vinetur

Una nueva cofradía quiere convertir el pescaíto frito en emblema gastronómico desde Madrid

La entidad nace con planes de formación, hermanamientos, reconocimientos y actividades para difundir esta tradición andaluza y española

miércoles 5 de agosto de 2026

La Cofradía del Pescaíto Frito ha iniciado su actividad con el objetivo de promover, conservar y divulgar la cultura del pescaíto frito como seña de identidad de la gastronomía andaluza y española. La entidad, con sede de comunicación en Madrid, plantea además impulsar nuevas vías de promoción desde la capital, reforzar su visibilidad y darle proyección internacional.

La organización fija entre sus fines la preservación y difusión de esta cultura gastronómica a través de agentes públicos y privados vinculados a la cadena de valor de la industria gastronómica, turística y de los medios de comunicación. Su planteamiento pasa por reunir a actores de distintos ámbitos alrededor de un producto muy arraigado en la cocina del sur de España.

Entre las líneas de trabajo anunciadas figura la realización de hermanamientos entre pueblos y ciudades, así como el establecimiento de lazos con entidades homónimas. La cofradía también prevé nombrar cofrades y embajadores de honor, además de conceder premios y reconocimientos orientados a divulgar la cultura del pescaíto frito.

La nueva entidad sostiene que quiere impulsar una conciencia social vinculada a los alimentos y bebidas que ponen el foco en el producto auténtico, la sostenibilidad, el origen, el territorio, la cultura, la innovación, la solidaridad y el disfrute pausado. En esa misma línea, asocia su actividad a valores ligados a la calidad y la salud.

Otro de los ejes del proyecto es la formación. La Cofradía del Pescaíto Frito ha creado la Academia de Maestros Freidores de Pescaíto, una estructura con la que pretende formar en los conocimientos y la técnica de esta elaboración culinaria, preservar el oficio entre las nuevas generaciones y favorecer, en palabras de la propia entidad, la creación de empleo y el desarrollo económico.

La programación prevista incluye también gastroexperiencias, talleres de cocina en vivo y degustaciones. La cofradía presenta estas actividades como una fórmula para unir cocina, aprendizaje y ocio en torno a una preparación muy reconocible dentro del recetario andaluz.

El presidente de la cofradía, el sevillano Joaquín Ruibérriz de Torres, afirma que la intención es dar a conocer el arte del pescaíto frito como una experiencia gastronómica que no se recuerde solo por lo que se consume, sino también por la forma en que la vive el público. A su juicio, el pescaíto frito forma parte de la historia, la tradición y la identidad gastronómica de Andalucía y de España, además de representar un símbolo de hospitalidad.

El nacimiento de esta cofradía se produce este miércoles, 5 de agosto, con una propuesta que combina promoción cultural, formación profesional y actividades divulgativas. La entidad sitúa el pescaíto frito en el centro de su proyecto como patrimonio gastronómico y como elemento de identidad compartida entre territorio, cocina y tradición.