

CANTABRIA

EN LA MESA

Restaurante de la semana. Asador Origen, en Monte (Santander) **P23**

Sector agroalimentario. Desarrollo Rural concede ayudas por valor de 10 millones de euros a 76 proyectos **P26**



Tomate. Bezana y Torrelavega organizan este fin de semana sendas ferias sobre el mismo producto **P28-29**

DOSIER PICOTEO

Un estilo de vida

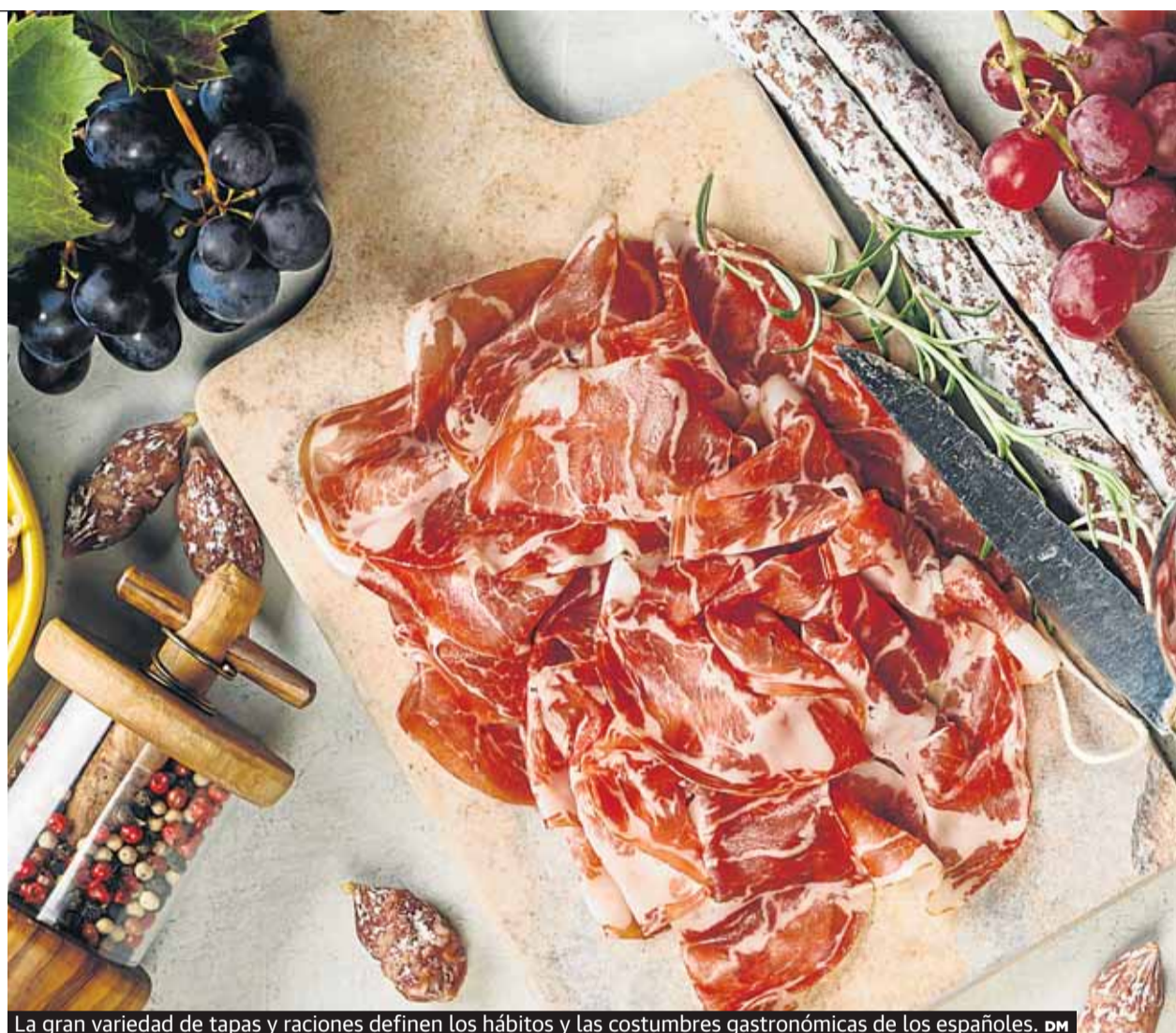
Ir de tapas es una tradición que se extiende por toda la geografía nacional y se exporta a los cinco continentes **P2-22**



Picar, pinchar, tapear... Comer de una forma divertida y en auge

Los pequeños bocados en el aperitivo o el tardeo evolucionan a pasos agigantados y salen fuera de nuestro país

DIEGO RUIZ



La gran variedad de tapas y raciones definen los hábitos y las costumbres gastronómicas de los españoles. DM

Tapear, pinchar, picar algo, ir de raciones... Cada vez a los españoles nos gusta más comer pequeñas porciones de comida para, de esta forma, probar el mayor número de productos gastronómicos posibles. De perder menos tiempo que sentándose a la mesa y pedir la carta o el menú del día, de preparar comida en casa. Nos reconforta, y mucho, que con el vermut, el vino o la cerveza, el dueño del local, o el camarero de turno, nos obsequie con una tapa gratuita para, así, 'empapar' el alcohol de nuestra bebida y abrir

el apetito antes de comer o cenar. Las tapas, los pinchos y las raciones, hay que reconocerlo, son divertidas e ideales para compartir con amigos o familiares.

En España, cada día se cuidan más estos pequeños bocados. Bares, cafeterías y restaurantes se afanan en surtir sus barras de raciones y pinchos, hasta tal punto que los aperitivos son ya casi obligados en cualquier menú o ceremonia. Incluso, son frecuentes ya los concursos locales y nacionales en los que se eligen los más sabrosos y elaborados.

El recorrido del tapeo no tiene apenas ciudades o pueblos en

las que al cliente no se le obsequie con una tapa o se le ofrezca un pincho elaborado. Desde Galicia a Cádiz, se pueden degustar especialidades de todo tipo, gratis en muchos casos. Sevilla, Granada, Santiago, Cádiz, Málaga, Salamanca, Segovia, Ávila, Madrid, Toledo, Almería, Ponteve-

El tercer jueves del mes de junio se celebra el Día Mundial de la Tapa

dra, León, Soria, Albacete... son ciudades donde se rinde culto al tapeo. Se estima que un 60% de los establecimientos de hostelería de nuestro país ofrece tapas gratis a los consumidores para acompañar cualquier bebida.

Cantabria, reacia hasta hace poco tiempo a esta manera de alternar, cambió algunos años atrás el platito de aceitunas con hueso, patatas fritas o cacahuetes, para, con el empuje de las raciones y los pinchos, adentrarse en el mundo de las tapas. Ya son bastantes los establecimientos que ofrecen pequeños bocados a la hora del aperitivo o para acom-

pañar las consumiciones del llamado 'tardeo', gratuitamente.

Embutidos, queso, pequeñas porciones de tortilla de patatas, o sandwiches, arroces, rabas, mejillones, ensaladilla, y caldos y sopas de ajo en invierno, son los más frecuentes. Sin embargo se sigue abusando de las olivas, las papas chips y de productos industriales congelados como las mini croquetas o las empanadillas de bonito con tomate.

La importancia de la tapa en nuestro país es tal que ya tiene fijado en el calendario su día mundial. Este es el tercer jueves del mes de junio. La iniciativa

Mesón Rampalay

BIENVENIDO AL TEMPLO DEL PICOTEO, UN HISTÓRICO...

C/ DAOIZ Y VELARDE, 9.
SANTANDER.
TELÉFONO: 942313367

AMPLIA CARTA DE PINCHOS CON MÁS DE 30 VARIEDADES Y MÁS DE 60 RACIONES DE PRIMERA CALIDAD

BONITO EN ESCABECHE CON VINAGRETA, HAMBURGUESITA TURCA CON SALSA DE YOGUR, PICADILLO CON SALSA DE QUESO PICÓN.

Y los exitosos...

TARTAR DE TOMATE CON AGUACATE Y LANGOSTINOS, ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA, BOCARTES, TORREZNOS DE SORIA, QUESOS DE CANTABRIA, ANCHOAS DE SANTOÑA, CHIPIRONES A LA PLANCHA, PASTEL DE CENTOLLO, CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO EN SALSA, BACALAO AL AJORRIERO...





partió de la Asociación Saborea España que está compuesta por cinco entidades de ámbito nacional: Hostelería de España, Asociación Española de Destinos para la Promoción del Turismo Gastronómico, Eurotoques, (organización europea de cocineros compuesta por chefs de gran prestigio), Facyre (Federación de Cocineros y Reposteros de España) y Paradores de Turismo. El trabajo en común de los cinco socios ha permitido el nacimiento de Saborea España con un objetivo común, potenciar el papel de la gastronomía como atractivo turístico.

Las tapas y pinchos españoles ya están presentes, desde hace algunos años, en locales esparcidos por todo el mundo. Muchos han sido los empresarios de nuestro país que se han instalado en el extranjero y han montado su propio negocio de hostelería, sin olvidar los productos del país. Las comunicaciones son cada día más amplias y rápidas, y permiten que estos profesionales cuenten con buena materia prima en muy pocas horas y en cualquier lugar.

Pero también en muchos países son los propios clientes los que reclaman este tipo de comida. Por poner un ejemplo, en Nue-

SECCIÓN PATROCINADA POR:

HERCOS PARAYAS



va York, los chefs José Andrés y Fernán Adrià abrieron en 2019 el Little Spain, un mercado de moda en uno de los lugares más frecuentados de la ciudad de los rascacielos. Situado en el barrio al oeste de Manhattan llamado Hudson Yards y bajo el parque elevado de High Line, se sirven productos españoles. Además de carnicería y pescadería hay un colmado donde se pueden comprar productos básicos de nuestra cocina como arroz bomba, aceite de oliva virgen y conservas.

El Spanish Diner –comedor español– es uno de los tres grandes restaurantes con servicio de mesa

del mercado y está abierto todo el día, desde el desayuno a la cena. Su menú incluye la clásica tortilla de patatas, huevos revueltos y hasta arroz a la cubana. La oferta de restaurantes se completa con Leña, un espacio dedicado a la paella y la carne asada que se cocinan sobre eso, leña, y Mar, ubicado en un rincón más íntimo y con un menú de pescado y marisco. En otros de sus amplios locales se pueden picar pulpo a la gallega y gambas al ajillo, patatas bravas, churros y dulces. No faltan las sangrías, ni el plato más demandado de nuestra gastronomía, la paella.




Puerto Población

— restaurante —

Acércate a disfrutar

el mejor picoteo

con vistas al pantano

Rabas de calamar, limón y jengibre • Almeja fina en salsa verde • Cecina de Buey
Morcilla de Burgos, en base de crema de piquillo y queso de nata de Cantabria D.O.
Pulpo a la parrilla, con patata rota y alioli de ajo
Croquetas caseras de jamón ibérico, bacalao y queso azul

y además, nuestra especialidad: carnes maduradas dry-aged de varias razas.

Llámanos para reservar

942 778 494

Síguenos

Carretera Corconte-Reinosa, s/n
La Población, 39294 – Cantabria

Patatas fritas.

Un aperitivo habitual que sirve para algo más una vez abierta la bolsa

Recetas. Pueden ser la base de una tortilla de patatas, un rebozado crujiente, picatostes para cremas y hasta un rico dulce de chocolate fondant



Las patatas fritas son un aperitivo o snack universal. FOTOLIA

DIEGO RUIZ

Las patatas fritas de bolsa, las clásicas patatas chips, son tan habituales como universales tapas y aperitivos en bares y restaurante de todo el mundo. Saladas y crujientes, para compartir con amigos y unas cervezas, a cualquier hora, constituyen siempre un buen inicio de una comida o una cena. Con el paso de los años, las patatas fritas han ido mejorando en calidad, presentación y, sobre todo, en la búsqueda de nuevos sabores, como las Vallucas de huevo frito, o con sales y especias gourmet...

Los tradicionales aceites de girasol poco refinados y sus excesos grasientos se han cambiado por AOVE en casi todas las marcas y se ha reducido la cantidad de sal. También se ha optado por

chips de un tamaño similar en los paquetes puestos a la venta.

Los fabricantes de patatas fritas, que en España se reparten de norte a sur se han sumado a todo ello y elaboran un producto artesanal cada vez con más demanda. Hay puestos ya míticos, en general en Andalucía (los populares de calentitos), en los que hay colas durante mañanas y tardes para adquirir unos cucuruchos o bolsas de patatas fritas. Hoy se controla mucho más el tiempo de vida del aceite en la freidora, para evitar que el producto pierda sabor y calidad, y se evite ese olor que se desprende del aquel que se ha utilizado mas de la cuenta.

Las bolsas han mejorado en la información al cliente de aspectos como la caducidad, compo-

sición, valor nutricional, porcentaje de sal, etc.

Otros usos

Las patatas fritas, incluso, ya se emplean para preparar algunos platos, dándole mayor notoriedad al artículo. Además se ser unas fieles acompañantes, como guarnición de carnes y pescados, también encontramos recetas tan apetitosas como la tortilla de patatas hecha con las chis. Existen para su elaboración, principalmente, dos recetas. La primera es mezclar las patatas en un bol con los huevos batidos suficientes para que empapen bien, operación que suele durar entre 5 y 10 minutos.

Aparte, habremos pochado en la sartén cebolla al gusto, para después cuajar la mezcla en la

sartén. Aquí, el tiempo, depende del criterio del consumidor (poco o mucho hecha). Lógicamente, se puede hacer sin cebolla.

También este tipo de patatas puede utilizarse, muy triturado, como pan rallado para darle un toque crujiente a rebozados tradicionales, como croquetas, gambas a la gabardina, tempuras de verduras o pescado,

falsos nachos...

Con una salsa brava o de queso por encima resultan ideales para un aperitivo y con un boquerón en vinagre se convierten en una de las tapas más demandadas en bares y cervecería de Madrid. También resultan agradables al paladar como picatostes para cremas, purés y gazpachos.

LA PARRILLA RESTAURANTE

UNA ENORME VARIEDAD DE RACIONES. Y TAMBIÉN A LA PARRILLA

Seguro que conoces nuestras carnes selectas, los riquísimos guisos, los callos, la asadurilla, la hamburguesa gourmet... Descubre ahora los **HUEVOS DE CORRAL CON PATATAS, CON MORCILLA Y JAMÓN...** Un placer de siempre

y además, en la

TABERNA VADA

Torreznos de Soria
Sartenucas
Huevos de corral con jamón...

Bº La Plaza, 5. Hoznayo. Tel: 942 525 072 www.laparrilladehoznayo.es

L'ARGOLLA
Carandía

Taberna
Restaurante

UN SIN FIN DE PICOTEO

Y TODOS LOS PLATOS SE PREPARAN TAMBIÉN PARA LLEVAR

DISPONEMOS DE MENÚS DE PICOTEO PARA DOS PERSONAS, CON MEDIAS RACIONES

**HAMBURGUESAS 100% TERNERA, 100% TUDANCA Y DE ANGUS
HAMBURGUESAS PARA VEGANOS Y CELIACOS**

BARRIO LA MACORRA, 10. CARANDÍA DE PIELAGOS. TELÉFONO: 942 571 401. ABIERTO TODOS LOS DÍAS



Una de las recetas más curiosas es la de patatas al chocolate, una buena mezcla para finalizar un aperitivo. La preparación es sencilla: Primero hacemos migas las patatas fritas en la misma bolsa.

Deshacemos chocolate fondant en el microondas en golpes de 15 segundos. Ponemos sobre las patatas un poco de aceite y el cho-

colate. Y removemos hasta que todos los ingredientes estén bien integrados. Forramos una bandeja con papel de aluminio, y con la ayuda de dos cucharas vamos formando montoncitos. Dejamos en el frigorífico durante una hora. Una vez el chocolate esté solidificado, conservar en un recipiente hermético. Sin duda alguna, un snack original.

Encurtidos. Indispensables a la hora del aperitivo y a todas las horas

CONSERVANTE

D. RUIZ

Una ancestral manera de conservar los alimentos, junto al escabechado, es la del encurtido. Una forma artesanal extendida por todo el mundo. Con el vermouth, el vino blanco o la cerveza, a quién no le apetece saborear unas aceitunas, unos pepinillos, unas cebolletas e, incluso, una gilda, uno de los pinchos más solicitados en las barras españolas. Además de las guindillas o verduras como la coliflor o la berenjena.

Existen dos maneras de encurtir verduras, hortalizas y frutas. Una de ellas es bañarlas en una solución de agua y sal. La otra, más extendida entre nuestras fronteras en la que se obtiene con el vinagre y otros productos como las especias y el azúcar.

Las aceitunas con otro de los aperitivos típicos para compartir. Existe una gran variedad de ellas, si bien en Andalucía es donde mejor tratamiento tienen. Una de las más conocidas es la gordal, procedente de Sevilla, Granada y Hellín (Albacete). De gran calibre, de ahí su nombre, se aliña con vinagre y pimentón. Es propicia para rellenar, por ejemplo con anchoa.

La manzanilla, típica sevillana, es la más abundante y conocida. Existen varios tipos si bien la popular es la que se utiliza



Las aceitunas son el aperitivo más típico de la dieta mediterránea. DM

sólo como aceituna de mesa y se ha curado en salmuera. Se puede aliñar en casa con ajo, limón, romero o tomillo y un chorrito de aceite.

La Aloreña de Málaga es la primera que ha conseguido su DOP y se aliña con tomillo, hinojo, ajo, pimentón y especias. Un producto que ha alcanzado niveles gourmet gracias a la preparación partida, recolección manual y elaboración con productos naturales.

Otro tipo de aceituna manzanilla es la que procede de la localidad madrileña de Campo Real. Una vez se han recolectado a

mano, en menos de 24 horas se almacenan, lo importante es quitarles el amargor antes de ponerlas en agua. Para ello se queman con sosa cáustica y las conservan en salmuera en frío para que no fermenten. De este modo también conservan su color verde. Luego se lavan y se aliñan con tomillo, hinojo, orégano, ajo y especias como mejorana o comino.

Finalmente hay que destacar la aceituna de Aragón (negra). Es una de las aceitunas más saludables, porque es negra natural, no utiliza métodos químicos en su elaboración. Se adereza con aceite y sal.



Plaza de Italia s/n.

Santander

Información y reservas:

942 273 034

PICOTEO VARIADO DE MÁXIMA CALIDAD con vistas al mar...



Algunas recomendaciones: Albóndigas de atún, Buñuelos de bacalao, Pastel de cabracho con mayonesa de erizo, Tartar de bonito del Cantábrico con Wakame y aceitunas negras, Carpaccio de cigala, gamba roja y zamburiñas, Cecina de Wagyu con aceite de oliva virgen, Foie Micuit al Armagnac con compota de arándanos, Salmorejo de tomate y sandía con jugo de remolacha, Croquetitas de queso de Tresviso, Zamburiñas a la plancha, Almejas en salsa verde o a la sartén, Gambas de Huelva a la plancha, Pulpo a la gallega con pimentón de la Vera, Y mucho más...



Comedor con vistas, ventilación natural y espacio seguro gracias al purificador de ambiente Urban Air Purifier



EN LA MARUCA
FRENTE AL MAR

RESERVAS:
942 342 027

NOS CONOCES POR NUESTROS ARROCES, POR LOS MARISCOS DEL CANTÁBRICO, POR LOS FANTÁSTICOS PESCADOS, POR LAS CARNES DE PRIMERA, PERO ES QUE ADEMÁS TENEMOS...

