

JORNADAS DE TURISMO GASTRONOMICO EN CANTABRIA*

Francisco Feo Parrondo**
Universidad Autónoma de Madrid

RESUMEN

Se analizan las ferias, fiestas, certámenes y jornadas gastronómicas que se organizan prácticamente en el 50% de los municipios de Cantabria con el objetivo de dar a conocer los principales productos alimenticios regionales y atraer turistas a degustarlos.

Palabras clave: Turismo, gastronomía, alimento, consumo, Cantabria.

ABSTRACT

The fairs, festivals, contests and gastronomic conferences that are organized in 50% of the municipalities of Cantabria are analysed, in order to publicize the main culinary products regionals and to attract tourists to try them.

Key words: Tourism, gastronomy, food, consumption, Cantabria.

1. INTRODUCCION

Entre los recursos que atraen turistas se incluyen los gastronómicos junto con los naturales y paisajísticos, histórico-monumentales, técnicos, etnológicos, artísticos, artesanos, folklore, fiestas, etc. (Andreu Sunyer et al., 2005, pp. 71). La gastronomía forma parte de la identificación cultural de un territorio y es un recurso turístico vivencial, no estrictamente contemplativo, que ha sido potenciado en las dos últimas décadas: “en el panorama turístico español, el turismo gastronómico es uno de los productos emergentes que más se está desarrollando en los últimos años. El potencial de recursos que ofrece el país sirve de base a este creciente desarrollo: la diversidad geográfica y cultural proporciona una gran variedad de alimentos y de forma de prepararlos” (Gómez Martín y Armesto López, 2002, pp. 141).

Como ha apuntado Carmen Gaona, aproximadamente el 25% de los gastos de los turistas es en alimentación al incluir los consumidos y los que compran para el regreso (Gaona, 1999, pp. 757), jugando un papel clave para el mantenimiento del empleo agrario,

* Fecha de recepción: 25 de octubre de 2006.

Fecha de aceptación y versión final: 18 de diciembre de 2006.

** Departamento de Geografía. Universidad Autónoma de Madrid. 28049 MADRID (España). E-mail: francisco.feo@uam.es

agroindustrial, de bares y restaurantes, comercios, turismo rural, etc. En Castilla y León en 2004, el gasto de los turistas rurales en restaurantes representó el 24'65% del total, sólo superado por el 39'28% del alojamiento (Rico González, 2005, pp. 187). En la localidad de Les Useres (Castellón), los recursos artesanales y gastronómicos complementan a otros recursos y motivan corrientes turísticas regionales, atrayendo la gastronomía al 28% de los visitantes según una encuesta realizada en la costa de dicha localidad (Andreu Sunyer et al., 2005, pp. 77-79).

Como recientemente apuntaba la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca del Gobierno de Cantabria, “es a través de la gastronomía o del arte de buen comer, en donde un pueblo vuelca sus más arraigadas tradiciones, dando forma con el paso del tiempo a toda una identidad cultural propia” (Consejería, 2000, pp. 12), opinión respaldada por Mabel Gracia: “somos lo que comemos” (Gracia Arnaiz, 2002, pp. 15).

Aunque frecuentemente los recursos gastronómicos sean complemento de otros de interés turístico, pueden llegar a jugar un papel importante en la atracción de visitantes a través de buenos productos (Denominación de Origen, Indicación Geográfica Protegida) y de una hostelería de calidad. La existencia y promoción de productos alimentarios de calidad es importante para lograr un mayor nivel de satisfacción de los turistas (Gómez Martín y Armesto López, 2002, pp. 139). Las celebraciones de ferias, festivales y jornadas gastronómicas juegan un papel decisivo en la difusión de productos alimenticios en ámbitos espaciales más amplios, motivo por el que se han ido extendiendo por otros países europeos (Francia, Italia, Portugal) y por todas las zonas de España, llegando en algunas de ellas, como Asturias en 2004, a organizarse en 64 de los 78 municipios (82'05%) (Feo Parrondo, 2005, pp. 82).

El turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona como contraste con el modelo dominante en muchas familias de zonas urbanas de países desarrollados en las que, pese a los cambios recientes en los hábitos de consumo alimenticio, “es un hecho inapelable que el modelo MacDonalizado, masificado y normalizado de consumo sigue siendo dominante cargando además sobre los colectivos más débiles (niños, jóvenes, ancianos) que no pueden resistirse por su escaso nivel económico y/o cultural (clases medias bajas decadentes, parados de larga duración, inmigrantes en trances de ser aculturados)” (Alonso, 2002, pp. 14-15). La deficiente alimentación se acentúa cada vez más con “las comidas rápidas por cuestiones profesionales y por la creciente incorporación de la mujer al trabajo remunerado fuera del hogar. Cada vez dedicamos menos tiempo a seleccionar los alimentos que compramos y a prepararlos con tiempo suficiente. Todo ello se traduce en una dieta menos adecuada y variada basada en productos congelados y precocinados” (Feo Parrondo, 2002, pp. 20).

Elena Expeitx ha constatado los cambios recientes en el consumo de productos típicos catalanes: “se trataba de productos que normalmente formaban parte de la dieta cotidiana, más o menos apreciados localmente (algunos más bien poco prestigiosos, por ser considerados <comida de pobres>, como algunas legumbres, por ejemplo). Ahora son más bien productos de consumo festivo, extraordinario, más o menos ritualizado. Eran consumidos por la gente del lugar, en casa o en el campo, ahora se consumen a menudo en el restaurante, un alto porcentaje de consumidores no son de la zona de producción

(veraneantes, turistas, familiares y conocidos...) (Expeitx Bernat, 1999, pp. 793). Esta modificación es generalizable a toda España y, concretamente, a Cantabria.

2. TURISMO GASTRONOMICO EN CANTABRIA

José Ortega Valcárcel, en su análisis de la evolución del sector turístico en Cantabria entre 1886 y 1986, constata las dificultades del mismo para competir con el boom de las zonas mediterráneas, el predominio de visitantes españoles que llegan mayoritariamente en verano aunque tendiendo a diversificarse con turismo invernal, rural, nuevos hoteles, caza, etc. (Ortega Valcárcel, 1986, pp. 413-463), lo que no impidió que, en 1990, el grado de ocupación hotelera siguiese oscilando entre un 20'3% en enero y un 84'7% en agosto (López Fernández, 1992, pp. 38). Este proceso de diversificación se ha acentuado en las dos últimas décadas en algunos sectores como la práctica de esquí en la estación de Alto Campoo que, en la temporada 2004-2005, alcanzó los 163.578 usuarios y en octubre de 2005 contaba con 23 pistas y 27'775 kilómetros esquiables, 5 telesillas y 8 telesquís con capacidad para 13.100 personas/hora (Feo Parrondo, en prensa).

A comienzos de los ochenta, junto con el folklore, la gastronomía es considerada como otro atractivo turístico "de tipo complementario, al menos en su estado actual de desarrollo potencial" (Rodríguez Fernández-Carvajal, 1983, pp. 24) pese a que Santander disponía de abundantes restaurantes de calidad y las zonas de Trasmiera, Valle del Pas, Torrelavega-Santillana-Suances, Marina Occidental, Cabuérniga-Saja, Liébana-Picos de Europa y Reinosa-Alto Campoo contaban "todas con riquezas folklóricas y gastronómicas notables pero sin desarrollar desde el punto de vista turístico" (Rodríguez Fernández-Carvajal, 1983, pp. 28).

Juan Rodríguez no duda en proponer la gastronomía como uno de los bienes turísticos potenciales de Cantabria que pueden contribuir a desestacionalizar el turismo en la región junto con el paisaje, deportes de montaña, pesca, caza, arte, aguas termales, etc. (Rodríguez Fernández-Carvajal, 1983, pp. 162). José Ortega señala que una de las direcciones claves para el futuro de los espacios rurales cantábricos es el empleo de los recursos locales, vinculados a la imagen de los "productos de la tierra" para integrarse en un mercado que valora la "autenticidad" como signo cultural (Ortega Valcárcel, 1999, pp. 248).

