

CAMINOS GASTRONÓMICOS POR CANTABRIA



■ CAMINOS GASTRONÓMICOS POR CANTABRIA

La costa de Cantabria, 220km de acantilados y arenas, las frías aguas y la fuerza de las olas, ofrecen pescados y mariscos de carne compacta y sabor fuerte. Guisos marineros, marmita de bonito y patatas, patés y variedad de platos. Besugo, dorada, merluza, chicharro, langosta, bogavante, centollo, almejas, navajas, ostras, rabas o calamares a la romana, chipirones encebollados, sardinas asadas, bocartes, albóndigas de sarda, lubinas a la sal, son preparaciones clásicas. La montaña, sus valles y los bosques aportan platos fuertes de caza, jabalí y venado, los pastos carnes de primera calidad. Leche y mantequilla son base de deliciosa repostería.

♥ Lo más sabroso de cada zona recorriendo Cantabria.

- **Ajo.** Populares 'paellas marineras del Cantábrico', afamado su fresco marisco
- **Ampuero.** Salmón y angulas, jabalí
- **Arredondo.** Guisos cordero y cabrito. Cotos de truchas
- **Cabezón de la Sal.** Típico cocido montaños: alubia blanca, berza, chorizo, tocino y morcilla de arroz
- **Cabuérniga.** Chuletones vaca Tudanca
- **Campoo.** 'Ollas Ferroviarias', guiso tradicional antiguos ferroviarios, patatas con carne. Carnes de vacuno y chuletón de Campoo. Repostería, pantortillas y rosquillas
- **Castro Urdiales.** Típico el besugo y caracoles de tierra. Sardinas, bonito, maganos o calamares y jibiones
- **Cóbreces.** Quesos de Trapa elaborados monjes del convento
- **Guriezo.** Alubias rojas, chorizos, quesos de nata y semicurados
- **Isla.** Langosta y bogavante de viveros naturales
- **La Cavada.** Carnes de vacuno, queso de nata. Repostería los corazones
- **Laredo.** Bonito fresco, 'pollo marino' y respigos, hojas tiernas del nabo. Sardinas, besugo y congrio
- **Liébana.** Río Deva de los más salmoneros. Embutidos de caza y matanza. Quesos lebaniego gran fama, denominación de origen, Picón Tresvigo-Bejes, quesucos ahumados Áliva, cabra y oveja. Los perniles, jamones de cerdo curados al frío, borono, especie de morcilla, y embutidos jabalí y venado. Plato típico cocido lebaniego: pequeños garbanzos, verduras, carnes matanza y relleno, masa frita de pan, tocino y chorizo. Carnes de vacuno, cordero y cabrito. Miel, canónigos, natillas caseras. Típicos frisuelos, masa harina frita con miel. Tostadillo, vino dulce y denso típico comarca. Orujo, elaboración tradicional con alquitara, variedades sabores
- **Liérganes.** Sacristanes, deliciosa repostería, tradicional chocolate con churros
- **Noja.** Langostas y nécoras
- **Novales.** Aromáticos limones
- **Ontaneda.** Sobaos y quesadas. Tierra de famosos barquilleros, helado artesanal de mantecado a partir de las natillas
- **Predreña.** Finas almejas y morgueras, a la marinera o en crudo. Sardinas frescas asadas y pescados de bajura
- **Saja.** Carne de caza, venado, jabalí y perdices. Cocido montaños
- **San Roque de Riomiera.** Carnes vacuno y cordero
- **Santoña.** Conservas artesanas de pescado, salazón de anchoa (bocarte) y bonito. Típica 'marmita', guiso bonito y patatas
- **San Vicente de la Barquera.** Ostras de cultivo. Plato típico 'Sorropotún', guiso marinerero bonito con patatas, variante de marmita
- **Suances.** Pescados y mariscos
- **Torrelavega.** Cofradía del Hojalдре, polkas y almendrados
- **Unquera.** Corbatas, dulce de fino hojaldre
- **Valderredible.** Patatas gran calidad, setas, miel
- **Vega de Pas.** Excelente carne vacuno, guisos cabrito, alubias estofadas. Queso fresco y quesucos nata. Quesadas y sobaos pasiegos: masa de mantequilla, huevos, harina y limón rallado.

♥ Concursos Gastronómicos y fiestas Culinarias.

■ **'SANTANDER, FOTOGRAFÍA, GASTRONOMÍA'.** Rutas aúnan fotografía y gastronomía. Itinerarios curso foto y comida comentada, productos temporal y típicos. 98€. 6h. (4h. fotografía-2h. gastronomía), grupos 15 pers. | Fotos cada jornada selección para fondos imagen Ayto. Atención adaptada a nivel conocimiento fotografía, disponer cámara digital | 4 Zonas: 1. Faro Cabo Mayor y Matalaños, comida Golf Matalaños | 2. Paseo Sardinero, Jardines Piquío y Península Magdalena, restaurante Deluz | 3. Puertochico, Pº Pereda y Palacete Embarcadero, comida El Serbal, Asubio, o Días de Sur | 4. Mercado Esperanza, Plaza Toros, Bº Pesquero, taberna El Machi | Info. Inscripción Tel. 682728468 • **JULIO. Sáb 2.** 4. Mercado Esperanza • **Dom 10.** 3. Puertochico • **Sáb 16.** 2. Sardinero • **Dom 24.** 1. Faro • **Dom 31.** 3. Puertochico • **AGOSTO • Dom 7.** 3. Puertochico • **Sáb 13.** 4. Mercado Esperanza • **Dom 21.** 2. Sardinero • **Dom 28.** 1. Faro.