TODO UN MUNDO DE PICOTEOS



RABAS, DELICIAS DE RAPE PICANTES, ENSALADA TEMPLADA DE BACALAO Y TAMBIÉN DE VENTRESCA, PATATAS BRAVAS, BOCARTES Y CROQUETAS CASERAS DE BACALAO O CARNE, ENSALADAS VARIADAS, SALPICÓN DE MARISCO, ESPÁRRAGOS, PUDIN DE CABRACHO, TABLA DE IBÉRICOS, CECINA, JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA, PULPO, GAMBAS AL AJILLO O A LA PLANCHA, PIMIENTOS CON ANCHOAS Y VENTRESCA, MEJILLONES Y ZAMBURIÑAS...

Concursos nacionales. Elaboración en directo de pinchos y tapas

De bocado en bocado. La cocina en miniatura ha sido clave en la proyección de la gastronomía española así como en la promoción de sus cocineros

ALICIA DEL CASTILLO

Los pinchos y las tapas son un patrimonio gastrocultural único en el mundo con marca España que, lejos de decaer, evolucionan dentro de su amplio recorrido, porque además la llamada cocina en miniatura ha jugado un papel clave en la proyección de nuestra gastronomía y en la promoción de nuestros cocineros. De hecho, ya lo dijo Ferrán Adrià: «las tapas y los pinchos es lo más exportable que tenemos». Y no le ha faltado razón porque hoy son todo un éxito, dentro y fuera de nuestras fronteras.

En el norte, las tapas –más propias de comunidades como Aragón, Madrid, Toledo o Sevilla– tienen su particular versión en formato pincho y cada región elabora los suyos con productos e ingredientes autóctonos.

Las barras de gastrobares y restaurantes, hoy en pausa como consecuencia de las restricciones impuestas por la pandemia, se despliegan como si de un showcooking se tratara para mostrar la creatividad de sus autores. La cocina en miniatura requiere técnica y conocimiento para sorprender y emocionar en no más de tres bocados y sin cubiertos, pero eso sí, ahora senta-

dos en una mesa, nada de comer apoyados en la barra.

Cantabria ha defendido la calidad de sus pinchos en diferentes certámenes gastronómicos donde por norma general se presentan originales y atractivas propuestas –en ocasiones algo arriesgadas–, donde puntúan la estética y el sabor principalmente y que su ejecución permita sacarlo en barras con mucha rotación de pinchos.

Como consecuencia del covid, han quedado suspendidos tanto la Quincena del Pincho de Cantabria, que en 2019 celebró su XVII edición, como la XVI del Campeonato Regional de Pinchos, organizados en paralelo por la Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria (AEHC), dando este último al ganador la oportunidad de representar a Cantabria en el nacional de Valladolid, una cita con un gran estímulo turístico y social que se ha enriquecido con el paso de casi un millar de cocineros nacionales y extranjeros.

Valladolid, la capital mundial

La tapa es una expresión gastronómica popular y colectiva que no solo nos caracteriza sino que crece en el mundo. Los concursos gastronómicos han ayudado a que esta modalidad culinaria, en forma de tapa o pincho, haya pros-

perado en muchas ciudades en busca de sus mejores bocados. Pero si hay que hablar de una capital mundial de la tapa esa es Valladolid. Hasta el próximo 5 de octubre estará abierta la inscripción de la XVII edición a celebrar los días 8 y 9 de noviembre, que en paralelo celebrará el V Campeonato Mundial de Tapas para el que podrán enviar solicitudes hasta el día 10 de septiembre.

Si el más internacional es el de la ciudad castellana, el certamen nacional oficial más antiguo de España es Concurso de tapas de Zaragoza y Provincia, que regresa con su XXVI edición, del 9 al 19 de septiembre, cuya inscripción finalizará el 31 de agosto.

Madrid y San Sebastián

Madrid Fusión, en enero, y San Sebastián Gastronomika, en noviembre, son los dos congresos más importantes para la alta cocina, también en miniatura. En 2019, el Palacio Kursaal de Gastronomika acogió el primer Congreso de Pintxos y Tapas, donde primeros espadas hablaron sobre evolución, tradición, vanguardia y memoria gustativa en la elaboración, entre otros temas, como la aplicación de nuevas técnicas en formato tapa o la gestión de los vinos en una barra y en 2020, en el mismo congreso se eligió a la



Cientos de bocados originales y de vanguardia se exhiben cada año en la capital



La calidad, originalidad, estética y su aplicación comercial son criterios a puntuar en los concursos. DM

Estos eventos han hecho posible que el concepto del pincho y la tapa prosperen como cultura y negocio en todo el mundo

mejor ensaladilla rusa de España, una de las raciones más populares, siendo una de las finalistas la elaborada por el restaurante Pan de Cuco en Suesa.

El pasado mes de junio, en el marco de la XIX Cumbre Internacional de Gastronomía, Madrid Fusión se buscaba por séptimo año consecutivo a la Mejor Croqueta del Mundo Joselito, título que se llevó el restaurante Solana en 2017.

Las mejores tortillas, patatas bravas y también los mejores callos, se disputan las primeras posiciones del ranking por todo el país. Entre otras citas culinarias ineludibles figuran el Concurso Internacional de Patatas Bravas que organizó en noviembre del pasa-

DISFRUTA DEL MEJOR Y MÁS VARIADO PICOTEO DE MENÚ O A LA CARTA... ¡EN NUESTROS AMPLIOS COMEDORES Y TERRAZAS!

MENÚ CARTA BARRA LIBRE por sólo 32€
(todos los platos que quieras comer de nuestra carta, sin límite, bebida aparte)

MENÚ FESTIVO 25€
(a elegir de la carta primero, segundo y postre, con bodega de la casa incluida)

MENÚ DIARIO 17,50€
(a elegir primero, segundo y postre más bebida)

Avda. del Faro, s/n.
SANTANDER
Tel. 942 393 433

el mirador de Suso
RESTAURANTE

C/ SOBREMAR, 6. SUANCES
TEL. 942 811 511 - 942 810 416



mundial de la tapa, Valladolid. DM

do año su primera edición y tuvo como finalista al cántabro Óscar Solana; el Campeonato Mundial de Callos Pedro Martino, organizado por el restaurante asturiano la Guisandera de Piñera, con el objetivo de mantener vivas recetas tradicionales fundamentales; y el Campeonato de España de tortilla de patatas que se celebra en Tenerife en el marco del Foro Gastronómico Internacional de la Papa.

Primer campeonato oficial

La mejora continua de la oferta

gastronómica y el refuerzo del turismo gastronómico como elemento diferenciador responden a los valores de los certámenes organizados por la asociación Hostelería de España que en marzo de 2020 se vio obligada a aplazar el que iba a ser el Primer Campeonato oficial de Tapas y Pinchos de España con la participación del bar Casa Lita como establecimiento elegido en representación de la Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria.

Las inscripciones del regional de pinchos con anchoa se abren el día 1

SEGUNDA EDICIÓN

A. DEL C.

La II edición del Concurso Regional de Pinchos con Anchoa ya está en marcha y este miércoles, 1 de septiembre, se abrirá el plazo de inscripciones hasta el día 15. Tras el aplazamiento de la segunda edición en 2020 a causa del covid, la Cofradía de la Anchoa de Cantabria retoma la organización de este certamen, en colaboración con este suplemento Cantabria en la Mesa de El Diario Montañés, con el objetivo y la ilusión de recuperar, en la medida de lo posible y con la prudencia que merece, la ansiada normalidad.

El concurso tiene previsto comenzar el viernes 17 de septiembre y concluir, en su primera fase, el domingo 17 de octubre, fecha en la que finalizarán las degustaciones del pincho en los establecimientos participantes, tabernas, bares, cafeterías, mesones, restaurantes... de Cantabria. La organización ha determinado que cada negocio participante presentará un pincho libre, frío o caliente, siendo imprescindible que tenga como mínimo un componente de anchoa. Con el fin de equiparar el rango de todos los candidatos, el pincho presentado deberá tener un coste de venta al público no superior a 3 euros. Además, el tamaño del pincho deberá ser de tal forma que el



Los finalistas elaborarán en directo sus pinchos. DM

cliente pueda degustarlo en no más de tres bocados.

Fases e inscripciones

El concurso se organizará en dos fases. La primera se realizará los viernes, sábados y domingos, desde el 17 de septiembre hasta el 17 de octubre de este año. En estos días la cata se realizará a partir de las 19.30 de la tarde, excepto el domingo que será a partir de las 12.30 de la mañana, coincidiendo con el aperitivo. El lunes día 18 de octubre se comunicará a los seis participantes o más, en caso de empate, que hayan obtenido las mejores puntuaciones su pase

a la final del concurso, cuyo lugar está aún por decidir.

A partir de este miércoles día 1 de septiembre, y a través de la página web de la Cofradía de la Anchoa de Cantabria (cofradiadelaanchoa.com), se podrán realizar las inscripciones correspondientes con un coste de 50 euros por establecimiento participante. El ganador de esta segunda edición recibirá un premio en metálico de 1.000 €, trofeo y diploma. Como en la primera edición, celebrada en 2019, se contemplan sendos premios al pincho más innovador y al pincho con mejor presentación.



Juan de la Cosa
HOTEL & RESTAURANTE
★★★★

PLAYA DE BERRIA 14. SANTAÑA.
TELEFONO DE RESERVAS: 942 66 12 38

Disfruta de un riquísimo picoteo con el privilegio de las vistas

Las mejores rabas, esa popular ensaladilla rusa recién hecha o la súper hamburguesa gourmet...





Ginés
Restaurante

Avda Castañeda, n15
El Sardinero, Santander
Teléfono: 942 281 020
restauranteparrillagines@gmail.com

Más de 30 especialidades de rico picoteo



ALGUNAS RECOMENDACIONES:

- Criollo a la parrilla
- Gambas al ajillo
- Costillas a la parrilla
- Huevos camperos con jijas o morcilla
- Hamburguesa Ginés
- Alitas de pollo
- Ensalada de tomate
- Torreznos
- Rabas con cebolla
- Croquetas de jamón o chipirón

Elige buena compañía, elige calidad,
elige imaginación
y sabor, elige
comer bien...

elige

La Violeta

AVDA. DE SANTA CRUZ, 32 · SANTA CRUZ DE BEZANA · TELÉFONO: 942 58 24 60

Y ahora elige dónde...



EN LA TERRAZA, EN COMEDOR PRIVADO...

O DÓNDE TU QUIERAS



El Barco

Terraza Restaurante

Avda. del Faro, 24 · Santander · Tel: 942 391 760



EN EL BARCO TÚ ELIGES

RESTAURANTE DE CARTA O DE PICOTEO.

EN PAREJA, CON AMIGOS, CELEBRACIONES, FIESTAS.

2 COMEDORES, 3 TERRAZAS DESCUBIERTAS
CON OPCIÓN A CUBIERTA



Recomendaciones de picoteo:

Parrillada de verduras y centro de cabra, Almejas a la marinera, langostinos con salsa de pimentón de la Vera, Jerez y ajito, Pulpo a la gallega, Sartenes, Excelentes croquetas variadas, Anchoas premium, Tabla de ibérico bellota, Champiñones rellenos, Espagueti con almejas a la marinera, Delicias de pollo, Rabas, Mejillones, Percebes y Tartar de salmón o atún, etc...



Restaurante
Machinero

Ruiz de Alda, 16

SANTANDER

TELEFONO

942 314 921



Estas pequeñas versiones definen la cocina de vanguardia. Snack elaborado por La Bicicleta. DM

Snacks de autor. Teloneros de un festival gastronómico

Pequeñas degustaciones. En un menú de vanguardia los primeros platos son un símil de las tapas y los pinchos

ALICIA DEL CASTILLO

En 2018 la Real Academia de la Gastronomía Española (RAG) inició los trámites para declarar la tapa Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco. Un concepto exportable que puede estar en cualquier lugar del mundo —dicho por Ferrán Adrià—. Y es que nuestra gastronomía no puede concebirse sin esos bocados llamados snacks. Cocineros como Adrià, Subijana o Arzak, entre muchos otros, han transformado el conjunto de conocimientos y actividades relacionados con la comida, desde el aperitivo hasta el postre. Genios culinarios para quienes la comida se disfruta con las manos, con la boca y con la mente.

Podría decirse que el menú de degustación es la máxima expresión de la cocina de vanguardia. Por tamaño y estructura los primeros platos en un gastronómico son el símil de las tapas de un bar, pero

transformados en snacks, perfectos bocados elaborados con técnica y producto para comer en un par de mordidas.

El documental 'Snacks: bocados de una revolución', presentado en 2015 en San Sebastián, repasa la historia más reciente de la gastronomía española y, entre otras conclusiones, resulta relevante como en un mundo que se plagia constantemente, una importante nómina de cocineros españoles (también féminas) ha conseguido poner patas arriba las bases de la gastronomía mundial. Conceptos como los snacks y las tapas, o los avant postres (aperitivos de transición entre lo salado y lo dulce) y los morphings —de metamorfosis—, que en el contexto de elbulli se utilizaba para referirse a ese paso de la comida al relax de los cafés y licores, muestran un cosmos lleno de creaciones muy versátiles, tanto al inicio como al final de las comidas, donde el chef maravilla y emociona

al comensal a nivel visual y gustativo.

En los entrantes y en los postres, especialmente, es donde se advierte ese giro de 180° que, lejos de reducir a la mínima expresión el tamaño de las raciones, deshoja un trabajo que cuida hasta el más mínimo detalle, donde se fusionan tradición y vanguardia. Los snacks de autor nos permiten disfrutar de cada una de las diferentes técnicas de cocina que, pese a haber sido infravaloradas, han dado a muchos chefs la libertad para crear esos bocados que nos transportan a la memoria o a otro lugar, y que se replican en todo el mundo.

Hablar de esferas, espumas, gelificaciones, liofilizados o bajas temperaturas es citar tan solo algunos ejemplos de innovación presentes en la mayor parte de los bocados y tapas que hoy se convierten en teloneros de un festival gastronómico y que bien merecen un reconocimiento.



Un clásico santanderino desde 1983

Plz. del Progreso, 9
Santander

Tfn. 942 313 025

Recomendaciones de picoteo



Croquetas de bogavante, mejillones a la barquereña, rabas de calamar, salpicón de pulpo y langostinos, ensalada de ventresca con cebolla caramelizada, pulpo a la gallega, paté de cabracho casero, almejas a la marinera, chipirones encebollados, gambas al ajillo...

Y, por supuesto, **espectaculares pescados, mariscos y arroces**



Picos y regañás
Quesos y embutidos

Pequeños y crujientes panes artesanales, procedentes de Andalucía. Recomendados para raciones de embutido, quesos y ensaladilla.



Pan de cristal
Conservas y ahumados

De corteza muy fina y crujiente, con una miga ligera y poco densa y con un sabor muy suave. Va muy bien con conservas y ahumados.



Chapata
Tortilla y montaditos

De origen italiano, de miga ligerísima y llena de grandes alveolos. Corteza crujiente y una forma alargada, pero muy irregular.



Pan de molde
Sandwiches y desayunos

En su elaboración figuran ingredientes como la leche o la manteca. Es el típico pan para sandwiches, canapés y desayunos.



Bao
Carnes de vacuno

El pan Bao es un panecillo asiático cocinado al vapor, de color blanco y textura muy blanda. Ideal para rellenar con carnes mechadas.

Un pan para cada bocado. Maridajes recomendados

Variedad. Picos y regañás, chapatas, baguettes, bao... Cada uno de ellos tiene su tapa, su aperitivo o su plato de picoteo

DIEGO RUIZ

Si las tapas y pinchos en nuestro país experimentan una evolución constante, en el mundo del pan pasa lo mismo. Nuevos panes, con recetas tradicionales y nuevas fórmulas de combinar la harina de trigo con todo tipo de cereales, masas madres, semillas..., abundan en los obradores de todo el país, haciendo guiños también a los panes procedentes de otros países. Y panes, tapas y pinchos parecen, desde un principio, estar hechos los unos para otros.

Como sucede con los vinos y sus maridajes con carnes, pescados y postres, con los pequeños bocados de coger con la mano, con un mondadientes o tenedor y cuchillo, a cada uno de ellos le van un tipo de pan. Aunque, como pasa también con el vino, cada cual tiene sus gustos.

Para los embutidos, quesos,

ahumados y ensaladillas se recomiendan los picos (artesanos, rústicos, integrales, con aceite de oliva) y las crujientes regañás (a veces horneadas con semillas de sésamo crudo, AOVE y siempre sal marina).

El pan de cristal –con un porcentaje de hidratación del 90%– va muy bien con anchoas, sardinitas, atún y bonito en conserva, tumaca y, también, con ahumados.

De fermentación lenta, crujiente y de aspecto irregular, el italiano pan chapata (ciabatta) está

La proliferación de panes ha llevado a que los pinchos y tapas tengan su propio producto

recomendado para tortilla de patatas, foiegras, quesos cremosos y montaditos.

La baguette o pan francés requiere un amasado especial que produce sus típicas burbujas de aire en su interior. Es un producto que abunda en el mercado, muy versátil. Es típico para bocadillos y pinchos de cualquier tipo.

De siempre, con sabor tradicional, en el mercado seguimos encontrando el pan de hogaza. De corteza, crujiente, de intenso color tostado, y la miga, esponjosa. Presenta aromas a levadura, harina y ácidos propios de la fermentación, con un sabor intenso a levadura. Piezas redondas y rústicas, que casan muy bien con embutidos y carnes.

Por último, destacar el pan bao, producto asiático cada vez más de moda. Cocinado al vapor, de textura muy suave, marida bien con carnes guisadas y rellenos.

BAR - RESTAURANTE

El Carmen

MENÉNDEZ PELAYO, 15
PREZANES (Cantabria)
Teléf. 942 58 01 02

**Aún existen esos lugares de siempre...
de ración abundante, género espectacular
y sabrosa cocina casera que abandonas
con una amplia sonrisa de satisfacción**

Recomendaciones:
Mollejas de lechazo, cachón en tinta, asadurilla, pastel de setas y bacalao en salsa de piquillos, gamba roja y blanca, zamburiñas, pulpo, rabas, sartenes...

ESTUPENDAS TERRAZAS · BOLERA · MENÚ DIARIO · MENÚ FIN DE SEMANA · VERMOUTH Y BLANCOS DE SOLERA · CARNES MADURADAS · PESCADOS SALVAJES

EL POZO

RESTAURANTE Y ASADOR

¡¡PICOTEO VARIADO Y RICO DE GRAN CALIDAD!!

Algunas Recomendaciones
Maganos de guadañeta, Pulpo a la brasa o a la gallega, croquetas caseras, rabas de magano, gambas de Huelva, callos caseros, langostinos frescos a la brasa, puding, mejillones en salsa El Pozo, almejas a la marinera, morcilla a la brasa...

