

'EL FERIAL'

Restaurante con el mejor sabor de la cocina tradicional mexicana, en Orejo



OCIO EN FAMILIA

Esta semana, Senti2 propone una visita con los niños a los museos cántabros



'LA CASONA DEL VALLE'

Restaurante con cocina de autor en Villapresente (Reocín)



VIERNES 2 DE ABRIL DE 2010

EL MUNDO CANTABRIA / NÚMERO 59

Y ADEMÁS...



> DE PASEO POR...

Senti2 recorre esta semana el municipio de Reocín: la capilla de Puente San Miguel y la finca de la Sociedad Anónima 'Puente San Miguel', las torres medievales de Quijas y el río Saja son algunas de las 'joyas' de este precioso valle



> 'VEGETALÍSSIMO'

Durante todo el mes de abril, el restaurante 'El Jardín' del Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo celebra la Cuarta Temporada de la Gastronomía Verde *Vegetalísimo*



LA PASIÓN, EN CASTRO

HOY ES VIERNES SANTO Y LOS CATÓLICOS CONMEMORAN LA MUERTE DE JESÚS. LA PASIÓN VIVIENTE QUE SE ESCENIFICA EN CASTRO CELEBRA SU XXVI EDICIÓN Y PIDE SER FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO NACIONAL, PUES ACOGE MILES DE VISITANTES Y PARTICIPAN ACTIVAMENTE MÁS DE 600 CASTREÑOS

Senti2

Los Centros de Visitantes programan nuevas actividades para Semana Santa

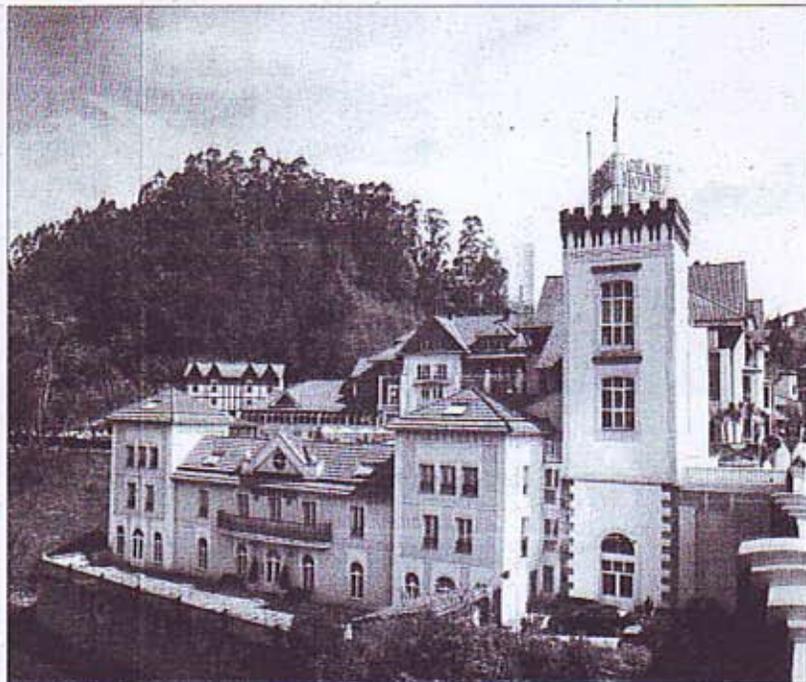
El Centro de Investigación del Medio Ambiente (CIMA) ha programado actividades de Semana Santa en los siguientes Centros de Visitantes: Río Ebro (Fontibre, Campoo de Suso), Embalse del Ebro (Corconte, Campoo de Yuso), Monte Hijedo (Valderredible) y La Piedra en Seco (La Piedra del Valle, Valderredible).

Por ello, la Consejería de Medio Ambiente anima a participar a cuantos estén interesados, de todas las edades, y recuerda que el Observatorio Astronómico de Cantabria ha reiniciado sus actividades de cara al público tras el periodo invernal. Además, los Centros de Visitantes mantienen su programación habitual.

La Piedra en Seco (hoy y mañana) y Monte Hijedo (del día 7 al 11 de abril) han preparado un conjunto de actividades para los más pequeños: talleres de educación ambiental y rutas por las localidades de La Piedra del Valle y Riopanero.