El notable incremento en equipamientos hosteleros en los años ochenta contribuyó a potenciar el sector: 589 restaurantes en 1980, 649 en 1987 y 923 en 1989, 102 cafeterías en 1982, 118 en 1987 y 193 en 1989, y 2700 bares en 1980 y 4198 en 1989 (Sarabia Alzaga, 1989, pp. 94, y López Fernández, 1992, pp. 103). Según María Concepción López, en 1989, predominaban los restaurantes de tercera categoría (54%) y de cuarta (44%), "lo que no corresponde exactamente con la calidad del producto servido. De hecho la calidad de la restauración constituye uno de los puntos fuertes del turismo regional, basado en buena medida en la calidad de los productos regionales, tanto de la tierra como del mar" (López Fernández, 1992, pp. 103).

En 2006, la Consejería de Cultura y Deporte del Gobierno de Cantabria publicó la guía de restaurantes del Club de Calidad Cantabria Infinita en el que se incluyen 30

establecimientos, distribuidos por toda la región, elegidos tras analizar la selección de materias primas, innovación técnica, excelencia en los servicios, cuidados ambientes, etc. (El Diario Montañés, 4-3-2006, panorama pp. 8). A su vez, el “Especial gastronomía 2006” de la Guía Michelin incluye en su XIV edición un total de 28 restaurantes de Cantabria entre los mejores de España (El Diario Montañés, 18-3-2006, panorama pp. 15).

Quizá Cantabria “no ha gozado en décadas pasadas de la promoción y publicidad necesaria para estar presente en los foros gastronómicos nacionales” (Consejería, 2000, pp. 13). Esta situación se ha paliado recientemente con la presencia de más de treinta empresas cántabras de alimentos y hostelería en Alimentaria 2006, celebrada en marzo en Barcelona con más de cinco mil empresas ocupando 122.000 metros cuadrados y que fueron visitadas por unos 152.000 profesionales, de ellos 33.000 extranjeros (El Diario Montañés, 25-3-2006, panorama pp. 12).

3. JORNADAS DE TURISMO GASTRONOMICO EN CANTABRIA

Como en el resto de las regiones españolas, Cantabria tiene una amplia gama de jornadas gastronómicas, algunas de amplia tradición aunque no se pusiesen en marcha con el fin de atraer turistas. En 1981, José Ramón Saiz señala la existencia de dichas jornadas con fines no turísticos: “por muy austeras y pobres que sean las tierras, siempre se reserva un momento, una festividad o cualquier acontecimiento, previsto o improvisado, para romper la rutina culinaria y haciendo de tripas corazón se tira la casa por la ventana. Claro que hay zonas donde no se precisa de tales acontecimientos para sentarse ante una buena mesa y la ocasión suelen pintarla calva. Esto ocurre en las zonas altas de la región, donde el frío aprieta y la tensión reclama atenciones extras destinadas al estómago. Una buena ocasión para montarse un festín suele ser en Liébana cuando algún mozo liquida un zorro: existe la costumbre de celebrarlo en comunidad y para ello es preciso pasar la gorra entre la vecindad, solicitando huevos y chorizo, bajo el lema <zorro que desaparece, gallina que se salva>. También la matanza clandestina de algún jabalí reúne a una serie de comensales de amistades y vecindad para probar el animal. Otro tipo de banquetes, por no citar las bodas, bautizos y primeras comuniones, son las que se derivan de festividades tan señaladas en los pueblos del interior cual es la de San Martín, día en el que se lleva a cabo la matanza del chon al grito de todos a él” (Saiz Viadero, 1981, pp. 157-158).

A mediados de los ochenta, José María Rodríguez menciona ya la existencia de fiestas gastronómicas en diversas localidades cántabras: de cocido montañés con más de 3000 raciones en Uceda y centenares en Vargas; marmita en Santoña, San Vicente de la Barquera, Colindres y Suances; tortilla de patatas en Villanueva de Villaescusa y Selaya; caracoles en Castro Urdiales y Comillas; huevos duros cocidos en Comillas; cabra guisada en Islares; besugo en Castro Urdiales; quesos en Selaya y Laredo; orujo en Potes (con más de 100 litros degustados); magosta con enormes cantidades de castaña en Los Corrales de Buelna; cocido de garbanzos con vaca en Bustablado (Cabezón de la Sal) y olla ferroviaria de gran tradición en Mataporquera (Rodríguez Linares, 1985b, pp. 39).