Inés Diego del Noval, 60 - Cueto (Santander) | Tel. 942 030 490 | www.restauranteelpozosantander.com

AD POLO

EXCLUSIVAS APOLO

*Selección de Exclusivas
en Alimentación*

ESPECIALISTAS EN PRODUCTOS PERECEDEROS

Gran variedad de productos especiales de picoteo *Consultanos*

☎ 942 26 25 68 - 661 84 69 60
✉ correo@exclusivasapolo.com
www.exclusivasapolo.com

Un snack para llegar a 400 recetas

Para una cifra redonda había que preparar una receta especial: petit choux rellenos de steak tartar. De complemento, dos ideas más

¿QUÉ HAY DE CENA PAPI?
RICARDO EZCURDIA

Académico de la gastronomía de Cantabria



Hoy estamos de celebración. Es un día especial porque ésta que estáis leyendo es la receta número 400 en Cantabria en la Mesa que he compartido con vosotros. Y os tengo que confesar que no es, y no ha sido, tarea fácil. Son muchas las veces que me siento delante del ordenador y me cuesta arrancar, comenzar a escribir una nueva receta. Todo tiene un límite, pero quiero dar mi agradecimiento a todos los que me seguís, de una u otra forma, ya sea en papel o a través de la web. A los que me paráis por la calle o de compras en el mercado para, muchas veces, decirme cuáles son vuestros trucos, si os ha salido bien o mal una receta. Os confieso que encuentro una motivación en todos vosotros, tanto en los comentarios más positivos como en los menos. Y quizá me apoye más

en éstos últimos que son los que me ayudan a mejorar para la siguiente semana e intentar, de nuevo, que os llegue el mensaje que os quiero transmitir en forma de receta y que no es otro que cocinéis. Porque cocinar es una prueba de amor hacia los tuyos, una manera de disfrutar haciendo algo que sabes que va a hacer disfrutar también a los demás. Y pocas cosas hay mejores, por lo menos para mí.

También quiero compartir mi agradecimiento con toda la gente que está detrás de éste suplemento y que cada semana se esfuerza al máximo para que os llegue la mejor información sobre la gastronomía de Cantabria, algo que nadie hace igual, y trabaja todos los días para poner nuestros productos en el lugar que les corresponde porque no tenemos que envidiar nada a nadie.



Petit choux casero relleno de steak tartar de solomillo. DM

Y para un día especial había que hacer una receta especial. Os propongo algo que en casa gusta y mucho, y con ello también quiero dar las gracias a mi familia porque son mi apoyo y mi inspiración. Se trata de unos petit choux rellenos de steak tartar, un aperitivo sorprendente que, aunque suene un poco complicado, es mucho más fácil de lo que podáis pensar.

Comenzamos con la pasta choux que se elabora a base de

agua, mantequilla, sal, harina y huevo. Es increíblemente versátil ya que la podemos utilizar tanto en versión dulce (profiteroles, bocado de nata, eclairs) como salada, rellenos de casi cualquier cosa que se os ocurra. Las cantidades exactas son 250 ml de agua, 100 gr de mantequilla, 150 gr de harina, 5 o 6 huevos y una pizca de sal

En una cacerola, ponemos a hervir el agua junto con la mantequilla y la sal. En el momento

que comience a hervir, agregamos toda la harina de golpe, tamizada previamente, y removemos hasta integrar. El resultado tiene que ser una mezcla pastosa que debemos dejar atemperar antes de seguir con el siguiente paso, que no es otra cosa que ir añadiendo los huevos. Pero mientras la masa se enfría, os recomiendo ir preparando una bandeja de horno que cubriremos con papel de hornear, así como una manga

a,11

arra
bal¹¹

COCINA
TRADICIONAL
ESPAÑOLA Y
FUSIÓN

Calle Arrabal, 11. Santander.
Teléfono: 942030616

El picoteo más
irresistible...

Montaditos
Carta de raciones
Ensaladas
Huevos rotos
Roscas de pan recién horneado rellenas
Tataki de atún rojo, tartares.
Parrillada de verduras con pesto
Tempura de verduras y langostinos
Ibéricos, pulpo, mejillones, nachos, quesos...

Agradable terraza Plato del día 5,50 €

El mejor picoteo... En nuestra

¡NUEVA TERRAZA CUBIERTA Y ASADOR*!

EN LAS NOCHES DE VERANO

Inés Diego del Noval, 31
CUETO
Teléfono: 942 393 203

Algunas recomendaciones:
Albóndigas al estilo de la abuela Lola.
Asadurilla de lechazo. Callos caseros.
Croquetas artesanas de jamón.
Pimientos con ventresca. Colas de langostino.
Almejas a la marinera.
Mejillones en salsa La Lola.
Rabas de peludín al estilo de Santander.
exquisitos Chipirones encebollados...

Casa Lita

La cocina del Pincho

Paseo de Pereda, 37 (Puertochico)
Santander
Tel: 942 364 830
www.casalita.es

¡TAMBIÉN PUEDES PEDIR O ENCARGAR TUS PINCHOS PARA LLEVAR!



rezca que nunca va a absorberlo, porque la masa es muy espesa y tarda un poco en asimilar el huevo, hay que darle con energía y una cuchara de madera. Esta receta es un buen sustituto del gimnasio.

Una vez incorporados todos los huevos y obtenida una masa homogénea, hay que utilizarla en el momento ya que es delicada y se puede secar enseguida. Rellenamos la manga y cortamos la punta, vamos haciendo porciones de masa sobre el papel de horno, no muy grandes porque tienen que subir y no muy juntas o se nos pegarán. Cuando estén todas introducimos la bandeja en el horno y cocemos hasta que las porciones de masa choux se hinchen y comiencen a dorarse. En ese preciso momento abrimos levemente la puerta del horno y dejamos que la temperatura baje lentamente, sin sacar la bandeja hasta que no hayan transcurrido unos 10 minutos. Sacamos la bandeja y lo dejamos enfriar a temperatura ambiente, antes de cortar y rellenar. Un consejo: si no los queremos consumir en el momento, podemos congelar la pasta choux y utilizarla cuando queramos porque congela muy bien.

Vamos con el relleno, la carne que vamos a utilizar es el solomillo de ternera, aunque también se puede hacer con un lomo, alto o bajo, que tenga mayor infiltración de grasa, para cuatro personas aproximadamente necesitaremos un kilo. Además de estar bien limpia de grasa es fundamental

picar la carne a cuchillo, no sirve la carne picada en máquina, se tarda un poco más pero realmente merece la pena, ya que es la manera de que la carne no se oxide y mantenga su textura y todo su sabor.

A partir de aquí entran los gustos personales y es bien fácil de adaptar al paladar del comensal. A mí, personalmente me gusta con media cebolla dulce o cebolleta fresca, una cucharada de alcaparras picadas, una cucharada de pepinillos picados, otra de guindillas verdes encurtidas, una cucharada de mostaza de Dijon, una cucharada de salsa Perrins otra cucharada de mayonesa casera hecha con limón, sal y pimienta al gusto.

En un bol bien frío disponemos la yema de huevo la mostaza, la salsa Perrins y la mayonesa, lo mezclamos todo muy bien hasta que consigamos que sea homogéneo. Es el momento de añadir un buen chorro de aceite de oliva –cuanto mejor sea más rico nos va a quedar–, sin escatimar, y emulsionamos con la mezcla.

Ahora añadimos el resto de los ingredientes, incluida la carne –no os he comentado antes que la carne no debe de estar demasiado fría ya que pierde sabor–, los añadimos al bol y mezclamos con dos cucharas a fondo que quede todo bien integrado.

Rellenamos nuestros profiteroles con el steak tartar de carne justo antes de servirlos y a disfrutar con la familia o los amigos.

pastelera, de las desechables, que es donde meteremos la pasta una vez lista, para poder dosificarla después. Encendemos el horno a unos 210° para ir precalentando.

Cuando veamos que la masa anterior esté templada tirando a fría, será el momento de incorporar los huevos. Hay que ir añadiéndolos uno a uno, mezclando bien hasta que se integre en la masa antes de incorporar el siguiente, y, aunque pa-

UNA RACIÓN: BOCARTES A LA CAZUELA



Además de fritos, rebozados o rellenos hay una receta de bocartes en mi casa que los eleva a algo sublime, a la cazuela. Preferiblemente de barro, con un par de dientes de ajo y terminados con unas guindillas en vinagre, piparras o chiles, dependiendo de la intensidad de picante que queramos. Están increíbles acompañados de un vino blanco de nuestra tierra.

UN BOCADO: PENCAS RELLENAS DE RABO ESTOFADO



Un recuerdo que tengo de mi infancia son las pencas de acelga de mi abuela que sabían a gloria y que mi memoria recordará toda la vida. Ella las hacía rebozadas y rellenas de jamón, y mi receta, con un relleno de rabo estofado y deshuesado, supone dar una vuelta de tuerca más al recetario tradicional partiendo de una elaboración sencilla pero que requiere de tiempo y reposo.

5ª Edición
PREMIOS ALIMENTOS DE CANTABRIA EMPRENDEDOR

Vallucas

PATATAS FRITAS

De Valderredible

La patata frita de Cantabria

Villanueva de la Nía · Valderredible · Tel. 942 74 95 67 · info@patatasvallucas.com · www.patatasvallucas.com

RESTAURANTE

C/ Vargas, 57 - SANTANDER

Tel.: 942 093 632

CERRAMOS LOS DOMINGOS

ELIGE LA ESPECIALIDAD QUE QUIERAS, ACERTARÁS SEGURO...

Y volverás otro día a seguir disfrutando del resto...

Recomendaciones:

- Nachos Soul ¡Los mejores de Santander!
- Combos variados de picoteo
- 7 hamburguesas de tudanca (200 g)
- 10 variedades de tortillas rellenas

¡NUEVA TERRAZA CUBIERTA!

CULTURA GASTRONÓMICA

Boquerones en vinagre: el aperitivo perfecto

Este pescado, anchoa si se salazona, es tan español como la tortilla de patatas y tan nuestro como las rabas

ISABEL G. CASARES

Si hay que elegir entre tapas saludables y apetitosas, el tradicional boquerón en vinagre, se lleva la palma. Este pequeño manjar es perfecto para 'abrir boca' y sabe hacerlo sin empalagar, sin saciar el apetito, tal vez puesto ya visualmente en otros 'entrenamientos' culinarios.

Como su propio nombre indica, el principal ingrediente de este plato es el boquerón (o bocarte y si está en salazón, se llama anchoa), un pez de pequeñas dimensiones (unos 20 centímetros) cuyos lomos han sido previamente marinados en vinagre y en abundante ajo y perejil. Para su elaboración se escogen los lomos limpios del boquerón que tienen inicialmente una carne de aspecto marrón, destacando los reflejos plateados de su piel exterior. Se colocan sumergidos en una bandeja (de cristal, nunca de metal) con sal, agua y vinagre; tres horas en aguasal y seis en vinagre aproximadamente. Pasado ese tiempo, se escurre el líquido y los boquerones se adornan con abundante ajo picado, aceite de oliva y perejil. Lo ideal es servirlos fríos y hacen un perfecto maridaje con una cerveza.

Es, sin duda, una de las tapas más españolas y no conoce fronteras puesto que se consume desde el norte al sur de España, sobre todo con el calorito...



La sencillez de unos boquerones en vinagre va más allá de un bocado típico de una barra de bar. DM

Sección patrocinada por



En la nueva cocina el boquerón es un producto versátil con el que se pueden elaborar otras succulentas tapas, más allá de la clásica. Una de las que marcan tendencia es la tosta de boquerón con mermelada de tomates que se sirve en la costa andaluza (y con una copa de amontillado, mejor que mejor).

Es precisamente el tomate uno de los productos que mejor 'casan' con este pescado. Aquí, las posibilidades de disfrutar del boquerón son muy diversas: en salsa de tomate, también con ajetes, al horno y con patatas, en ensalada, o en vinagre con tomate. Y fritos son también exquisitos, además de una fórmula sencilla que no requiere de grandes conocimientos de cocina.

Capítulo aparte merecen las populares 'guildas'. Aquí, el papel del boquerón es igualmente variado. Un pincho de boquerón en vinagre con unos tomatitos cherry y aceituna rellena de anchoa, con pepinillos y una cebolleta, con pimientos y una fina loncha de jamón serrano o una anchoa. Muchas fórmulas para disfrutar de un aperitivo que se puede degustar en la barra de un bar, o en la mesa de un restaurante de cuatro tenedores.

No hay que obviar el hecho de que, además, el boquerón es fuente de proteínas, ácidos grasos omega-3, selenio, fósforo, potasio, riboflavina, niacina y vitaminas B6, B12 y D. Así que al tiempo que se disfruta de ellos, alimentan.

CURIOSIDADES

► **Origen de su pesca.** Hay que remontarse a la época de los griegos y de los romanos, que ya lo capturaban.

► **Salsa especial.** A partir de este y otros pescados grasos las citadas culturas elaboraban una salsa 'garum'.

► **Diferencias.** Si se elabora con salazón es anchoa y si se utiliza el vinagre, entonces es boquerón.

CARACTERÍSTICAS

► **Qué tipo de pez es.** Un pez teleosteo, fisóstomo, semejante a la sardina pero más pequeño.

► **Gran valor.** Es una de las especies más apreciadas para la realización de conservas o semiconservas.

► **Carne grasa.** Esa condición le facilita no tener que añadirle más para que resulten sabrosos y jugosos.

► **Una tapa sin fronteras.** El boquerón en vinagre es un clásico que se consume en las barras de toda España.

► **De vanguardia.** También están presentes en las mesas de la alta cocina, con fórmulas imaginativas y muy ricas.

► **Puro alimento.** Es un pescado fuente de proteínas, ácidos grasos omega-3, selenio, fósforo, potasio...



LA CEPA DEL PAPI

"Todo un clásico de Santander del picoteo, tapeo y alterne"

ABIERTO TODOS LOS DÍAS

C./ Peñas Redondas | T. 647 573 773

Cometerá un pecado si no prueba nuestros mejillones

En escabeche, en salsa marinera, salsa verde, con limón de Novalés, al natural...



"Picoteo barato y variado de primera calidad"

Espectaculares rabas, riquísimo pincho de tortilla, anchoas de Santoña

Variado marisco del Cantábrico a precios sin competencia
Famosísimas albóndigas caseras de carne o de pescado
Riquísimos callos caseros. Selección de vinos





Mejillones en escabeche. DM



Atún escabechado. DM



Productos enlatados. DM

Escabeches y conservas. De método de conservación a producto gourmet

Sorprendente. La unión de vinagres, vinos y especias convierten pescados, mariscos, carnes y verduras en sabrosos platos para el aperitivo de mañana o tarde

DIEGO RUIZ

El escabechado es una técnica de cocción y conservación procedente de Persia y que dominaron a la perfección romanos y árabes. Lo que siempre se utilizó para prolongar la vida de pescados, carnes y verduras, sobre todo antes de la aparición del frigorífico, hoy en día se ha convertido en un producto gourmet y recurso habitual de los grandes chefs para darle un toque de sabor diferente a sus platos. Una plataforma para experimentar, además, con especias, frutas y vinagres.

Bonito, atún, sardinillas, mejillones..., pescados azules y mariscos los encontramos con facilidad enlatados y escabechados en cualquier supermercado con el fin de disfrutar de un aperitivo fresco y lleno de matices. Perdices, codornices y pollo, son carnes muy apreciadas por los cocineros para prepararlas con esta técnica ancestral. Y para los ve-



Latas de conserva. DM

geterianos y amantes de las verduras: alcachofas, berenjenas, puerros, espárragos, zanahorias...

Parece que el escabeche nace en la antigua Persia como un «guiso con vinagre», y que aparece en el libro de 'Las mil y una noches'. Los romanos, amantes de las buenas ingestas y expertos en la conservación de pescados y carnes, dominaron con auténtica maestría el escabechado. El gastrónomo Apicio -siglo I antes de Cristo- lo describe como una

salsa para sardina, con pimienta, orégano, menta, cebolla, vinagre y aceite, una receta muy similar a la actual, en la que el laurel, el ajo, la pimienta en grano, el pimentón y el vino blanco cobran mayor protagonismo.

El escabeche llega a España con los árabes y en 1525 aparece esta palabra en el 'Libro de los guisados', de Ruperto de Nola.

Con el invento de las conservas de Nicolas Appert, el escabechado comenzó a ser un producto de calidad con pescados y mariscos como mejillones, bonito, atún, sardinas... y de carnes como el pollo o las perdices y codornices, éstas últimas habituales en las cocinas de Madrid, Castilla y León y Extremadura.

Cualquier lata de estos productos sirve como un perfecto aperitivo de mañana o tarde, acompañado de vino o cerveza. Y, en casa, fácil de preparar para sorprender a los invitados a la mesa por su sabor, frescor, textura y aspecto visual.

www.hospederiaelpuerto.com

ESPECIALIDAD PESCADOS Y MARISCOS DE LA ZONA

ASADOR HOSPEDERÍA EL PUERTO CASA FUNDADA EN 1928

C./ La Mar, 29 · COLINDRES · T. 942 650 160

BRETEMA
EIT FISTERRA

ESPECIALIDAD EIT PULPO A LA GALLEGA Y CACHOPO

PINCHO DE LA CASA BROCHETA DE GAMBAS

ESTAMOS EIT PEÑAHERROSA 6 SANTIANDER 942 301 887
ABIERTO DE MARTES A DOMINGO **MENU DIARIO**



el Parque
LA CAFETERÍA DEL BALNEARIO

tapas raciones
repostería casera baguettes

hamburguesas de los Valles Pasiegos
helados artesanos

RESERVAS: 942598061 - 659158681
www.balneariodepuenteviesgo.com



**GRAN VARIEDAD Y MÁXIMA CALIDAD
al mejor precio.**

Un éxito de décadas...

Ensalada de tomate de Cantabria aliñada, ensaladilla rusa con bonito y picos, espárragos trigueros a la plancha con virutas de jamón ibérico, croquetas de cocido, setas a la plancha con refrito de gambas, colas de gambón al ajillo, sartén de gulas con huevos y patatas, revuelto de setas y trigueros con virutas de jamón, famosísimos sandwiches, pinchos y mucho más...

PICOS DE EUROPA

HOTEL - RESTAURANTE



C/ VARGAS, 15 · SANTANDER · T. 942 231 036



Póquer de tapas. Tortilla, croquetas, bravas y ensaladilla

Las más solicitadas. Estas cuatro elaboraciones forman parte del elenco de propuestas de bares, cafeterías y restaurantes, servidas en diferentes formatos

ALICIA DEL CASTILLO

Si hay algo que los españoles sabemos valorar es la calidad de una gastronomía que encontró en la tapa a una gran embajadora; y es que el 60% de los establecimientos hosteleros ofrecen un tentempié gratuito, según la asociación Saborea España que, en colaboración con la Federación Española de Hostelería, elaboró en 2016 el primer estudio sobre la tapa y su consumo, afirmando que la tortilla, las bravas, la ensaladilla y las croquetas son las cuatro más solicitadas por los clientes.

La tortilla, el reclamo

Poco hay que decir del pincho por excelencia que levanta pasiones. El de tortilla es de lo más requeridos en las barras. Un tentempié al

que pocos hacen un feo, especialmente si está recién hecha. En el desayuno, con un zumo recién exprimido o un rico café; con una Coca-Cola a la hora del aperitivo o acompañado de una caña bien tirada en la tarde-noche. No hay dos iguales, pero sí para todos los gustos. Mejores y peores, cremosas y de absoluta referencia; poco hechas, más cuajadas, caramelizadas, con cebolla, sin ella, rellenas y con variedad de coberturas, aunque un clásico en la región es la de bonito y mayonesa.