Estos Centros de Visitantes tienen talleres de interior que giran sobre la cabaña del pastor, las velas, los juegos nuevos con cosas viejas, el cine aforo, el barro, los pisapapeles, los oficios tradicionales, el crecimiento de las plantas, la tela de araña, la elaboración de un nido o el río. Estarán acompañados de actividades en el exterior como gymkansas de residuos, juegos de orientación y salidas a la necrópolis de San Pantaleón, al río Ebro, entorno de Riopanero y al Monte Hijedo.

Los Centros de Visitantes de Río Ebro (Fontibre) y del Embalse del Ebro (Corconte) también ofrecen una programación durante los dos fines de semana del periodo vacacional. Así, presentan talleres y salidas como los de Etnobotánica en el nacimiento del Ebro, Aprendiendo a reciclar, Gymkana de agua, Semilleros aromáticos, y salidas de campo por Fontibre y Corconte.



El Gran Hotel Balneario de Puente Viego se encuentra en pleno valle del río Pas. / JOAQUÍN GÓMEZ SASTRE

VEGETALÍSSIMO

Cuarta Temporada de la Gastronomía Verde en el Balneario de Puente Viego

D.P. La gastronomía cántabra está alcanzando cotas de excelencia y cuenta con una oferta muy rica. Afirmó este martes el consejero de Cultura, Turismo y Deporte, Francisco Javier López Marcano, durante la presentación de la IV Temporada de la Gastronomía Verde Vegetalísimo que el restaurante El Jardín del Hotel Balneario de Puente Viego celebra hasta el próximo 2 de mayo, comprometiéndose así con la comida sana y con las verduras de temporada como protagonistas.

Durante todo el mes de abril, el establecimiento ofrece una amplia carta de platos elaborados con verduras, como son el gazpacho de remolacha con queso de nata;

el ravioli de aceite de oliva virgen con puré de coliflor y huevas de esturión; arroz cremoso con habas, guisantes y setas; verduras fritas en tempura y calamares tiernos; canelones de berenjena rellenos de alcachofas y bacalao; o milhojas de patatas confitadas al Jabugo con berenjenas y foie.

De todos los platos que componen la carta de Vegetalísimo, diariamente se elaborará un menú degustación que constará de cuatro platos y postre. El precio por persona será de 32 euros, bebida no incluida.

El consejero aseguró que esta Cuarta Temporada de la Gastronomía Verde «dice mucho de la buena voluntad y las buenas artes» que caracterizan al restaurante El Jardín y al Hotel Balneario,

pertenecientes al Club de Calidad Cantabria Infinita y a los que puso como ejemplo de la línea que han de seguir los profesionales del sector: «innovación y búsqueda de la diversidad en la oferta».

La propietaria del Hotel, María Ángeles Pérez, recordó el éxito de las tres ediciones anteriores de Vegetalísimo y aseguró que el objetivo del restaurante El Jardín es «renovarse» cada año con los nuevos platos diseñados por el jefe de cocina del restaurante, Emilio García.

Por último, López Marcano subrayó el avance experimentado en la región de las iniciativas gastronómicas, culturales y turísticas, poniendo como ejemplo el «dinamismo» existente durante este mes con la multiplicación de jornadas culinarias y ferias artesanales.

07

VIERNES: 2. ABRIL, 2010

NÚMERO: 59

EL MUNDO CANTABRIA

SENTI2

HOMENAJE

Mujer y hostelería: María Biselot será una de las féminas hostelieras homenajeadas el próximo 13 de abril por la Federación Española de Hostelería (FEHR) en el marco del XIII Congreso Nacional de Hostelería, que se celebrará del 12 al 14 de abril en Palma de Mallorca. Palentina de nacimiento, pero criada en Santander, Biselot lleva 46 años al frente de los fogones de La Posada del Mar (Castellón/19), uno de los restaurantes emblemáticos de la capital cántabra. Se trata de un negocio familiar que abrió con su marido y que ahora es dirigido por sus hijos. El homenaje a la mujer hostelera es uno de los momentos destacados del Congreso Nacional de Hostelería. Se busca reconocer, de este modo, la importante labor que, históricamente, ha desempeñado la mujer en este sector.

Asador Lechazo Aranda

El sabor y la calidad
de siempre al mejor precio

En un ambiente castellano noble
para degustar y disfrutar lo mejor
de la cocina más típica de Aranda de Duero,
tierra de vino y cordero

c/ Tetuán 15 (Puerto Chico) Tfno: 942 21 48 23 SANTANDER