Este mismo autor, refiriéndose a la fiesta de La Perola que se celebraba el 20 de enero en Vargas con centenares de raciones de cocido montañés, confirma las teorías de José

Ramón Saiz: “se remonta en sus orígenes, según cultura popular, al siglo XVI, celebrándose siempre el día del Patrono del Pueblo, San Sebastián. En su origen, los destinatarios de la perola eran los pobres, pero en la actualidad éstos prácticamente han desaparecido, siendo comensal y partícipe de la fiesta todo quien lo desea y aporte plato y cuchara. También se ofrece el vino que acompaña a las viandas” (Rodríguez Linares, 1985b, pp. 39).

José María Rodríguez señalaba, en 1985, que la gastronomía estaba mejorando al pasar de una austeridad en la comida a una dieta más variada en prácticamente todas las comarcas cántabras aunque sin llegar a la altura de la de Asturias, País Vasco y Galicia, pese a tener unas “materias primas de primerísima calidad, tanto en mar y rías como en el interior” (Rodríguez Linares, 1985c, pp. 111). Aunque se había mejorado mucho, no se había alcanzado el nivel medio español y “en pescados y marisco, en carnes, caza y huerta, en quesos y en variedades dulces, podemos aspirar a todo” (Rodríguez Linares, 1985c, pp. 111).

Quince años después, la valoración es mucho más positiva: “es indudable que Cantabria cuenta con una gran cocina” (Consejería, 2000, pp. 5). Para este organismo, “Cantabria por su privilegiada situación geográfica, en la zona central de la cornisa cantábrica, ocupa un espacio influenciado por un entorno natural verdaderamente excepcional, en donde parajes y ecosistemas se alternan para albergar la más selecta relación de materias primas gastronómicas: el mar cantábrico con sus finos pescados y delicados mariscos, los ríos raudos y caudalosos que en sus cuencas altas cobijan al rey de la pesca fluvial, el salmón y la delicada trucha terciada; la huerta, discreta en extensión pero grande en hortalizas y legumbres; la tierra con sus aterciopeladas praderías siempre verdes y sus recios pastos, alimenta una ganadería vacuna de gran fuste y exquisito sabor; valles sinuosos con microclimas cálidos y suaves, que proporcionan frutos singulares. En definitiva, una extensa gama de posibilidades alimentarias que harán de la gastronomía cántabra una compañera inseparable en sus viajes por cualquier rincón de la geografía regional” (Consejería, 2000, pp. 14).

Esta misma línea de optimismo aparece en la página web de Suances: “Cantabria es conocida por su amplia y variada oferta gastronómica. La utilización de productos de primera calidad y una elaboración sencilla y natural dan como resultado unos platos que dejarán satisfecho al paladar más exigente” (www.suancesweb.com/gastronomia.html).

La Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca señalaba en el 2000 una amplia gama de productos de calidad: a) mariscos en toda la costa y, especialmente, en la bahía de Santander; b) pesca muy variada en toda la costa y, sobre todo, en Santander, Laredo, Castro Urdiales y San Vicente de la Barquera; c) carne de Cantabria con Indicación Geográfica Protegida, en expansión y con la Feria Nacional de Ganados como la más importante del sector en España¹; d) excelentes embutidos en Liébana; e) caza de jabalí, corzo y venado en zonas montañosas del interior²; f) tres quesos con Denominación de

¹ Hasta 1999, Torrelavega fue el mayor mercado ganadero de España, siendo superado posteriormente por los de Pola de Siero y Santiago de Compostela (Feo Parrondo, 2006, pp. 40).

² Los jabalís cazados ascendieron en 2000-2001 a 630 y en la temporada 2001-2002 a 696. En el 2002 el número de licencias de caza llegó a 11.759 en Cantabria (AA.VV., 2003, pp. 64).

Origen (de Cantabria, quesucos de Liébana y Queso Picón Bejes-Tresviso); g) también Denominación de Origen en el orujo de Liébana; h) pimientos en Isla, limones de Novales y garbanzos y viñas en Liébana como principales productos de las huertas.