Acerca del desconocido origen de la tortilla de patatas, se dice que surgió en las Guerras Carlistas y que fue una ama de casa quien se la ofreció al general Zumalacárregui, quien posteriormente la utilizó para alimentar a sus tropas, pero en el libro 'La patata en España. Historia y agroecología del

tubérculo andino', el científico del Centro de Ciencias Humanas y Sociales del CSIC y doctor en Filosofía Javier López Linage, sitúa el origen de la modesta tortilla en la localidad extremeña de Villanueva de la Serena.

Crujientes y cremosas

Otro de los bocados de los que los españoles somos verdaderos fanáticos es la croqueta. Se popularizó en España como receta de aprovechamiento de las sobras y con el tiempo se ha sofisticado ofreciendo variedad de ingredientes y sabores. Crujientes por fuera y cremosas por dentro, el secreto de una buena croqueta también está en la masa.

Hay quien pocha cebolla antes de incorporar la harina y quien le añade una pizca de nuez moscada a la bechamel. Y es precisamen-

**CANTABRIA
EN LA MESA**

SUPLEMENTO DE GASTRONOMÍA
*Cada sábado,
nos sentamos a comer contigo.*



EVEREST-2

Avenida de la Libertad, 52 - LAREDO - Teléfono: 942 611 554

**ESPECTACULARES CARNES,
PICOTEO DE CALIDAD Y
mucho más**



Y en la misma línea que Everest-2

puedes venir a Bilbao a conocer...

EVEREST BI

"Un sueño cumplido"

ESPECIALIDADES

Jamón Joselito cortado a cuchillo, gran selección de tostas y pinchos fríos y calientes (premiados en Cantabria), chuletón de buey y chuletón de vaca pinta de Cantabria (ambos 60 días de maduración en cámara), solomillo de vaca vieja a la plancha o con foie, callos, rabo estofado, setas y hongos de temporada, croquetas de jamón Joselito, postres caseros, verduras, pescados de temporada, pescados del día de la bahía de Laredo... Y bodega con más de 350 referencias para acompañar todo...

CASA AJERO

Un clásico moderno que nunca falla

Daoiz y Velarde, 18
Santander
Teléfono: 942 218 386

De picoteo sabemos un poquito...



Y de estómagos felices también

RECOMENDACIONES: Pinchos fríos y calientes (hechos al momento). 25 raciones: Pollo crujiente dos salsas, tempura de verduras, gambas orly, huevos con pulpo, chipirones encebollados, brocheta de solomillo, chuletón, ensalada de ventresca, revueltos, tartar ibérico... Selección de vinos. Terraza...



Las patatas bravas surgieron en la década de los años 40. DM



La tortilla de patata reina en todas las barras. DM



La ensaladilla rusa es la versión española de la famosa ensalada Olivier. DM



Las croquetas, el bocado por excelencia. DM

EL ORIGEN

Desde Alfonso X 'El Sabio', hasta el presente siglo XXI

Existen algunas leyendas sobre el origen de la tapa en España, si bien las más conocidas giran sobre el rey Alfonso XX 'El Sabio', en pleno siglo XIII. Parece que el monarca dictó una ley que obligaba a las tabernas castellanas a ofrecer algo de comer a los clientes con el vino, para que el alcohol no se les subiera tan rápido a la cabeza. Si hizo entonces costumbre que sobre la boca de la copa se posara una loncha de queso, jamón o chorizo, para ser ingerida por los parroquianos. Así, se evitaba, además, que su interior entrasen moscas y mosquitos. También se le atribuye a 'El Sabio' el descubrimiento de la tapa en una visita al Ventorrillo del Chato, en Cádiz, en el que hizo parada de camino a Cádiz para tomarse un vino de Jerez. Estando sentado en la terraza el monarca se levantó viento de Levante y al mesonero se le ocurrió cubrir el vaso con una loncha de jamón para evitar que le entrara polvo o arena de la playa.

te la buena ejecución de esta salsa blanca –y sin grumos–, además de un buen empanado, previo rebozado de harina y huevo para después envolverla en el pan rallado y freír –se le puede dar un toque más crujiente y grueso con panko, copos de maíz, semillas o frutos secos–, lo que convierte a la tapa en un bocado excelente y de campeonato. Por el contrario, una mala croqueta será un engrudo

difícil de calificar.

Desde 2014 se celebra en Madrid Fusión el Campeonato Internacional de Croquetas de Jamón Ibérico patrocinado por Joselito, siendo las del restaurante Solana las mejores de 2017.

Las humildes patatas

Las bravas son el ejemplo perfecto de que los clásicos se pueden actualizar, e incluso reinterpretar.

La original no lleva tomate, sino un sofrito de cebolla, ligado con una pizca de harina, caldo de gallina, pimentón y cayena, el picante de la guindilla combatía el hambre e invitaba a beber. Pero en los últimos años se han popularizado las bravas con alioli y otros complementos como los encurtidos. El origen de este tímido plato de patatas, surgido en la década de los años 40, ha estado muy dispu-

tado entre Madrid y Barcelona, pero parece que es la Ciudad Condal la meca de esta tradicional tapa.

La más refrescante

Podría decirse que la ensaladilla es la tapa más refrescante porque apetece a todas horas, tanto en verano como en invierno. Y es que prácticamente todos los bares y restaurantes de España elaboran su particular versión de la ensa-

lada Olivier, aunque la ciudad hispalense sea la que le rinde mayor culto. Resulta al menos curioso que este apetecible plato tenga su propio Observatorio. Un espacio de información y conocimiento que considera como «perfecta» aquella ensaladilla que, como mandan los cánones, debe hacerse con patatas y zanahorias cocidas, atún, huevo duro, pimiento morrón, guisantes (opcionales) y mayonesa.

LA CASA DEL INDIANO



UN SIN FIN DE POSIBILIDADES DE PICOTEO

RAZONES PARA ELEGIRNOS A LA HORA DE IR DE PICOTEO:

1. MAS DE 30 PINCHOS DE AUTOR FRÍOS Y CALIENTES, LOS DE MAÑANA MÁS DE APERITIVO Y LOS DE NOCHE MÁS CONTUNDENTES
2. CARTA DE RACIONES CLÁSICAS, MINI SARTENES; ZAMBURIÑAS, RABAS DE MAGANO, BROCHETAS (PRUEBE LA DE DE CHIPIRÓN), HAMBURGUESAS Y PATATAS...

www.casadelindiano.com



Hernán Cortés, 4 (Mercado del Este), Santander. Tel: 942 074 660



CHARLA DIGITAL
**LA AGROALIMENTACIÓN
EN EL SIGLO XXI**



productos, nutrición
y gastronomía

CADA MES EN
ELDIARIOMONTANES.ES

EL DIARIO MONTAÑÉS
CANTABRIA EN LA MESA

ORGANIZADA POR
PATROCINADA POR
COLABORA CON

Universidad Europea del Atlántico
CONSORCIO GRUPO

Mañana y tarde. Picoteo con productos de aquí

Para compartir.

Vinos, cervezas y cavas de Cantabria, para disfrutar de un buen aperitivo



Vinos blancos de solera o de la Costa de Cantabria maridan con rabas, pulpo, mejillones... **ANDRÉS FERNÁNDEZ**

DIEGO RUIZ

Como cada tapa, pincho o ración tiene su pan recomendado, también hay una lista de bebidas que pueden combinar a la perfección con los aperitivos que nos encontramos en los bares, restaurantes y cervecerías españoles. En Cantabria, se puede tapear o pinchar perfectamente con productos de la región, tanto de la mar como de la tierra.

Nuestras rabas y mejillones en salsa maridan muy bien con el blanco de solera. Varias bodegas en la región traen el zumo de fuera de nuestras fronteras para, una vez en la barrica, madurar ese vino tan especial y demandado. Parece que los primeros blancos de solera llegaron a Cabezón de la Sal a finales del siglo XIX, procedentes –como ahora– de La Nava del Rey, en Valladolid. Un municipio de gran extensión con muchos viñedos y 1.975 habitantes. Hoy, aquella bodega receptora del caldo vallisoletano, Martín Sánchez, la regenta en la puerta de la ruta de los Foramonta-

nos la cuarta generación de la familia. El blanco castellano, transportado en toneles de madera, mejora espectacularmente hasta convertirse en una solera que admiran muchos vallisoletanos.

Igareda Miera y Máximo Bolado, dos bodegas de gran tradición en Cantabria también tienen grandes blancos de solera que abundan en toda la comunidad autónoma.

Existen otras bodegas que tienen esta bebida tan arraigada a Cantabria. Es el caso de la Bodega Aurelio Corral, en Treceño (Valladolid), que desde principios del XIX madura en sus instalaciones blancos procedentes de Montilla-Moriles, bajo el nombre de Tajamar.

Para degustar una ración de caracolillos y también de mejillones, son ideales los vermouths rojos. En Cantabria elaboran este producto Destilerías Siderit, con uva Pedro Ximénez, macerado durante dos meses con flores mielíferas y envejecido durante tres meses en barricas de roble blanco español.

Tiene sus vermouths personali-



Vermut rojo. **DM**

zados Óscar Solana, de La Solía. Blanco y rojo con una gran aceptación y ese toque cántabro que da el te del puerto.

También Aurelio Corral produce su vermouth Tajamar.

Los típicos encurtidos, habituales como tapa, las croquetas o las patatas bravas tienen su mejor aliado en la cerveza. Dougall's, de Liérganes, tiene una gran va-

riedad de 'birras' artesanas, siendo pionera en Cantabria. En el listado de empresa cerveceras de nuestra región encontramos marcas como: Colegiata y La Cerveza (Torrelavega), La Cierva (Ampuero), La Grúa (Pontejos) o Smach (Camargo).

El vino tinto IGP de la Tierra de Liébana, está destinado a mejorar aperitivos como la tortilla

de patatas, torreznos, jamón, lomo y quesos, mejor si son de Cantabria. Existen cinco bodegas con esta etiqueta: Picos de Cabariezo, Sierra del Oso, Cayo, Orulisa y El Marrubio.

Los blancos con la IGP Costa de Cantabria: Hortanza, Casona Micaela, Viña Carmina, Behetría de Cieza, Lancina, Palacio de Treto (Nates), Ribera del Asón, Tusio (Miradorio de Ruiloba), Yenda (Sel D'aiz) y Señorío del Pas, maridan prácticamente con todo, entre otros productos las conservas, la ensaladilla rusa, el gazpacho, quesos y embutidos.

Para un final feliz, para disfrutar de unas buenas anchoas de Cantabria, nada mejor que un espumoso, hecho con el método champenoise. La bodega Sel'Daiz embotella con éxito su 'Maldita la hora', de uva Albariño. Cantábiricus es el espumoso que elabora Vidular-Ribera del Asón. Unas 3.000 botellas al año, pero con aspiraciones a aumentar la producción.

Y para los amantes de la sidra, 45 Amigos y Somarroza fabrican sidras naturales y artesanas, para tomar todo el año.

EL PICOTEO
AL AIRE LIBRE
SABE AÚN
MEJOR

mesón
dos pozos
y Jimena

f dospozos T. 942 58 08 00

www.dospozos.com

LA EXCELENCIA DEL PRODUCTO, EL SABOR TRADICIONAL... Y NUESTRAS AMPLIAS TERRAZAS PARA DISFRUTARLO



RECOMENDACIONES
SELECCIÓN DE QUESOS, COSTILLA ASADA CON MIEL DE BREZO, CROQUETAS XXL, TACO DE BACALAO DESALADO EN CASA (AL AJO ARRIERO O CON TOMATE Y PIMIENTOS), CALLOS CASEROS CON MORCILLA DE AÑO, CACHOPO, CARTA DE TOSTAS Y RACIONES.
MARIDA TODO ESTO CON EL VINO ECOLÓGICO DE RIBERA DEL DUERO EREMUS



Pincho de tortilla con bonito. DM



Foie de las Landas con jalea de arándanos y naranja. DM



Coca de anchoas y confitura de pimientos. DM

AL NORTE. Nuevo gastrobar de raciones y pinchos en El Sardinero

Crece la oferta gastronómica en la plaza de Italia

SANTANDER

Alicia del Castillo. La histórica plaza de Italia, a los pies del Gran Casino de El Sardinero, ha sido durante décadas lugar de encuentro de santanderinos y veraneantes que disfrutaban del picoteo en los establecimientos de los bajos. A comienzos de este año la modernización de la plaza de Italia dejaba al descubierto la nueva imagen de los bajos del Gran Casino de El Sardinero

en los que quedaba libre el último local que mantenía su actividad y que, durante más de un siglo, ocupó la popular heladería La Italiana.

En abril comenzaron las obras de remodelación del local –que han dejado a la vista los capiteles de 1914– y en dos meses, a mediados de junio, arrancaba un nuevo proyecto gastronómico, Al Norte, de la mano de Eduardo Pellón (antiguo propie-

tario del Eros Rocamar) con Luis Naharro como responsable del equipo de cocina.

En verano no es sencillo poner en marcha un negocio de hostelería, pero tanto Eduardo como Luis tienen clara la línea a seguir, para ofrecer una propuesta atractiva, muy en línea con la tendencia actual, con buen producto, platos que irán cambiando cada temporada y un picoteo diferente, pero será en septiembre cuando se

sienten a ‘dibujar’ su nueva propuesta de pinchos para surtir bien la barra. La única pretensión es la de ser una referencia en picoteo atractivo y rico, donde la tortilla de patata merece ser incluida entre las especialidades, sin perder de vista las croquetas de jamón caseras –y cremosas– y las clásicas rabas de calamar –con un suave alioli de lima–.

Otras de las especialidades de este nuevo local son los cinco de-

sayunos variados que ofrece, con café Dromedario, zumo de naranja natural, pincho de tortilla, sandwich, bocadillito, tostada o pieza de repostería.

Entre las recomendaciones del equipo de cocina son el foie micuit hecho en casa con hígado de pato de Las Landas, con el que también elaboran un pincho de foie y caramelo de naranja; los boquerones en vinagre, o los langostinos braseados.

Al Norte

Plaza de Italia, 1 (bajos del Gran Casino. El Sardinero). Santander. Teléfono: 942 041 633

PARA NOSOTROS COMER DE PICOTEO LO ES TODO

Informal, pero con la más alta exigencia, cuidando el detalle



Conoce nuestra carta de 30 raciones de base tradicional actualizada, con una presentación cuidada y diferente. Disfruta de la gran variedad de pinchos imaginativos, generosos, económicos, siempre con producto fresco.

Prueba y repite (porque enganchan) nuestras tortillas de patata de distintos sabores. Acompaña todo con nuestra extraordinaria selección de vinos premium a precios ajustados.

¿Y cuando lo hayas probado todo? Para entonces sencillamente volveremos a sorprenderte con nuestra carta que renovamos constantemente.

Algunas recomendaciones:

- Salmorejo de tomate con su guarnición
- Rabas de calamar con nuestro ali-oli de lima y aceitunas verdes
- Langostinos braseados con vinagreta templada de pimientos
- Ensalada de jamón ibérico con foie de Las Landas y vinagreta de frutos secos
- Zamburiñas con pesto ligero de cebollino
- Boquerones en vinagre con aceite y perejil
- Anchoas de Santoña con aguacate
- Entrecot de novilla con patatas y pimientos
- Quesos autóctonos de Cantabria



Mollete de Almadraba.



Cucurucho de gambitas cristal.



Tabla de quesos.



Ensaladilla rusa.

VOLAPIÉ. La taberna andaluza de Santander

Los sabores del sur se fusionan con una innovadora propuesta

SANTANDER

A. del Castillo. En el mundo taurino se conoce como volapié a la estocada en la que el diestro se vuelca por derecho sobre el morrillo del toro para hundir la hoja del acero entre las agujas del astado, pero en el argot gastronómico, Volapié es una taberna moderna de slow food tradicional andaluza. Volapié es una cadena de gastro-

tabernas franquiciadas –perteneciente al Grupo de Restauración Multimarca Foodbox–, que ofrece una rica y amplia propuesta en picoteo para todos los públicos, con chacinas e ibéricos, frituras de pescaíto y marisquito, ensaladas, conservas, quesos y paté de la sierra de Cádiz, delicias de Barbate, bocatinos y molletes... Y variedad de raciones –cajonazos,



Fritura andaluza, embutidos y gambas blancas de Huelva. DM

cucuruchos y superpapelones– para acompañar con una selección de vinos y cervezas.

Cada uno de sus locales, como el que se encuentra en la calle Hernán Cortés de Santander, es único y tan andaluz como el primero, con grandes toreros en sus paredes, sillas con almohadillas de gradas, persianas de esparto, y damajuanas a modo de lámparas recrean.

La música y el ambiente clásico del sur convierten a esta gastrotaberna en parada obligada. Volapié tiene ADN andaluz y da muestra de ello en cada uno de sus ingredientes –con opciones veganas, para celíacos y otras intolerancias– y procesos de elaboración y cocinado, cuidando especialmente los aceites, las frituras de pescado y mariscos, los productos ibéricos, las recetas clásicas andaluzas al estilo Volapié como el rabo de toro a la cordobesa, el secreto ibérico, las albóndigas en salsa, el salmorejo, las berenjenas fritas con miel de caña, el pescaíto frito (bienmesabe, boquerones y puntillitas), las tortillitas de camarones, el chicharrón de Chiclana y el queso payoyo. Abierta de lunes a domingo en horario ininterrumpido, la taberna Volapié Santander ofrece a los clientes unas amplias instalaciones para acoger celebraciones y eventos, ya que se puede reservar por zonas. Disponen de comedor, zona de barra y terraza.

VO LAP IÉ

LA AUTÉNTICA TABERNA ANDALUZA
PRESENTA

**“LA VIDA
MODO SUR”**

Ven a disfrutar de nuestros superpapelones de ibéricos, salmorejos, pescaítos fritos, gambas de Huelva o nuestra excelente burger de rabo de toro.

COPAS SÓLO 5€- TAPAS GRATIS CON CONSUMICIÓN

Calle Hernán Cortes 47, Santander @volapiesantander www.tabernadelvolapie.com

TABERNA DEL HERRERO. El Rubio, El Campón y S-20

Amplia carta de picoteo con raciones y especialidades como los callos de Mari Luz y las albóndigas de merluza

SANTANDER

A. del C. La Taberna del Herrero es un referente de la cocina tradicional y del picoteo en los tres establecimientos de Santander –El Rubio, S-20 y El Campón– donde la propuesta gastronómica es prácticamente idéntica y la calidad de su servicio impecable.

Además de su parrilla, les diferencia una amplia carta de raciones para degustar tanto en los interiores como en las terrazas, perfectamente acondicionadas con sombrillas y carpas, desde el pincho de tortilla (solo en El Rubio y El Campón), a las rabas de calamar, las croquetas de jamón, los torreznillos de pucela, el puding de cabracho, la cecina de vacuno, los embutidos, los pimientos con anchoas, los buñuelos de bacalao, los quesos, las ensaladas variadas, los mejillones, el pulpo... y hasta su ya famoso carro de postres. Los pescados, las carnes y los arroces, completan la oferta.

Mención especial merecen los callos de Mari Luz, en homenaje a



Nueva receta de callos, homenaje a Nacho Basurto. DM



Albóndigas de merluza. DM

la madre del desaparecido Nacho Basurto. Una receta recuperada por Kike Pérez, chef ejecutivo de las tres tabernas, y las nuevas albóndigas de merluza. A su tradicional oferta añade una refrescante de carta de cócteles, siendo la gran especialidad los mojitos y los gintonics.