■ **I CONCURSO DE FOTOGRAFÍA BODEGAS VIDULAR.** Sáb 3 Sept. Plazas limitadas para mejor realización de la actividad. Al finalizar se realiza cata de vino de las bodegas. Info e Inscripción Tel. 682728468.

■ **III ENCUENTRO FOTOGRÁFICO 'RINCONES DE CANTABRIA'.** JULIO. Vie 8 al dom 10. Alto Campoo. Estación Esquí Alto Campoo y Hotel La Corza Blanca. Organiza Asoc. Cultural Grupo Fotográfico Rincones de Cantabria | 3 Talleres: 'El laboratorio fotográfico digital' por Leo Simoes | 'Timelapses' Luis Caldevilla y Nacho Mendez | 'Iluminación y retoque para moda y publicidad', Fran Barrero | Socios de A.C. Rincones de Cantabria: 110€ | no socios: 160€ | Acompañantes: 60€

■ **TALLER FOTOGRAFÍA Y ESTUDIO FAUNA SALVAJE.** JULIO. Vie 22 al dom 24. Alto Miera. Albergue Alto Miera. En plena naturaleza. Técnicas del fototrampeo (foto y vídeo), barreras de infrarrojos, esquemas de iluminación, obtención de huellas en moldes de escayola, seguimiento e identificación de rastros... Máx. 20 alumnos. Taller + Pensión completa 120€. Tel. 616245761

■ **CURSOS DE COCINA PARA AFICIONADOS.** Santander. H. Las Carolinas Tel. 942367030 ☉ 8-14:30h. Plazas 14/curso • **JULIO. Lun 4-vie 8.** Cocinar es divertido. 12-15 años. 15h. 90€ ☉ 10-13h. • **Lun 4-jue 7.** Cocina Saludable. 14h. 90€ ☉ 17-20:30h. • **Lun 11-vie 15.** Viaje por los postres clásicos del mundo. 15h. 90€ ☉ 10-13h. • **Lun 11-jue 14.** Cocina Japonesa. 14h. 90€ ☉ 17-20:30h. • **AGOSTO. Lun 1-lun 29.** Platos de Cuchara. Lun y mar, 28h. 160€ ☉ 17-20:30h. • **Mié 3-jue 1 sept.** Recetario Tradicional para principiantes. Mié y Jue. 35h. 180€ ☉ 17-20:30h. • **Mar 16-vie 19.** Cocinar es divertido. 8-11 años. 15h. 90€ ☉ 10-13:45h. • **Lun 22-vie 26.** Aperitivos, pinchos y canapés para recibir en casa. 15h. 90€ ☉ 10-13h. • **Lun 29-vie 2 sept.** Cocinar es divertido. 12-15 años. 15h. 90€ ☉ 10-13:45h. • **1º CAMPUS GASTRONÓMICO INFANTIL.** Santander. H. Las Carolinas • **Mié 3-jue 11 Agosto.** 9-14 años. 56h. 20 plazas. 360€ ☉ 9-17h. Prof: Francisco Jerez Cuesta / Itziar Ruiz Esquiaga | **Mié 3.** Mercado, elaborar platos regionales. **Jue 4.** Visita quesería 'Jarradilla' y sobaos 'Joselín', Valle Carriedo. Barbacoa en naturaleza. **Vie 5.** Fábrica 'Chorizos La Cavada', Solares. Establación típica, 'La Maza, Cecañas. Cata a ciegas productos Cantabria. Pic-nic. **Lun 8.** Colindres barco pesquero. Santoña proceso anchoas salazón. Comida marmita bonito. **Mar 9.** 'Yo me lo guiso, yo me lo como', Las Carolinas. **Mié 10.** Visita bodega producción vino. Cultivo hidropónico lechugas Anero. Comida paella. **Jue 11.** Postres, en Las Carolinas

Restaurante CAÑADÍO
Reservas: 942 31 41 49
Desde 1981

www.restaurantecañadio.com

SABOREA NUESTRO LIBRO

de Pinchos en corado

→ **SANTANDER.** Plaza Cañadio | Ref. P: F-7

→ **SANTANDER** | Ref. P: D-4

Hotel-Escuela
Trabajamos para la Excelencia

LAS CAROLINAS
hotel escuela

En un entorno natural en el centro de Santander.
13 habitaciones completamente equipadas.
Zona ajardinada. Aparcamiento propio.

Verano 2010, cursos para aficionados, abierto al público.
Información y Reservas:
Hotel-Escuela 'Las Carolinas'

Teléfono: 942 033 403
www.hotelescuellascarolinas.com

HOSTELERÍA DE CANTABRIA
Asociación Empresarial