colesterol Bueno HDL.

Pero ese no es el único reconocimiento de calado que llegará a Avilés desde Italia, puesto que ayer tuvo lugar la gala de entrega de los prestigiosos premios Aurum y entre los premiados de este año está el historiador avilesino y exconcejal, Román Antonio Álvarez, que recogió el galardón que se le ha concedido en la categoría de Historia y Gastronomía.

El jurado de dichos premios destacó del avilesino «sus importantes estudios de historiador y especialista en Conservación de Bienes Arqueológicos rematados con el último de sus trabajos presentado en España, 'Las hazañas de Pedro Menéndez', en el que ha puesto de relieve la gastronomía de los navegantes en el siglo XVI, lo que le ha impulsado nuevamente a los puestos más altos de su labor investigadora».

Premios a la excelencia

El Congreso Europeo de Cofradías Enogastronómicas, en adelante (CEUCO) es una federación sin ánimo de lucro compuesta por asociaciones de siete países cuyo objetivo es la defensa y promoción de los valores culturales, históricos, turísticos y enogastronómicos de los pueblos o regiones de Europa.

Por tanto, los premios Aurum como el que ahora ostenta Román Álvarez, se conceden anualmente a las distintas instituciones, empresas y personas que destacan por su excelencia y que forman parte de la cadena agroalimentaria; reconocen la labor en la conservación de las culturas gastronómicas regionales y locales.

El Consejo que los concede trata por tanto los distintos aspectos de la cultura alimenticia de las regiones europeas y presenta sus costumbres siempre en desarrollo y también las tradiciones más antiguas, es decir, conjugando tradición y futuro.

Curiosamente, el nombre del premio proviene de la palabra antigua «aurum», que significaba un artículo de mucho valor puesto que era el término que identificaba al oro, un metal codiciado por muchas civilizaciones que solo podían tener unos cuantos al ser muy escaso, de tal suerte que era y es un elemento raro, como lo son unos premios concedidos a la excelencia.