La oferta en bodega y bebidas es bastante amplia con una veintena de vinos por copas –en barreras rubias, tostadas y artesanas, sangria, vermouths...



Croquetas de jamón. DM



Mejillones en salsa, aptos para celíacos. DM



POLIGONO EL CAMPÓN. GRUPO FARO 8 - PEÑACASTILLO. TELÉFONO 942 320 243



C/ DEL RUBIO, 4 - SANTANDER. TELÉFONO 942 055 419



BAJADA DEL CALERUCO, 59 (JUNTO A LA S-20) - SANTANDER TEL.: 620 290 152

www.latabernadelherrero.es

Especialistas en carnes a la parrilla de roble y encina

Carnes de vaca frisona, rubia gallega, black angus, simmental... Cortes clásicos y premium (T-bone; Tomahawk...) Chuletones, solomillo Cantabria IGP, hamburguesa de novilla de 200 g; Chuletillas de lechazo de Castilla, pollos asados a baja temperatura Costillas BBQ a baja temperatura, callos a la antigua; albóndigas, estofados...

A partir del 1 de septiembre... Disponible en las tres Tabernas

¡Menú Noches de Domingo a jueves!

Para compartir:
Cecina de vacuno con zumo de oliva
Puding de cabracho
Croquetas de jamón
Entrecot de vaca de 800 gramos hecho a la brasa y guarnición de patatas y pimientos
Postre casero por persona, a elegir de la amplia variedad del carro
Café Dromedario 100% Colombia
Chupito de licor
Incluye bodega
(Vino de la Casa tinto, blanco o rosado)

PRECIO
25€ persona
IVA incluido
(mínimo dos personas)



O si lo prefieres...

¡Vente de picoteo!

Algunas raciones recomendadas:
Ensalada de bonito escabechado
Ensalada del Herrero
Chipirones encebollados
Albóndigas de merluza
Callos tradicionales
Entrecot de angus para compartir
Chuletón de Simmental, frisona y rubia gallega
Pescados a la brasa para compartir (lubina y rodaballo)
Queso Divirín fundido con mermelada de tomate

Ruta del picoteo: tapas, pinchos y raciones



EXCLUSIVAS APOLO

Dirección: Pol. Ind. Candiano, Revilla de Camargo. **Teléfono:** 661 846 960. **Propietario:** Ángel Polo. Desde 1989 almacena y distribuye en Cantabria todo tipo de productos perecederos: lácteos y quesos, foie y ahumados, con una amplia oferta en picoteo: encurtidos, conservas, embutidos...



EL MACHINERO

Dirección: Ruiz de Alda 16, Santander. **Teléfono:** 942 314 921. **Propietario y cocinero:** Fernando Pérez. **Cocina:** Tradicional con toques creativos y producto de temporada y una extensa carta de picoteo. **Especialidades:** Ceviche de gambas y merluza, mejillones, gambas en tempura, ensaladilla...



PUERTO DE LA POBLACIÓN

Dirección: Barrio La Población 33, Campoo de Yuso. **Teléfono:** 942 778 494. **Cocinera:** Amparo Dorado. **Especialidades:** Pulpo a la parrilla y alioli de ajo, rabas, croquetas caseras, Morcilla de Burgos IGP sobre crema de piquillo y queso de Nata de Cantabria DOP, almeja fina en salsa verde, cecina de buey...



LAS OLAS

Dirección: Barrio Corbanera 98, La Maruca, Santander. **Teléfono:** 942 342 027. **Cocinero:** Felipe Bada. **Especialidades:** Rabas, delicias de rape picantes, ensalada templada de bacalao o ventresca, zamburiñas, mejillones, patatas bravas, bocartes y croquetas caseras de bacalao o carne, entre otras.



BRÉTEMA

Dirección: Peña Herbosa 6, Santander. **Teléfono:** 942 301 887. **Responsable:** Sonia Artiach. **Encargada de cocina:** Cristina Pajarejo. **Especialidades:** Pulpo, zamburiñas, cachopo gallego, croquetas de pulpo. Cierra los domingos por la tarde y los lunes.



VERMUTERÍA DE VICIO

Dirección: Calle Cádiz 18, Santander. **Teléfono:** 942 403 553. **Propietario y barman:** David Cerceda. **Cocinera:** Simone Pereira. **Especialidades:** Más de 40 vermuts. Pinchos y raciones: mejillones en salsa al vermut, rabas de calamar, croquetas de chipirón, jamón y cecina, pulpo a la gallega...



RAMPALAY

Dirección: Daoíz y Velarde 9, Santander. **Teléfono:** 942 313 367. **Propietario:** Antonio Fernández. **Especialidades:** Más de 30 pinchos y 60 raciones. Tartar de tomate con aguacate y langostinos, zamburiñas a la plancha, bocartes rebozados, torreznos de Soria, quesos de Cantabria, anchoas de Santoña...



ASADOR EL POZO

Dirección: Inés Diego del Noval 60, Cueto, Santander. **Teléfono:** 942 030 490. **Cocinera y propietaria:** Lourdes García. **Especialidades:** Pulpo a la brasa o a la gallega, langostinos frescos a la brasa, maganos de guadañeta, croquetas, rabas de magano, puding, callos caseros...



L'ARGOLLA

Dirección: Barrio La Macorra 10, Carandía de Piélagos. **Teléfono:** 942 571 401. **Cocinera:** Marina López. **Especialidades:** Verduras a la plancha, setas rellenas de jamón, mejillones, tigres caseros, crujiente de langostinos, surtido de fritos, rabas, pulpo, sartenes, tablas de ibéricos, anchoas Angelachu...



LA CEPA DEL PAPI

Dirección: Peñas Redondas, Santander. **Teléfono:** 647 573 773. **Cocinera:** Gloria Sáiz Suárez. **Especialidades:** Variado marisco; mejillones (escabeche, marinera, salsa verde, con limón de Novales, al natural...); albóndigas caseras de carne o de pescado; callos, rabas, riquísimo pincho de tortilla...



LUZMELA

Dirección: Hernán Cortés 8, Santander. **Teléfono:** 942 051 350. **Especialidades:** Gambas blancas de Huelva a la gabardina crujiente hechas en casa; tortitas de camarón fresco fritas al momento; rabas de peludín, mejillones en salsa, tomate de Cantabria Calidad Controlada... Amplia oferta en pinchos.



PARRILLA GINÉS

Dirección: Av. de Castañeda 15, Santander. **Teléfono:** 942 281 020. **Especialidades:** Más de 30 raciones: Rabas con cebolla, gambas al ajillo, zamburiñas, pollo al ajillo, ensaladilla, cuatro tipos de hamburguesas gourmet, huevos camperos con jijas o morcilla...



EL BARCO

Dirección: Av. del Faro 24, Santander. **Teléfono:** 942 391 760. **Cocinero:** Pablo Elorza. **Especialidades:** Parrillada de verduras, almejas marinera, langostinos con salsa de pimentón de la Vera, Jerez y ajito; pulpo a la gallega, sartenes, croquetas variadas, anchoas premium, tabla de ibéricos de bellota...



TABERNA VOLAPIÉ

Dirección: Hernán Cortés 47, Santander. **Teléfono:** 942 786 815. **Propietario:** Félix Fernández Rábago. **Jefa de cocina:** Milagros Lavino. **Especialidades:** Embutidos y chacinas, rabo de toro, berenjenas fritas con miel de caña, pescaitos fritos del sur, gambas de Huelva, tortillitas de camarones.



PEÑA CANDIL

Dirección: Plaza del Progreso s/n. **Teléfono:** 942 313 025. **Cocinera:** Merche Isabel Sánchez. **Especialidades:** Croquetas de bogavante, chipirones encibollados, mejillones a la barquereña, rabas de calamar, salpicón de pulpo, langostinos, paté de cabracho...

Ruta del picoteo: tapas, pinchos y raciones



BALNEARIO PUENTE VIESGO

Dirección: Manuel Pérez Mazo, Puente Viesgo. **Teléfonos:** 659 158 681 y 942 598 061. **Jefe de cocina:** Manuel Garrido. **Especialidades:** Mollejas encebolladas, rabas, gyozas con salsa teriyaki, solomillo a la parrilla con patatas y pimientos de Isla, bocaditos de merluza, tabla de quesucos de Cantabria...



LA CASA DEL INDIANO

Dirección: Hernán Cortés 4, Mercado del Este, Santander. **Teléfono:** 942 074 660. **Cocineros:** Elvira Espíndola y Alex Milton. **Especialidades:** Más de 30 pinchos de autor fríos y calientes. Carta de platos en miniatura y carta de raciones clásicas, mini sartenes, zamburiñas, rabas, brochetas, hamburguesas...



BODEGA DEL RIOJANO

Dirección: Río de la Pila 5, Santander. **Teléfono:** 942 216 750. **Cocinero:** Pablo Pérez Cisneros. **Especialidades:** Ensaladilla rusa, croquetas de jamón, torreznos, gambón fresco a la sal, tataki de atún rojo con mayonesa de wasabi y soja, steak tartar, callos, pulpo a la brasa con espuma de patata...



DÍAS DE SUR

Dirección: Hernán Cortés 47, Santander. **Teléfono:** 942 362 070. **Cocinero:** Óscar Teja. **Especialidades:** Pinchos, molletes, tortilla recién hecha, anchoas Catalina, ensaladilla, croquetas, rabas; atún Rojo marinado con salsa Ponzu, tomate y cilantro; pastel cremoso de cabracho...



LA TERRAZA DEL G. CASINO

Dirección: Plaza de Italia, Santander. **Teléfono:** 648 454 581. **Cocinero:** César Villacorta. **Especialidades:** Croquetas cremosas de jamón y queso de nata de Cantabria, rabas, ensaladilla, anchoas Catalina, carpaccio de bacalao con langostinos al vino oloroso, callos con patatas, steak tartar...



CASA LITA

Dirección: Paseo de Pereda 37, Santander. **Teléfono:** 942 364 830. **Jefe de cocina:** Joseba Guijarro. **Especialidades:** Gran catálogo de pinchos tradicionales y creativos (también para llevar), con premios regionales. Anchoas artesanas de Santoña, espárragos de Navarra, quesos de Cantabria, vinos...



HIPÓDROMO Y MIRADOR DE SUSO

Localidad: Santander y Suances. **Teléfonos:** 942 393 433, 942 811 511 y 942 810 416. **Propietario y jefe de cocina:** Jesús Gómez Oláiz. **Especialidades:** Mousse de pato y sobao pasiego; anchoas de Santoña con burratina; pulpo a la plancha; gambas de Huelva...



PAN DE CUCO

Dirección: Calabazas 17, Suesa. **Teléfono:** 942 504 028. **Cocinero:** Diego Garrido. **Especialidades:** Gilda, bocado pasiego, ostra a la japonesa, bravas, ensaladilla, rabas, croquetas, steak tartar, huevos a la carbonara, tomates aliñados, ensalada de burrata y tomate, terrina de foie casero...



PRIMERA VACA

Dirección: Suesa, Ribamontán al Mar. **Teléfono:** 942 504 130. **Cocinero:** Alex Ortiz. **Especialidades:** Media docena de pizzas de masa romana fermentada 48 h; salmorejo de tomate; pastel de mejillones en escabeche con salsa tártara y patatas 'Vallucas'; periñaca, cachón 'alla arrabiata'...



CAFÉ CENTRO BOTÍN

Dirección: Muelle de Calderón, Santander. **Teléfono:** 942 047 150. **Cocinero:** Chisco Helguera. **Especialidades:** Tortilla recién hecha, rabas, croquetas, bravas, ensaladilla; tacos de atún rojo asados con salsa ponzu y tomate, cremosos buñuelos de bacalao; bogavante frito con huevos, patatas y salsa brava...

NOS ENCANTAN LOS SABORES AUTÉNTICOS

BAR

LUZMELA

DESDE 1964



C/ HERNÁN CORTÉS 8. SANTANDER. TEL: 942 051 350

En el Luzmela queremos que te vuelvas a enamorar de un plato muy popular en los años 80 aunque después cayó en el olvido. Tienes que probar nuestras gambas en gabardina elaboradas en casa, la receta que te reconciliará con este plato del pasado con el que acabaron las versiones congeladas que salieron al mercado los últimos años.

La gabardina es el nombre que se le da al rebozado que da volumen a las gambas y aporta crujiente. En nuestro caso utilizamos gamba blanca de Huelva, que aporta un extra de calidad. Otra de nuestras especialidades son las tortitas de camarón hechas al momento con camarón fresco.

Y qué decir de nuestras rabas de Peludín y mejillones en salsa. Obligatorio probar el tomate de Cantabria repleto de sabor intenso. Solamente servimos tomates de "Calidad controlada tomate de Cantabria" Distinción que otorga la oficina de calidad alimentaria (ODECA) y que identifica la singularidad y exclusividad de los mismos.

¡Te esperamos!



Ruta del picoteo: tapas, pinchos y raciones



DOS POZOS Y JIMENA

Dirección: Menéndez Pelayo 30, Bezana. **Teléfono:** 942 580 800. **Especialidades:** Raciones y medias raciones. Selección de quesos, costilla asada con miel de brezo, cachopo, croquetas XXL, taco de bacalao desalado en casa, callos con morcilla de año, vino ecológico...



PICOS DE EUROPA

Dirección: Calle Vargas 15, Santander. **Teléfono:** 942 231 036. **Cocinero:** José Revuelta. **Especialidades:** Ensalada de tomate de Cantabria aliñada; ensaladilla rusa con bonito y picos; espárragos trigueros a la plancha con virutas de jamón ibérico; croquetas de cocido, sándwiches, hamburguesas...



LA PARRILLA DE HOZNAYO

Dirección: Bº La Plaza 5, Hoznayo. **Teléfono:** 942 525 072. **Cocineros:** Carmen Pino, Javier Díez y Yolanda Montoya. **Especialidades:** Rabas de peludín, torreznos de Soria, callos, asadurilla, mollejas, huevos con morcilla o jamón y patatas, croquetas, gambas al ajillo, tabla de embutidos...



LA VIOLETA

Dirección: Av. de la Santa Cruz 32, Bezana. **Teléfono:** 942 582 460. **Propietario:** Santiago Revuelta. **Especialidades:** Carpaccio de pulpo, saquitos de verdura, champiñones rellenos de jamón ibérico, albóndigas de pescado o de lechazo, rabas de magano, conos rellenos de langostino, salpicón de rape...



EVEREST 2

Dirección: Av. de la Libertad 52, Laredo. **Teléfono:** 942 611 554. **Cocinera:** Melania Turrado. **Especialidades:** jamón de Joselito, callos, rabo estofado, croquetas de jamón Joselito; gran selección de tostas y pinchos fríos y calientes (premiados) y 350 referencias en bodega...



GRUPO LA TABERNA DEL HERRERO

Dirección: Santander, calle Rubio, S-20 y El Campón. **Director/jefe de sala:** Ramón López. **Chef ejecutivo:** Kike Pérez. **Especialidades:** Ensalada de bonito escabechado, chipirones encebollados, albóndigas de merluza, callos, entrecot de angus para compartir...



EL CARMEN

Dirección: Menéndez Pelayo 15, Prezanes, Bezana. **Teléfonos:** 942 580 102 y 610 839 724. **Propietarios:** Tino Barrio y Rosabel Elices. **Especialidades:** Mollejas de lechazo, anchoas, asadurilla, caracoliños, jamón ibérico, gamba roja y blanca, almejas, zamburiñas, pulpo, rabas, sartenes...



CASA AJERO

Dirección: Daoíz y Velarde 18, Santander. **Teléfono:** 942 218 386. **Cocinero:** Sergio Toca. **Especialidades:** Pollo crujiente dos salsas, tempura de verduras, gambas orly, huevos con pulpo, chipirones encebollados, brocheta de solomillo, chuletón, ensalada de ventresca, revueltos, tartar ibérico...



ARRABAL 11

Dirección: Arrabal 11, Santander. **Teléfono:** 942 030 616. **Propietario:** Vladimir Mitov. **Cocinero:** Engel Puicon. **Especialidades:** Montaditos, perrito, hamburguesita, tostas, bao tostado de cochinita pibil, roscas, parrillada de verduras con pesto, rabas, anchoas, mejillones, bravas, quesos, ibéricos, lacón...



AL NORTE

Dirección: Plaza de Italia 1, Santander. **Teléfono:** 942 041 633. **Propietario:** Eduardo Pellón. **Jefe de cocina:** Luis Naharro. **Especialidades:** Gran variedad de pinchos imaginativos, generosos, económicos, con producto fresco. Tortillas recién hechas. Carta renovada constantemente. Selección de vinos.



LALOLA

Dirección: Inés Diego del Noval 31, Cueto, Santander. **Teléfono:** 942 393 203. **Cocinero:** Francisco Javier Gómez. **Cocinero:** Mª del Pilar Achurra. **Especialidades:** Albóndigas al estilo de la abuela Lola; asadurilla de lechazo, callos, croquetas caseras de jamón, rabas de peludín, pimientos con ventresca...



MAREMONDO

Dirección: Plaza de Italia s/n, Santander. **Teléfono:** 942 273 034. **Dirección general:** Paloma Marcos. **Especialidades:** Variedad de picoteo de gran calidad, entre la carta del comedor y la de la terraza La Amura y la Boîte. Pastel de cabracho con mayonesa de erizo, buñuelos de bacalao, albóndigas de atún...



VALLUCAS

Dirección: Villanueva de la Nía, Valderredible. **Teléfono:** 676 120 864. **Propietario:** David Fernández. **Especialidades:** Patatas Vallucas originales y con sabor a huevo frito. Patatas fritas elaboradas de forma artesanal, libres de sustancias perjudiciales para la salud con sello CC.



SOUL SANTANDER

Dirección: Vargas 57, Santander. **Teléfono:** 942 093 632. **Propietario y cocinero:** Héctor López Casas. **Especialidades:** Nachos Soul, combos variados de picoteo, 7 hamburguesas de tudanca (200 g), 10 variedades de tortillas rellenas, sándwiches americanos XL...



HOTEL JUAN DE LA COSA

Dirección: Playa de Berria 14, Santoña. **Teléfono:** 942 661 238. **Jefe de cocina:** Rodrigo Ruiz. **Especialidades:** Cinco pinchos frescos que cambian cada día. Imprescindibles las rabas, ensaladilla, súper hamburguesa gourmet, mariscos del Cantábrico...



El horno y sobre todo la parrilla son el alma de la cocina de este asador.DM



Mollejas de novillo argentino.DM



Pulpo a la brasa.DM

ASADOR ORIGEN SANTANDER

C/ La Torre 79, Monte, Santander.
Teléfono: 942 290 713.

Propietarios: Norberto 'Coco' Bertoni, Joaquín Bertoni, María Belén Bertoni y Marcos González.

Inaugurado: 16 de julio de 2021.

Jefe de cocinas: Adrián Mellado y Edison Vilchez.

Sala: 'Coco' Bertoni y sus hijos M^a Belén y Joaquín.

Estilo de cocina: Tradicional, de parrilla, especialmente para carnes pero también para pescados.

Precio medio de la carta: Entre 35-40 euros.

Menú diario: No.

Capacidad: 50 comensales y dos privados para 25-30 personas cada uno.

Terraza-comedor: Sí, unas 50 plazas con orientación al sur.

Terraza-fachada: Unas 25 plazas.

Horario: De 12 a fin de cenas.

Cierra: Domingo noche y lunes.

Bodega: Unas 60 referencias.

Café: Dromedario.

Wifi: Sí.

Aparcamiento: Sí, propio.



Criollo, morcilla y chorizo rojo, con salsas para combinar.DM



Bife argentino con guarnición de patatas y pimientos.DM

Un asador en toda regla con un toque argentino

Restaurante de la semana. Origen inició su andadura a mediados del pasado mes de julio en Monte y su carta tiene gran aceptación



Dirección.

A la derecha, Norberto 'Coco' Bertoni y sus hijos Joaquín y María Belén

JOSÉ LUIS PÉREZ

La reciente apertura del restaurante asador Origen en Monte a mediados del pasado mes de julio permite incorporar a Santander un establecimiento especializado en la brasa pero con la singularidad de ese toque argentino que saben dar sus propietarios, la familia Bertoni, y que genera especial interés si de carnes hablamos.

Origen nace con la parrilla como eje motor del proyecto, aunque el local también tiene un espléndido horno y cocina. Se ubica en Monte, en un local con grandes posibilidades pero que, por

diferentes circunstancias no se ha estrenado en aproximadamente dos décadas, desde que su propietario terminó los trabajos de adecuación. Ahora, por fin, se pone en marcha toda la maquinaria con un proyecto ambicioso y con capacidad para atender a más de un centenar de comensales simultáneamente.

A pesar del momento complicado, han podido más las ganas, la ilusión y la vocación que el temor a lo que pueda ocurrir con el sector a corto plazo. Y quien ha visto cumplido un sueño es Norberto Bertoni, un profesional de sala de nacionalidad argentina, con una dilatada experiencia en

Cantabria, donde ha arraigado. La última etapa, ha estado con Marcos González en Azabache; y precisamente con él y con sus dos hijos ha arrancado este asador con el que siempre ha soñado. «Ahora mi tarea es ponerlo en marcha, para que luego sean mis hijos quienes lo dirijan», ha comentado 'Coco'. Para el trabajo en la cocina cuentan con Adrián Mellado (antes en Bodega Puertochico) y con Edison Vilchez (La Candelita, entre otros).

Carnes a la brasa

El restaurante tiene una carta de especialidades amplia, pero quizá la mirada del comensal a don-

de primero se dirige es al capítulo de las carnes. Aquí parece obligado tomar algo a la brasa –también hay pescados, como luego veremos– y desde el primer momento la carta está teniendo muy buena aceptación.

Antes de llegar al plato principal, ya en el picoteo hay especialidades a la brasa como las mollejas de novillo argentino con un toque de limón, el chorizo criollo artesano al carbón (elaborado en exclusiva para el establecimiento por un carnicero de la ciudad con una receta propia de la familia Bertoni, por supuesto, secreta), el chorizo rojo al carbón o la morcilla criolla. En otro or-

den, también para picar con brasa se puede elegir un pulpo a la parrilla, el queso provolone preparado con tomate concasé o con langostinos y paleta ibérica, y la parrillada de verduras naturales.

En carnes rojas, la variedad puede complicar la decisión, pero para ayudar está la familia Bertoni que atiende cada mesa. Así el abanico de opciones va desde el lomo bajo de angus argentino hasta el bife de lomo alto de angus, el lomo bajo de simmental con, la chuleta o el solomillo de vaca de la misma raza, o el excelso corte denominado T-bone. Carnes con origen y con unas maduraciones moderadas, en torno a 35 días, que aseguran buena textura y sabor.

En carnes, hay otras opciones como el costillar de cerdo empañado con laqueado coreano y un toque picante o los contramuslos de pollo deshuesados y cocinados en dos cocciones, a baja temperatura y a la parrilla.

Pero no piense el cliente que dese un pescado que aquí no lo encontrará. Además del lomo de bacalao asado y de unos chipirones asados, a diario se seleccionan pescados en función de la disponibilidad y de la temporada. Estos, si son apropiados para preparar a la brasa, también ofrecen unos excelentes resultados.

A todo ello hay que sumar los embutidos ibéricos, una gran variedad de ensaladas, las empanadas caseras y postres tan clásicos como la tarta de queso y el tiramisú, o tan argentinos como el panqueque.

Un sitio para frecuentar.

Sección patrocinada por



Equipamos
tus ideas

La cocina clásica que se disfruta todo el año

Terraza y especialidades.

Legumbres, carnes a la brasa, guisos y escabeches, al aire libre

ALICIA DEL CASTILLO

En pleno verano hay platos que aunque sean más demandados en otras épocas, tienen su público y su demanda en estos meses. Las suaves temperaturas de los estíos en el norte no impiden disfrutar de las verdinas con almejas, de las alubias rojas con chorizo, de los judiones o garbanzos con oreja de cerdo y del cocido montañés.

En Corbán, el Asador El Llar lleva casi cuarenta años haciendo una cocina clásica que se disfruta todo el año, y ahora en una agradable terraza que han acondicionado a la entrada del restaurante, abierto en 1983, a raíz de las restriccio-

nes que les ha impuesto el covid.

Una pandemia que no ha impedido a los clientes saborear los buenos guisos, los pucheros ni los clásicos de la matanza –chorizo, torreznos, morcilla–, que son otra especialidad, junto con las carnes a la brasa.

La materia prima se cuida de manera especial en esta casa, tanto las legumbres como las carnes que se asan sobre carbón de encina –chuletón, chuletilas y conejo–, los pescados de cada temporada como el bonito o los bocartes, otra de las especialidades de El Llar; ligeramente cocinados al ajillo, aunque también se preparan fritos o rebozados, el bacalao y la lubina; y las verduras de la huerta



Chuletón de 1 kilo sobre parrilla, ensalada y patatas fritas. DM



Pimiento verde relleno de rabo guisado (media ración). DM

RESTAURANTE EL LLAR CORBÁN

Calle Santa Catalina 15 (Corbán), Santander.
Teléfono: 942 347 035.

Propietario y cocinero: Alejandro Fernández (desde 1997).

Inaugurado: 1983.

Sala: Marlin Bussel y Cristian Fernández (hijo).

Estilo de cocina: Clásica, tradicional.

Precio medio: 30-35 euros.

Bodega: Más de medio centenar de referencias.

Terraza: Sí.

Horario: Abierto para comidas y cenas. **Cierra:** Lunes.

Café: Dromedario.

Aparcamiento: Sí, particular.

familiar, pimientos, tomates, lechugas y cebollas.

Los pimientos verdes rellenos de rabo guisado –anteriormente se hacían de manitas–, merecen ser destacados, así como estofado o relleno de foie; las ensaladas, de codornices escabechadas y de bonito en escabeche casero y tomate; los callos, los huevos con patatas y torreznos o el magret de pato con salsa de Oporto.

Alejandro Fernández lleva 37 años y 23 como propietario, cocinando y atendiendo a sus clientes en las mesas –también su hijo Cristian–. El Llar es un referente de la tradición y de buena mesa, por él no pasan los años y siempre agrada volver.

El Fresno mantiene viva la llama del cocido pasiego

40 años. Establecimiento pionero en el valle, propone una sincera cocina tradicional



Mauricio Estébanez

JOSÉ LUIS PÉREZ

Hay platos que caen en desuso, recetas que paulatinamente no se preparan en las casas o en los restaurantes y que irremediamente se pierden, más allá de su recuerdo en alguna publicación, y uno de ellos puede ser el cocido pasiego. No obstante, ahora, a pesar de que el aficionado a las cosas del comer esté tan involucrado con las nuevas tendencias, cuando te ofrecen una especialidad de este tipo, que bien se podrían considerar «semidesaparecidas», te hace ilusión. En el restaurante El Fresno, abierto hace ya 40 años en Vega de Villafuere, en los Valles Pasiegos, pre-

paran este cocido por encargo. María Eugenia Iriarte, la cocinera, emplea en su elaboración alubia blanca y garbanzo, a la vez, chorizo, morcilla, repollo, oreja y costilla. Su hijo, Mauricio, que atiende el comedor, comenta que lo típico es que también llevase oveja, pero, como resulta natural, cada cual adapta la receta a la disponibilidad de materias primas, no en vano, en los cocidos siempre se ha echado «lo que había en casa». Y el resultado del cocido, bien rico, con la legumbre bien integrada y en su punto. Abundante y con generosa guarnición. Sin duda, una experiencia interesante.

En esta casa de comidas, pionera en la zona y fruto del regre-



Cocido pasiego con alubia blanca y garbanzo. DM



Lechazo asado con patatas. DM

RESTAURANTE EL FRESNO VEGA DE VILLAFUFRE

Barrio Vega, 70A, Vega de Villafuere.
Teléfono: 942593525 y 727752262.

Propietario y sala: Mauricio Estébanez Iriarte.

Inaugurado: 12 octubre de 1980.

Cocina: María Eugenia Iriarte.

Estilo de cocina: Tradicional.

Precio medio: 25 euros.

Menú diario: 10 euros.

Menú de fin de semana: 17 euros.

Capacidad: 50 comensales y 12 en un comedor privado.

Terraza: Sí, unas sesenta plazas.

Horario: De 12 a 17 horas.

Cierra: Noches, y en invierno, los lunes.

Café: Dromedario.

Aparcamiento: Propio.

so de los padres de Mauricio de Barcelona, también están acreditados como especialidad los potajes, el de alubia roja cocinado en puchero de barro, y el cocido montañés.

En guisos de carne, muy sabroso el asado lechal, acompañado de unas finas y bien fritas patatas. La propuesta del pescado varía en función de lo que haya fresco en el día y los postres son caseros, destacando la torrija de sobao y su variante con piña y leche condensada, ambos elaborados con sobaos de Casa El Macho.

En el menú del día (10 €), manda también la cocina casera: alubias blancas, sopa, ensaladilla, muslo de pollo asado, dorada a la plancha, postres caseros...

RUTA GASTRONÓMICA. Hoznayo y Entrambasaguas

Naturaleza y arquitectura en el corazón de Trasmiera

SANTANDER

Patricia Delgado. En el arco sureste de la Bahía de Santander encontramos el municipio de Entrambasaguas, enclavado en la comarca de Trasmiera. Durante los últimos años, esta zona tradicionalmente ligada a la actividad agropecuaria ha experimentado un notable desarrollo económico con la instalación de pequeñas industrias y servicios de hostelería. De hecho, en una de sus localidades, Hoznayo, es posible disfrutar de la experiencia en uno de los restaurantes con Estrella Michelin de Cantabria, La Bicicleta. Aprovechando la visita al entorno, es recomendable acercarse hasta la Fuente del Francés, donde el río Aguanaz regala al visitante un espectáculo natural de gran belleza.



Entorno natural de la Fuente del Francés. DM

Dentro del relieve suave que ofrece el municipio, sobresale el Monte Vizmaya, donde se han localizado varias cuevas y restos de explotaciones mineras de hierro y caliza del siglo XIX. En este paisaje de montaña, destaca también el llamado Monte Milagro, un espeso bosque de encinas, hayas y abedules.

Desde el punto de vista patrimonial, son reseñables el Palacio de Los Acebedo, declarado Bien de Interés Cultural en 1979 y uno de los conjuntos palaciegos más destacados de Cantabria y que está siendo rehabilitado, la Casa y Capilla de los Condes de Torrehermosa o el Palacio de los Fernández de Velasco. En lo religioso, abundan las muestras arquitectónicas datadas entre los siglos XVI y XVII.

PISTAS PARA EL VIAJERO

Qué visitar:

Entrambasaguas: Fuente de El Francés; Molinos harineros; Monte Vizmaya; Monte Milagro; Restos del poblado de Cueto Marín; Palacio de Los Acebedo; Casa y capilla de los Condes de Torrehermosa; Palacio de los Fernández de Velasco; Palacio de Hoyas; Palacio de Pezuela; Palacio de Arenas; Iglesia de Santa Marina.

Qué comer:

Bacalao: Cocinado al estilo cántabro, con cebolla, ajo, laurel, perejil, limón y vino blanco.
Mollejas a la trasmerana

RESTAURANTE EL MOLINO DE ÓSCAR

Dirección: Barrio La Sierra 1 Hoznayo.
Teléfono: 942524344.
Día de cierre: Martes.
Horario: Abierto de 11 a 23h.
Propietario: José Loba Setién.
Cocinera: Rosana Ruiz Bedia.
Especialidades: Comidas y postres caseros.
Observaciones: Terraza al aire libre en un precioso jardín junto al río Aguanaz.



BAR MI CHALUPA

Dirección: Bº El Cruce. Urb. La Riega. Entrambasaguas. **Teléfono:** 942 809 107.
Día de cierre: Lunes salvo festivos.
Propietarios: Soraya Martín y Pablo Rivas.
Cocinero: Pablo Rivas.
Especialidades: Paella de marisco, croquetas caseras, tablas de ibérico, quesos exclusivos, rabas, raciones, hamburguesas y sandwiches. Y tapas... Cócteles y receta propia y secreta de Vino de coco.
Observaciones: terraza exterior con estufas, parque enfrente y trato familiar.
Web: www.michalupa.com



TABERNA VADA

Dirección: Bº La Plaza 5, Hoznayo. **Teléfono:** 942 525 072
Abre: Viernes (noche), sábado y domingos (mediodías).
Cocineros: Carmen Pino, Javier Díez y Yolanda Montoya.
Especialidades: Cocina casera, raciones, hamburguesas y embutidos.
Observaciones: Los mediodías dispone de menú diario, menú fin de semana y menú infantil. Salón privado para eventos y terraza.



LA PARRILLA DE HOZNAYO

Dirección: Bº La Plaza 5, Hoznayo. **Teléfono:** 942 525 072.
Día de cierre: Ninguno.
Cocineros: Carmen Pino, Javier Díez y Yolanda Montoya.
Especialidades: Carnes a la parrilla, churrasco a la portuguesa, lengua con tomate, escalopines de solomillo, mollejas de vaca –empanadas, encebolladas o a la parrilla–, cocido lebaniego y montañés, alubias rojas, postres caseros, variedad de raciones y picoteo.
Observaciones: Dispone de menú diario, menú de fin de semana y menú infantil. Terrazas.



LA LIBRETA JOSÉ LUIS PÉREZ

Las mesas más deseadas del verano



Último fin de semana de agosto y nadie quiere hacer balance aún en el ámbito de la hostelería, ya que hay confianza con que la temporada alta, sobre todo si acompaña el buen tiempo, pueda prolongarse hasta bien avanzado otoño. El sector lo necesita, pero muchos clientes de algunos restaurantes agradecerán que la lógica bajada de la demanda de algunas mesas 'muy cotizadas' les permita a partir de ahora reservar más fácil.

Nunca he sido partidario de clasificaciones en materia gastronómica, porque los gustos de cada uno son tan respetables como los del mayor gourmet. Pero, en esta ocasión, sin caer en la tentación y sin ánimo de ser enciclopédico y no dejar a nadie fuera, porque manejar la información de las reservas en todos los restaurantes de la región resulta imposible, nos atreveremos a relacionar algunos de los negocios de hostelería que han completado la ma-

yoría de servicios sus comedores hasta el punto que muchos clientes han tenido que aplazar su intención de visitar esa casa. En el escalón más gastronómico, en Solana ha sido un verano complicado para conseguir mesa, un año más. Cenador de Amós ha ampliado su aforo para atender la gran demanda que genera la tercera estrella. Y con casi llenos un día sí y otro también, El Serbal –en su nueva ubicación del Sardinero–, El Nuevo Molino con su jardín 'Le Hórreo'

y La Bicicleta y su formato más informal 'La Pizzicleta'. En Santander, sitios como Cañadío, El Riojano, la nueva Terraza del Casino, La Conveniente, La Posada del Mar, La Capitana o De Morro Fino están trabajando muy bien. En Suesa, al éxito habitual de Pan de Cuco se ha sumado el del recién estreno de Primera Vaca. Cerca de allí, El Tronky; en Torrelavega, El Pericote y El Refugio; en Isla, Astuy; en Noja, Mijedo; en Villacarriedo, Las Piscinas y en Caviedes, Casa Cofiño.

Sector agroalimentario. Una salida de la crisis con voluntad de invertir 49 millones de euros

Ayudas. El Gobierno apoya con 10 millones de euros la transformación y comercialización en 76 proyectos

JOSÉ LUIS PÉREZ

La crisis del covid ha golpeado –y continúa– severamente al conjunto de la economía y los sectores de la agroalimentación y la hostelería han acusado de forma notable las restricciones y los cambios de hábitos de la sociedad. Sin embargo, ahora que la luz comienza a verse al final del túnel y después de haberse demostrado el papel esencial que juega la industria agroalimentaria –a pesar de que los precios de la leche estén golpeando en la línea de flotación a los negocios ganaderos–, todo parece indicar que los productores de alimentos pueden, en algunos casos, salir fortalecidos y mejor posicionados en el mercado. Las buenas perspectivas que manejan algunos empresarios y emprendedores se plasman en las cifras que esta semana reveló el consejero de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Guillermo Blanco, cuando presentó las ayudas a industrias de transformación y comercialización de productos agroalimentarios de Cantabria: un total de 76 proyectos movilizarán en este ámbito cerca de 46 millones de euros de inversión, lo que se plasmará en la creación estimada de 237 puestos de trabajo estables.

A estas iniciativas responde el Gobierno con una línea de ayudas que se eleva a casi 10 millones de euros, que se reparten proporcionalmente a la inversión subvencionable, con un promedio de 21,7%.

Por sectores

El grueso de las ayudas se le ha adjudicado a las grandes empresas lácteas de la región, desde Quesería Lafuente hasta Andía (Grupo Iparlat), Andros La Serna y El Buen Pastor, que aglutinan entre todas ellas algo más de 6,2 millones de euros.

En este sector de los lácteos también son significativas las inversiones de otras queserías como la de Tomás Pérez, de Tres Valles Pasiegos, en Prases (Finca la Pastora del Pas); Fercar Láctea en



El consejero de Desarrollo Rural, Guillermo Blanco, y la directora general de Pesca y Alimentación, Marta López, presentaron las ayudas. DM

Las 16 industrias de nueva creación tienen previsto invertir cinco millones de euros

Ongayo (Suances); Gabriel Gómez (Gomber) en Sopena; Juan Carlos Martínez (Río Deva), en Liébana; Merrelamo, en Villar (H. de Campoo de Suso).

Otro bloque importante de inversiones llegan a la industria del sobao y de los dulces. En este apartado destacan las inversiones de Barquillos Tanis en Corvera de Toranzo, una empresa con una gran vocación exportadora; de Casa El Macho, El Andral y Joselín, en Selaya; de Serafina en Raos; de Sanbar (Mª Mercedes Esparza), en Los Tánagos; de Ricardo Martínez, en Vega de Pas. Más modestas son las inversiones en Liérganes de Pastelería Rego o Confitería María Luisa.

Otra bolsa importante de ayudas ha recaído en los proyectos de Panbelia (La Gallofa); de Gómez Pan en Santander; de Panteff, en Parbayón; o de Humar Artesanos, en Cartes. Una empresa franquicia de helado, Delicious Fusión (Yogurissimo) también verá respaldado su proyecto para crecer en Cantabria.

En el sector de las bebidas, los vinos y los orujos están representados en estas inversiones por Camesía del Alto Ebro, un pro-

yecto vitivinícola en Valderredible; Bodegas Vidular (Noja y Vidular), El Marrubio (José Mª González), Orulisa y Sierra del Oso. No falta el respaldo tampoco a artesanos de la cerveza como La Grúa (Cervezas Artesanas del Cantábrico) o Rocker Beer (Cervezas de Somavilla), de la sidra como 45 Amigos (Valdepomme) o del Café, en este caso Dromedario, líder del mercado y con notable y creciente presencia ya fuera de la región.

En el ámbito de las cárnicas reciben ayudas desde el matadero de Guarnizo (Gestión Cárnica del Norte) hasta empresas de producción y distribución.

Nuevos proyectos

Entre las 16 industrias de nueva creación que reciben el impulso de las ayudas gubernamentales para ser más competitivas desde el primer momento destaca el proyecto de Ampros de agricultura ecológica, recientemente reconocido en los Premios Alimentos de Cantabria, así como sendos proyectos del Grupo Quebec y los hermanos José Ramón y Marián Martínez –Cocina Cantabra Centralizada– y de Lucía Zamora (Grupo Deluz) –La Cocina del Cero Waste– para poner en marcha cocinas donde preparar comida que luego se comercializa ya elaborada.

Estos nuevos proyectos han absorbido un total de 1.327.572 euros de ayudas para una inversión global de los emprendedores de algo más de cinco millones de euros.

AYUDAS A INDUSTRIAS DE TRANSFORMACION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE CANTABRIA AÑO 2021

Cifras en euros
Fuente: Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca, Alimentación y M. Ambiente

Razón social de la empresa	Sector	Subvención	Inversión
QUESERIA LAFUENTE, S.A.U.	Lácteo	2.136.976	11.872.089
ANDROS LA SERNA, S.L.U.	Lácteo	1.799.659	9.998.104
ANDIA LACTEOS DE CANTABRIA, S.L.	Lácteo	1.444.016	8.022.313
EL BUEN PASTOR, S.L.	Lácteo	861.168	2.870.558
BARQUILLOS Y GALLETAS TANIS, S.L.	Dulces	527.824	1.759.413
AMPROS	Agricultura	290.700	1.615.000
FINCA LA PASTORA DEL PAS, S.L.	Quesos	241.498	804.992
PANBELIA, S.L.	Pan	198.981	663.268
LA COCINA DEL CERO WASTE, S.L.	Comida prep.	161.424	538.078
CAMESIA DEL ALTO EBRO, S.L.	Vino	150.699	502.331
DELICIOUS FUSIÓN, S.L.	Helados	119.792	399.308
SOBAOS SERAFINA, S.L.	Dulces	111.502	371.673
RICARDO MARTINEZ REVUELTA	Dulces	109.492	364.972
CASA EL MACHO, S.L.	Dulces	108.069	360.231
HUMAR ARTESANOS, S.L.	Pan	100.013	333.375
FERCAR LACTEA, S.L.	Lácteo	90.290	300.967
GOMEZ PAN, S.L.	Pan	89.185	297.285
INCLUYE CANTABRIA, S.L.	Servicios	84.689	282.297
COCINA CÁNTABRA CENTRALIZADA, S.L.	Comida prep.	84.565	281.884
JUAN CARLOS MARTÍNEZ CASARES	Queso	84.185	280.617
FOOD 2000, S.L.	Cárnico	69.745	232.485
GESTION CARNICA DEL NORTE, S.A.	Cárnico	58.770	195.899
HEREDEROS DE TOMAS RUIZ, S.L.	Queso	49.013	163.376
LA LLILDIRÍA, S.L.	Lácteo	45.361	151.203
CAYDESA, S.A.	Cárnico	44.888	149.628
PIENSOS CANO, S.L.	Piensos	44.852	149.505
JUAN BAUTISTA RUIZ ARGÜESO	Agricultura	44.486	148.285
PANTEFF SPAIN, S.L.	Pan	43.313	144.376
SAT EL ANDRAL	Dulce	39.805	132.682
S. COOP. RUISEÑADA-COMILLAS	Piensos	39.105	130.350
VARILLAS FERNANDEZ, S.L.	Servicios	37.925	126.418
FABRONA, S.L.	Piensos	34.173	113.911
CARNICAS DP&FT, S.L.	Cárnico	33.561	111.870
JOSELIN SOBAOS Y QUESADAS, S.L.	Dulce	32.812	109.373
QUESOS ARTESANOS MERRELAMO, S.L.	Lácteo	30.600	102.000
DAVID FERNÁNDEZ GARCÍA	Patatas fritas	30.339	101.130
TU COCINA TRADICIONAL XXI, S.L.	Comida prep.	30.310	101.034
CAFÉ DROMEDARIO, S.A.	Café e infusiones	29.632	98.774
JOSE MARIA GONZALEZ VEGA	Orujo	29.605	98.682
EDEN TEA, S.L.	Infusiones	27.046	90.153
BODEGAS VIDULAR, S.C.	Vino	26.006	86.688
ORUJO DE LIÉBANA, S.A.	Vino y Orujo	25.279	84.264
BARQUILLOS FERNANDEZ, S.L.	Dulces	25.151	83.837
CERVEZAS DE SOMAVILLA, S.L.	Cerveza artesana	23.733	79.110
RAUL GOMEZ TRESGALLO	Queso	22.706	75.686
HOBBY CREATIVO, S.L.	Arándanos	19.951	66.504
FORESTACIONES LOS LLANOS, S.L.	Cárnico	19.246	64.153
ISGOA, S.L.	Piensos	16.889	56.295
CERVEZAS ARTESANAS DEL CANTABRICO, S.L.	Cerveza art.	16.836	56.120
ORUJO DE POTES, S.L.	Orujo y vino	16.554	55.180
VALDEPOMME, S.L.	Sidra	16.376	54.588
VALLES UNIDOS DEL ASON, SOC. COOP.	Piensos	14.700	49.000
AGUSTÍN COBO PÉREZ	Lácteo	13.387	44.622
GABRIEL GÓMEZ BERGES	Queso	12.693	42.310
MARÍA AZUCENA JIMÉNEZ TALAVERA	Conservas	11.298	37.661
JOSE MANUEL GONZALEZ MARTINEZ	Servicios	10.021	33.402
MARIA MERCEDES ESPARZA ZULOAGA	Dulces	8.832	29.440
JOSÉ MIGUEL MORENO ACERO	Patatas fritas	8.642	28.808
NATIVOS DE PENAGOS, S.L.	Arándanos	8.563	28.543
TOMAS ALBERTO PEREZ MONZON	Queso	7.979	26.597
GRUPO AREGÓN, S.L.	Piensos	7.950	26.500
PIENSOS SANTIURDE, S.L.	Piensos	7.950	26.500
MANUEL GONZÁLEZ RODIL	Piensos	7.724	25.745
IRENE PELAYO PELAYO	Dulces	5.442	18.140
EMBUTIDOS JAVI, S.L.	Cárnico	4.470	14.900
AVICOLA CANTABRIA, S.L.	Granja	4.364	14.546
NIETO DE MAXIMO BOLADO, S.L.	Bebidas	4.068	13.561
PASTELERÍA REGO, S.L.	Dulces	3.515	11.715
CONFITURA Mª LUISA, S.L.	Dulces	3.453	11.509
S.A.T. LA JARRADILLA	Queso	3.385	11.283
EMBUTIDOS Y JAMONES CASTRO SERRANO, S.L.	Cárnico	2.520	8.400
REBECA CRESPO ARROYO	Agricultura	2.383	7.944
ARTURO SAEZ ANTOLIN	Lácteo	2.092	6.973
ECONATES TITULAR. COMP. DE EXPLOT. AGRAR.	Arándanos	2.043	6.810
ALTRA 2010 CATERING, S.L.U.	Cátering	1.793	5.975
MILVUS MIGRANS SLU	Bebidas	169	564
TOTAL		9.978.228	45.863.763

NOTA: RESOLUCIÓN DEL 26 DE AGOSTO DE 2021, APROBADA POR EL CONSEJO DE GOBIERNO DE CANTABRIA.

Productos KM Cero:

Comparte en tus copas un éxito de aquí



PORQUE... apenas ha cumplido cuatro años y ya está reconocida como una Premium entre las mejores ginebras artesanas, con todo un récord de valoraciones y premios internacionales en catas y concursos, en los que su personalidad destaca notablemente.

PORQUE... está elaborada por la micro destilería de Picos de Cabariezo, unos apasionados de su trabajo que apuestan por la personalidad de las elaboraciones de autor y limitadas, y que nos aportan excelentes productos y sabores.



PORQUE... se elabora en las alquitaras de Cantabria, con una exclusiva herencia local, y sabe a las buenas historias de esta tierra infinita...

Lo mejor está muy cerca con tu distribuidora de confianza



Tomate. La chef Pepa Muñoz, primera 'Dama de Rojo'

Bezana. El municipio celebra este fin de semana la 'III Feria Nacional del Tomate Antiguo' con diversas actividades y su tradicional Ruta del Pincho



Pepa Muñoz es conocida como 'Chef del Tomate'. DM

Actividades infantiles, una exposición, catas, charlas y cocina en directo completan el programa

nos da. Por eso voy tanto a la huerta, porque, además de hacerme partícipe de los problemas de la tierra, me inspira y me enseña. Me permite trasladar a la cocina lo que soy y cómo soy. Porque el simple hecho de arrancar este tomate, el modo en que lo hago, aporta mucho al producto y, por lo tanto, a mis platos».

Todo este trabajo, se ve recompensado, además, por un cliente que «sabe apreciar el producto y sus bondades y lo hace cada vez más. Mis tomates les aporta, les traslada a su niñez, les recuerda a sus abuelos, a su pueblo... Es algo muy bonito».

SARAY CEBALLOS

El tomate es de esos productos típicos del verano. A pesar de que los avances en materia de cultivo permiten contar con él a lo largo de todo el año, sí es cierto que agosto es el mes donde los auténticos, aquellos tomates cultivados en huerta tradicional, con un sabor, una textura y un aroma característicos, llegan a nuestras mesas. Una fruta de temporada con unas excelentes propiedades que, junto con el empeño y tesón de la chef Pepa Muñoz por «trasladar a mi cocina lo que nos daba la tierra, su pureza y su sabor», la convirtieron en el producto estrella de su restaurante 'Quienco de Pepa', en Madrid.

Ahora, después de casi 20 años poniendo en valor este producto, no solo cocinando con él, sino cultivando y recuperando variedades tradicionales, la conocida como 'Chef del Tomate' será coronada hoy como la primera 'Dama de Rojo' en el marco de la

III Feria Nacional del Tomate Antiguo que se celebra este fin de semana en Santa Cruz de Bezana. Se trata de un reconocimiento destinado a aquellas mujeres que trabajan, no solo con el tomate, sino también con todo lo que tenga que ver con el universo de la huerta y la agricultura y que Pepa recibe «con muchísima emoción».

La importancia del origen

Fue su máxima preocupación por controlar el origen del producto lo que llevo a la chef a entablar este estrecho vínculo con el tomate. «Buscaba un producto concreto para mis clientes pero no encontraba nada en el mercado», recuerda. «Mi socia, Mila Nieto, es de Ávila y allí se celebra un mercado donde vienen los hortelanos a vender sus tomates». Fue allí donde, de la mano del hortelano José Ramos, «que también forma parte de nuestro éxito», encontró lo que buscaba.

Desde entonces, el tomate se ha convertido en estandarte de su co-

FRASES

Pepa Muñoz
Chef

POSIBILIDADES

«Le seguimos dando vueltas al tomate porque todavía cuenta con un largo recorrido y con mucho futuro en nuestra carta y en la cocina»

RECOMPENSA

«Mis tomates consiguen trasladar al comensal a su niñez, les recuerda a sus abuelos, a su pueblo... Es algo muy bonito»

cina y restaurante. «Tenemos un apartado exclusivo para este producto, con platos muy variados como el bacalao con compota de tomate, pisto, salpicones con tartar de to-

mate...». Sin embargo, desde el 'Quienco de Pepa', «le seguimos dando vueltas porque es un producto que cuenta con un largo recorrido y, por lo tanto, con mucho futuro en nuestra carta y en la cocina».

En esta oferta gastronómica y frente a platos más elaborados, la chef se enorgullece al asegurar que el plato más demandado por los comensales es el tomate solo con sal y aceite. «Y eso es porque el producto es bueno de origen. En su cultivo se cuida cada detalle: la tierra, el agua, el semillero, el clima, el abono, la poda... Son aspectos que intervienen en la personalidad del tomate y que le acompañan para que sean lo más óptimo posible».

Un acompañamiento en el que también participa «el mimo» que Pepa, junto a Mila y José, pone en la huerta que finalmente hicieron en Ávila y donde se siembra siempre «pensando en el cliente». En ella, esta amante de su producto, escucha a la naturaleza, «veo lo que nos ofrece y lo que

Más novedades

La chef Pepa Muñoz recogerá la distinción de 'Dama de Rojo' hoy sábado, a las 14.00 horas, junto a la periodista Paloma Menéndez-Ondina y a la horticultora ecológica Teresa Herrería, para posteriormente proceder a otra de las novedades de esta tercera edición de la Feria del Tomate de Bezana. Y es que, cada año, las 'Damas de Rojo' plantarán un árbol frutal en el nuevo espacio-paseo de la fama, 'El bosque gastronómico', que quedará para siempre en el municipio.

A lo largo de estos dos días se celebrarán, igualmente, otras actividades en torno al tomate. Así, habrá charlas sobre el cuidado de las plantas; una exposición sobre la historia de este fruto; actividades y talleres infantiles; catas variadas; cocina en directo, y la Ruta del Pincho de Tomate. Además, cada jornada se entregará a los asistentes semillas de los mejores tomates del mundo, cultivadas por el Banco de Semillas de Bezana.

www.mruchusantander.es
📍 Jerónimo Sáinz de la maza 4

Visita nuestra tienda

Mr. Uchu

PERUVIAN - MEXICAN FOOD

PEDIDOS Y RESERVAS
676860258 / 942796082

Mr. Uchu
 @Mruchuoficial

Festival. Cocina en directo y catas de tomate, hoy en Torrelavega

Fin de semana. Charlas, talleres y más de mil variedades del producto



S. CEBALLOS

El parque Manuel Barquín de Torrelavega será lugar de referencia del tomate este fin de semana. Allí se emplazará el I Festival del Tomate de Cantabria, que organizado por la asociación Simientes Infinitas, acogerá, durante el sábado y domingo, un amplio programa de actividades. Esta feria el año pasado se tuvo que suspender por el covid.

Hoy sábado, a las 11.00 horas, se inaugura el festival, para media hora más tarde dar paso a una

cata de tomates de Cantabria a cargo del Centro de Investigación y Formación Agraria (CIFA). Asimismo, a las 13.00 horas, la chef Veronique Gladstone ofrecerá una segunda cata, esta vez sensorial, de este producto de temporada.

En ambos casos, a pesar de que diez de las 15 plazas ofertadas fueron adjudicadas mediante preinscripción, las cinco restantes podrán reservarse de forma presencial en la propia oficina del festival.

Entre ambas degustaciones, a las 12.30 horas, el chef Eduardo Quintana, del restaurante La Bi-

cicleta de Hoznayo, con una estrella Michelin, preparará en directo una receta con los tomates como ingrediente estrella.

Actividades para todos

Durante todo el fin de semana, se exhibirán, además, más de 1.000 variedades de tomates procedentes de distintas partes de España y de otros países, pero también fruto del trabajo de los propios artesanos de Cantabria. En esta exposición, y como novedad en este tipo de eventos, por primera vez se mostrarán al mismo tiempo 340 variedades en su

propia planta.

El festival incluirá también diferentes charlas sobre cultivo ecológico como 'Proyecto Huerto Aitor', a cargo de Sebastián Martínez; 'Biopreparados para el control de plagas y enfermedades del tomate', de Axel Torrejón; 'Conservación y desinfección de semillas, la problemática del tomate rugoso' y 'El uso del agua de mar en el cultivo del tomate y el agua oxigenada en la lucha contra el mildiu', de Guy Ferrier; o 'Cultivo de tomate en secano', de Emilio Medina.

Asimismo, se celebrarán talle-

res sobre reconocimiento de la flora, ungüentos ecológicos, mermelada de tomate, embotado o polinización, así como otros para los más pequeños como 'El bingo de la huerta' y 'Rastro de animales'.

Premios

La entrega de premios de los concursos de mejores variedades de tomate, el domingo a las 13.00 horas, y una marmitada popular, a precio simbólico, a las 15.00 horas, en la 'zona de sol' del Parque Manuel Barquín, pondrán el broche de oro al festival.

Creada la Asociación Calidad Diferenciada Patata de Valderredible para impulsar el sello de la IGP

JOSÉ LUIS PÉREZ

El consejero de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Guillermo Blanco, ha expresado esta semana su apoyo a los 11 productores de la recién constituida Asociación Calidad Diferenciada Patata de Valde-

redible cuya junta directiva preside David Fernández (Vallucas). El consejero ha puesto a disposición la Oficina de Calidad Alimentaria de Cantabria (Odeca) para tramitar la obtención de una Indicación Geográfica Protegida (IGP) para la patata de Valderredible, algo que en criterio de Blanco con-

tribuirá al desarrollo de la producción, tan ligada a la actividad agraria y económica del municipio.

El consejero también ha expuesto como ventajas de la IGP la protección al productor ante imitaciones que puedan usurpar su nombre y al consumidor para garantizarle una calidad de ori-

gen y una producción ligada al territorio que de esta manera pueda contribuir a evitar la deslocalización y el despoblamiento.

La nueva asociación tiene como objetivos contribuir a velar por la calidad, reputación y calidad de este producto, así como la de adoptar las medidas que garanticen una protección jurídica para la denominación de la calidad diferenciada de la patata. También defenderá los intereses profesionales de productores y elaboradores.



David Fernández, de Vallucas. DM

CAMARSA

CAMARGUESA DE DESPIECE, S. L.

Referente en el sector Cárnico desde 1988

TODO PARA LA HOSTELERÍA

y ahora también

VENTA ONLINE A PARTICULARES

www.carniceriascamarsa.com



Políg. Industrial Trascueto, nave D-3
REVILLA DE CAMARGO



942 253 954



647 782 148



camarsa@camarsa.com



camarsantander



Carnicerías Camarsa

Cerebro y gastronomía

Brillat-Savarin en su tratado concede una especial importancia a los órganos de los sentidos

SALUD Y NUTRICIÓN
JOSÉ ENRIQUE CAMPILLO

Médico, catedrático de Fisiología y experto en Nutrición y Alimentación



Seguro que si preguntáramos acerca de cuál es el órgano más importante relacionado con la gastronomía muchos responderían que el aparato digestivo; donde van a parar todas las delicias culinarias que ingerimos. Pero no. El principal órgano gastronómico es ese prodigioso ordenador que tenemos dentro del cráneo: el cerebro.

Fíjense que cada una de las actividades artísticas (pintura,

música, etc.) estimula a la vez uno o dos órganos de los sentidos como mucho. Pero la gastronomía es un arte (y una ciencia) capaz de activar siempre y a la vez todos los órganos de los sentidos y, por tanto, cuando comemos llenamos nuestro cerebro de una avalancha de información que nos puede producir una enorme sensación placentera. Del plato que nos sirven vemos sus colores y formas, captamos sus aromas, oímos el ruido



El gastronómo francés . DM

que hacemos al cortar o recoger una porción del guiso y cuando comenzamos a masticar y ensalivar el bocado, este nos proporciona sus sabores, su temperatura y esa sensación táctil pecu-

liar que es la textura. Por eso el arte culinario penetra tan profundamente en nuestro cerebro que es capaz de evocar los recuerdos más profundos y así proporcionarnos sensaciones placenteras globales e íntimas.

La prueba de la importancia del cerebro en la gastronomía lo tenemos en la obra del gastronómo francés J. A. Brillat-Savarin (1755-1826). Se le considera uno de los fundadores de la cocina francesa y, posiblemente, el primero en escribir un tratado sobre gastronomía, no solo con criterios culinarios, sino también científicos. En su tratado concede una especial importancia a los órganos de los sentidos y a cómo los diferentes alimentos y los distintos guisos pueden estimularlos de manera placentera. Por ejemplo describe el 'osmaromo' como la cualidad de la carne responsable del mérito de una buena sopa, del dorado de los asados y del sabor a tomillo de la carne de caza. Su obra se publicó en 1822, cuatro años antes de su muerte. Y le puso un título sorprendente para hace dos siglos, pero que hoy, época de la ciencia de la fisiología y de

la afición por la meditación trascendental, sería de una gran modernidad. El título de la obra es 'Fisiología el gusto o Meditaciones de gastronomía trascendente'.

El libro constituye, incluso hoy, una lectura interesante y entretenida. No está dividida en capítulos sino en 'Meditaciones', cada una dedicada a un aspecto de la gastronomía. Como ejemplo, la Meditación VII se titula 'Teoría de la fritura'. ¿Qué les parece para un libro de gastronomía de dos siglos de antigüedad?

Creo que debemos de dar más importancia a nuestra mente en el acto de comer. Y no solo por las cualidades sensoriales que nos proporcionen nuestros guisos, sino porque la comida debe ser un acto social y familiar, de encuentro y de disfrute común. En los tiempos que corren cada vez nos olvidamos más del cerebro a la hora de comer. Lo hacemos en soledad, mirando la tele o consultando el móvil y tragando de manera inconsciente una comida prefabricada y plastificada. ¿Qué diría Savarin si levantara la cabeza!

UN COMINO
BENJAMÍN LANA

Vivir sin olfato ni sabor

Los médicos explican que la pérdida de la función olfativa puede generar un tipo de aislamiento social que se relaciona con la depresión



La suerte ha estado de mi lado hasta ahora y el covid no ha pasado por mi cuerpo. Digo suerte porque aunque no la he tentado con comportamientos de riesgo severo nadie está libre de agarrarlo. Los vacunados vivimos en un estadio más relajado del que solíamos pensando que en caso de cogerlo sus efectos no serán tan letales como antes de pasar por las agujas de Pfizer, pero de esto tampoco tenemos seguridad alguna. Todos conocemos casos, o los tenemos cerca, que se salen de las estadísticas y dejan mucho dolor a su paso.

Voy a explicar rápido por qué estamos hablando de contagios en un tono tan serio en esta isla de pucheros para que los coministas habituales no se extrañen. Uno de los síntomas más habituales que deja el virus en el cuerpo que ha sido infectado es el conocido como anosmia o pérdida del olfato y del gusto, sentidos que, como todos sabemos y hemos explicado en esta columna con anterioridad, van íntimamente ligados, de modo que es difícil entender lo que percibimos al comer si tratamos de ais-

lar cada uno de ellos. Ambos aportan y forman las sensaciones que nuestro cerebro construye y distingue como sabores. El 80% de los contagiados por covid lo sufre en alguna medida. La mayoría se recuperan en semanas, pero otros siguen sufriendo-lo muchos meses después.

Para cualquier persona, perder el olfato y el sabor supone un problema mucho mayor del que pudiéramos imaginar en principio. Los médicos explican que la pérdida de la función olfativa puede generar un tipo de aislamiento social que se relaciona directamente con la depresión.

Con anterioridad a la llegada del covid había visto el documental de Jordi Roca 'El sentido del cacao', en torno a la anosmia y otras dolencias similares de los que apenas tenía información y me dejó realmente sorprendido. El pequeño de los hermanos Roca, en colaboración con la Sociedad Española de Neurología, consiguió recuperar la sensación del gusto en personas con este tipo de alteraciones a través de la estimulación de los otros sentidos y de los recuerdos asociados, trabajando el chocolate y el mundo

dulce. Los resultados, a la vista de los testimonios de los enfermos que participaban, eran realmente sorprendentes. La emoción que transmitían tras volver a sentir sabores perdidos era realmente sincera y hasta contagiosa.

Perder un placer inmediato

Así que cuando empecé a saber de cocineros amigos y conocidos que habían pasado la enfermedad y pasaban meses sin poder recuperar el olfato me lo tomé muy en serio. Es conocida la historia de Josean Alija, el cocinero de Nerua, y la pérdida del gusto y del 90% del olfato que sufrió a consecuencia de un accidente y 21 días en coma. Tras recuperarse físicamente y emocionalmente de algo que le inhabilitaba para su profesión se puso manos a la obra y logró, con mucho esfuerzo y mucho tiempo, recuperar lo que había perdido. No todos los casos terminan igual de bien. Hay personas que no logran volver a sentir todo aquello que anteriormente les conectaba con los recuerdos, la infancia y el placer más inmediato de comer.

En el caso de los que han su-

frido covid es habitual que la anosmia vaya acompañada de parosmia o que esta segunda llegue a continuación. La parosmia es una distorsión sensorial que sobreviene en el proceso de 'recuperación' tras la enfermedad. Algo parecido a una reconexión errónea en el cerebro, de modo que las cosas saben o huelen a otra cosa a la que deberían, casi siempre a productos desagradables. El agua de la ducha puede oler a podrido y nuestras comidas habituales, tener un sabor repugnante, sobre todo aquellas que, como el café o las carnes que han pasado por una parrilla, tienen esa notas de tostado o caramelizado que se conoce como reacción de Maillard. Por el momento no se sabe mucho más del mecanismo por el cual se produce este síntoma ni del modo o del tiempo necesario para que el cerebro vuelva a hacer bien las 'conexiones' de los sabores y olores con los alimentos correspondientes.



ILUSTRACIÓN: SR. GARCÍA

Llega la depresión

Lo que para mí era desconocido es que la depresión y la función olfativa están conectadas y se retroalimentan. Conocía algún caso de cocinero que sufre alteración olfativa y está deprimido, pero pensaba que la razón sería de índole profesional, algo así como un ciclista que pierde temporalmente la movilidad de una pierna, no que independientemente del oficio, fuera tan importante para cualquier persona.

La doctora Jane Parker, una experta en Química del sabor de la británica universidad de Reading, aseguraba en un estudio para una asociación de enfermos de aquel país que «si no tienes función olfativa, te deprimes. Pero si te deprimes, tu función olfativa disminuye».

¿Otra razón más para seguir manteniendo la guardia alta frente al covid?

EL BARISTA. ¿CÓMO QUIERES EL CAFÉ?
KAREN QUIROGA

Cosmética natural, tendencia al alza



Tratamiento del rostro con una crema exfoliante que lleva café. DM

Cada vez somos más conscientes de lo que consumimos y de lo que nos ponemos en la piel o en el cabello. Nos gusta leer las etiquetas, saber qué ingredientes incluyen nuestros productos de belleza y apostar por fórmulas naturales. En los últimos años la conciencia y el respeto al medio ambiente han hecho que muchas personas opten por productos naturales, más respetuosos y sostenibles con el planeta y más saludable con nuestros cuerpos, respetando el proceso natural de nuestra dermis, protegiendo, regenerando y cuidando sin productos químicos invasores.

Esta semana estoy impartiendo formación tanto en Las Palmas como en Tenerife, donde estamos expandiendo el mercado de forma progresiva, y me llamó poderosamente la atención, la cantidad de tiendas con productos naturales de todo tipo, jabones, cremas, champús etc. En todas me he encontrado con exfoliantes hechos con café, por lo que os he preparado una receta muy sencilla para elaborar

estos productos desde casa.

Crema exfoliante de café. Ingredientes: Aceite de coco 30 gr; café molido 17 gr; aceite de ricino 30 gr; azúcar 17 gr; aceite esencial de ciprés 20 gotas, y un envase

El aceite de coco le dará la consistencia a la mezcla gracias a su densidad, además de ayudar a una mayor hidratación. Si deseáis otra variante podría utilizarse el aceite de almendras o el aceite de aguacate inclusive.

Primero se añade y se mezcla en un recipiente el café molido y el azúcar. Posteriormente añadimos todos los aceites, se-

guimos mezclando hasta lograr una crema homogénea y que todos los ingredientes estén perfectamente integrados.

Se puede utilizar para exfoliar tanto rostro como piernas, brazos etc. Los ingredientes podemos obtenerlos en cualquier herbolario y el café es preferible que no sea descafeinado, ya que la cafeína actúa como drenante natural.

Una crema artesanal hecha por vosotros que también podría ser un obsequio original.

Patrocinado por:

EN BREVE

HOSTELERÍA POR EL CLIMA

Ya suma más de 9.000 acciones

Hostelería #PorElClima, plataforma creada en 2017 por Coca-Cola y la Comunidad #PorElClima –con el apoyo de Hostelería de España–, ha realizado más de 9.000 acciones para ayudar al sector a minimizar su impacto ambiental en energía, agua, vidrio, cadena de suministro y papel y cartón.

El objetivo de esta iniciativa es ayudar a los establecimientos hosteleros a emprender acciones para ser espacios más sostenibles, reducir su huella ambiental y contribuir a frenar el cambio climático.

En concreto, en materia de energía, más de la mitad de los establecimientos adheridos utiliza bombillas LED, con alta eficiencia energética, lo que supone un ahorro de hasta el 90%.

PUENTE SAN MIGUEL

Mercado agroalimentario

El Parque de La Robleda de Puente San Miguel acoge este fin de semana la VI Feria Agroalimentaria de Productos de Cantabria de Reocín, en la que participará una treintena de productores, la mayoría de ellos cántabros, para promocionar y vender sus productos, así como promover el acercamiento y conocimiento con el público.

La feria, en la que el Gobierno de Cantabria participa con una ayuda de 6.470 euros, está organizada por el municipio y contará con un horario de 11.00 a 20.00 horas el sábado y de 11.00 a 13.30 horas el domingo

Contará, además, con actuaciones musicales para amenizar el evento, concursos, premios y talleres infantiles.

COMER Y CINE. BOCADOS DE FOTOGRAMAS
GUILLERMO BALBONA

Polvo de estrellas Michelin y arenque



Nikolaj Coster-Waldaux manipulando alimentos en una escena del filme. DM

De 'La grande bouffe' (La gran comilona) de Marco Ferreri, ese juguetón y escatológico cuento de hedonismo, de lujuria, de cerdos, quesos y jamones, a 'El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante', el singular y a veces pretencioso relato perverso de Peter Greenaway, la comida, el amor y el erotismo han conjugado con mayor o menor sustancia y sabor en filmes ya históricos. Salvo refinadas incursiones en la pastelería y los postres y, por supuesto, historias en torno bebidas, copas y bodegas, últimamente la cartelera estaba huérfana de nuevos filmes que plantearan esa ecuación gastronomía/vidas al límite, no siempre apta para paladares sensibles. Pero con cierta discreción asoma estos días en las pantallas la danesa 'Un bocado exquisito', tan interesante como pretenciosa. Aunque se enreda en los tiempos su paisaje entre fogones, ansiadas estrellas y relaciones convulsas va directamente del plato al deseo, de la ambición a lo oculto. Es de imaginar que la existencia durante años en la cima culinaria del restaurante danés Noma (tras la pandemia un local de hamburguesas) ha influido en la ficción de Christoffer Boe. El cineasta de



UN BOCADO EXQUISITO

Director: Christoffer Boe.
2021. 104 m. Salas: Groucho.
Intérpretes: Katrine Greis-Rosenthal, Nikolaj Coster-Waldau.

'Visiones de Europa' presenta un menú succulento a priori con escenario en un restaurante popular. El trabajo de los protagonistas es muy superior a lo cocinado por el director que se empeña en enredar confusamente lo subliminal y el pasado con aliño tan inútil como poco sabroso. La historia es más sencilla que lo que los flashback tratan de imponer, con lo que el emplatado visual directo, muy atractivo, especialmente en el terreno de la alta cocina, se vuelve innecesario disturbio en lo íntimo, entre lo forzado y la truculencia. En 'Un bocado exquisito' colisionan la gravedad del fondo con la frialdad aparente. Una cinta estilizada en torno a una obsesión a fuego lento, que se mueve entre el arenque y los sentimientos que afloran, ya quemados, en un horno olvidado.

III FERIA NACIONAL DEL Tomate Antiguo

SANTA CRUZ DE BEZANA

Sábado 28 y domingo 29 de agosto de 2021

Mercado, catas, charlas, talleres, sorteos, concursos...

"La Feria de la Huerta más importante del norte de España"

Todas las actividades de la feria se desarrollarán al aire libre, cumpliendo con el protocolo Covid-19



www.aytobezana.com
www.feriadeltomateantiguo.es



El asesinato de Eduardo Dato, el fallecimiento de Pardo Bazán, los once mil caídos en el desastre de Annual... En 1921 España fue testigo de tanta muerte que quizás por eso mismo optó por celebrar alegremente la vida. Para escándalo de muchos triunfaron los cabarés, el jazz, los tobillos al aire, las mujeres fumadoras e incluso una adictiva novedad llamada chicle. Los jóvenes mascaban goma, conducían automóviles y bebían cócteles; el mundo iba a toda velocidad y los españoles, algo más rezagados en la asignatura de modernidad que otros europeos, tuvieron que ponerse las pilas para seguir el ritmo de los locos años 20.

Los bares americanos sustituyeron a las tabernas y las 'flappers' a las chulapas, pero hubo un elemento jaranero que supo resistir el empuje de las nuevas modas y permanecer como icono del ocio castizo: el vino tinto con sifón. Ese tinto de verano que tantos sofocos remedia, ese vargas que tanto ayuda con el ardiente calor cordobés... A pesar de todo lo que ustedes hayan leído u oído hasta hoy (que si nació aquí, allá o acullá) en realidad la combinación de tinto y refresco burbujeante estaba ya más que inventada hace un siglo. Versión sofisticada del clásico vino rebajado con agua, la mezcla de tinto con seltz, soda, sifón, gaseosa o agua de litines es más vieja que la tos y únicamente fue original durante un breve período de tiempo, allá a primeros del XIX cuando las primeras bebidas artificialmente carbonatadas aún se dispensaban en farmacias.

Las aguas efervescentes siempre se habían considerado medicinales. Cuando el químico inglés Joseph Priestley divulgó en 1772 su método para gasificar líquidos las primeras aplicaciones que se hicieron de él fueron para uso terapéutico.

La compañía Schweppes, fundada en 1783, publicó originalmente sus productos en el ámbito farmacéutico y durante décadas los refrescos carbonatados no solo se consideraron beneficiosos para el sistema digestivo

Genealogía del vino con sifón, de los toros al cabaré

GASTROHISTORIAS
ANA VEGA PÉREZ DE ARLUCEA

Premio Nacional de Gastronomía 2018



Antigua fotografía de la conocida Venta de Vargas, en Córdoba, e ilustración de un sifón. CORDOBAPEDIA

Conocida como tinto de verano, la mezcla de vino con agua carbonatada, seltz o gaseosa lleva siglo y medio refrescándonos

sino que se expendieron en boticas. La devoción por las burbujas fue tal que en 1872 el ingeniero e impulsor de la industria del cava don Luis Justo y Villanueva defendía en sus clases del

Instituto Agrícola Catalán la necesidad de que el vino tuviera siempre aguja. Según él, el ácido carbónico aumentaba la fluidez de la sangre, estimulaba el sistema nervioso y favorecía la digestión, y de ahí «los frecuentes consejos de los médicos de mezclar al vino la gaseosa o la cerveza».

La invención de las botellas de sifón (que contenían la presión del agua carbonatada e impedían que el gas se escapara) y la proliferación en España de fábricas de bebidas gasificadas consiguieron que a finales del XIX el vino

mezclado con agua de seltz fuera tan habitual que se pedía en las tabernas al grito de «¡Uno con sell!».

A diferencia de la gaseosa, el agua de seltz no tenía edulcorantes ni saborizantes y hasta los establecimientos más modestos contaban con sifones para alegrar –y de paso alargar– tanto el vino como el vermú, el anís o el café de sus clientes. El tinto con sifón era tan diario, corriente y moliente que a principios del siglo pasado se erigió en símbolo del bebercio cañí. Se tomaba en tas-

cas, cafés, verbenas e incluso en las plazas de toros, para sobre llevar mejor las calurosas tardes del tendido de sol.

Ese mismo cóctel de ambiente taurino, flamenco y fiestero reinaba en la Venta Vargas, un local cordobés que reunía en un solo lugar los servicios de restaurante, café cantante, merendero y plaza de toros.

La venta de Federico Vargas estuvo abierta en la carretera del Brillante al menos entre 1918 y 1931, convirtiéndose en punto de reunión tanto de la élite social de Córdoba como de los mejores artistas del cante, el baile y el toque. Gran aficionado a la lidia, el señor Vargas acabó emparentando con varias dinastías taurinas. Su nuera era hija de Lagartijo Chico y hermanastra del por entonces aún niño Manolete, mientras que su yerno Antonio de la Haba 'Zurito' (1901-1965) fue también torero y maestro de la escuela taurina que en 1929 se montó en la misma Venta de Vargas.

Un 'vargas'

Este inciso viene a cuento de que en Córdoba el vino con gaseosa se conoce como 'vargas', una denominación sobre la que existen varias teorías. Una defiende su origen como contracción con rotacismo incluido (de valdepeñas y gaseosa, 'valgas' y después 'vargas') y otra dice que esta combinación se inventó en la antigua Venta Vargas. Como mucho la popularizarían y convertirían en su trago de cabecera, ya que en aquella época el tinto servido con sifón o gaseosa estaba más visto que el tebeo.

Tanto, que hace exactamente 100 años una canción aprovechó su reputación de refresco popular para contraponerlo a las modas extranjeras. En 1921 la famosa cupletista La Goya (nombre artístico de la bilbaína Aurora Jauffret) comenzó a cantar en los escenarios de Europa y América un pegadizo tema a ritmo de fox-trot que pese a titularse 'La chula tanguista' pasaría a la historia por una frase de su estribillo: «Yo no sé pedir coñac, ni chartré, ni cuantró, ni champán... ¡Vino tinto con sifón!».

www.festivaltomatecantabria.com

FESTIVAL DEL TOMATE DE CANTABRIA

PARQUE MANUEL BARQUÍN DE TORRELAVEGA

28 y 29 | AGOSTO

AYUNTAMIENTO TORRELAVEGA
Ciudad de Ferias y Mercados

Torrelaveganízate

GOBIERNO de CANTABRIA
CONSEJERÍA DE INDUSTRIA, TURISMO, INNOVACIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIO

GOBIERNO de CANTABRIA
CONSEJERÍA DE DESARROLLO RURAL, SANADERÍA, PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIOAMBIENTE

Cantabria Infinita

Asociación Sufrientes Infinitas

Parque de la Naturaleza Cabárceno Cantabria

ecologistas en acción