Esta variada producción se traduce en una gastronomía muy diversa según localidades: mariscos y langostas en Arnuero, truchas del río Asón en Arredondo y del Nansa en Herrerías, alubias blancas en Ampuero, cocido montañés en Cabuérniga, castañas en Castañeda, caza en Lamasón, sorbete de limón en Novales, corbatas en Unquera, poleas en Torrelavega, bizcocho en Santillana, sobaos y quesadas pasiegos, miel en los valles de Liébana y Campoo, frisuelos en Liébana, palucos en Cabezón de la Sal, etc. (Consejería, 2000, y Esteban Torres, 2002).

La mitad de los municipios cántabros (51 de los 102) organiza alguna jornada gastronómica, siendo mucho más frecuentes en los principales núcleos urbanos de la zona costera y en municipios de las comarcas de Liébana y Reinosa³.

3.1. Productos gastronómicos de Cantabria

Aunque la mayor parte de las jornadas gastronómicas usan una gama amplia de productos suelen conocerse por el del artículo más popular en cada localidad. En Cantabria se llevan a cabo algunas jornadas con un título más ambiguo, que incluimos en este breve apartado. Es el caso de las I Jornadas de la Cocina Montañesa que se celebran lunes y martes desde septiembre de 2005 a finales de marzo de 2006 en los restaurantes Dos Pozos y Jimena (Bezana) y Paraíso del Pas (Oruña de Piélagos) utilizando diferentes recetas tradicionales de los valles de la región a 18 euros/menú (El Diario Montañés, 18-3-2006, panorama pp. 17)⁴.

En este apartado, las de más tradición son las Jornadas Gastronómicas de Cantur, que llegaron a su edición número XIII del 20 al 24 de marzo de 2006. Ofrecen una muestra variopinta de la gastronomía cántabra en los seis restaurantes patrocinados por la empresa pública Sociedad Regional de Promoción Turística (Cantur) dependiente de la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte del Gobierno de Cantabria: restaurante Los Osos del Parque de la Naturaleza de Cabárceno, hotel La Corza Blanca, restaurante Fontibre, Venta de Carmona y restaurantes de los campos de golf de Abra de Pas y de Néstares. Se incluyen patatas con costilla, chuletón de Campoo, queso fresco con dulce de manzana, solomillo ibérico, codillo estofado con puré de manzana, besugo al horno con patatas, ensalada de perdiz, vino de Rioja, té con orujo, etc. (www.cantabriaconfidencial.com; www.parquedecabarceno.com; y El Diario Montañés, 18-3-2006, panorama pp. 15).

Más recientes, pero con una amplia difusión por la región, son las Jornadas de los Productos Gastronómicos de Cantabria, en su segunda edición del 17 de marzo al 11 de abril de 2006, organizadas por la asociación empresarial Hostelería de Cantabria con el

³ Las medidas encaminadas a potenciar el turismo en las comarcas del sur de Cantabria y la límite Montaña Palentina han sido muy diversas en las dos últimas décadas (Delgado Viñas et al., 2003, pp. 7-34).

⁴ En Cantabria es frecuente la organización de estas jornadas a cargo de un solo restaurante, lo que contrasta con el modelo asturiano (Feo Parrondo, 2005, pp. 77-96) y no debe entenderse como publicidad que lo mencionemos.

patrocinio del Gobierno regional, de la Cámara de Comercio, El Diario Montañés, Caja Cantabria, El Corte Inglés, numerosas empresas de bebidas y sesenta alojamientos (hoteles y casas de turismo rural) (www.jornadasturismogastronomicascantabria.com). En total, en estas jornadas participaron, cada uno con su menú propio, 111 restaurantes repartidos entre 49 localidades de 39 municipios (38'23% del total) aunque con notables diferencias entre ellos: en 33 localidades se celebraron en un único restaurante y en siete en dos restaurantes. En el polo opuesto, participaron 30 establecimientos de Santander, 7 de Castro Urdiales, 6 de Torrelavega, 4 de Isla y 3 de Laredo, Santillana del Mar y Soto de la Marina (www.jornadasturismogastronomicascantabria.com)⁵. El 28 y 29 de octubre de 2006 se celebra el II Festival Gastronómico del Ayuntamiento de Santander con reparto de productos típicos: raciones de mejillones, alciturrianos, chocolatadas, etc. Paralelamente se celebra el II Concurso de Rabas (en el 2005 participaron 60 establecimientos) y el hermanamiento entre las rabas de Santander y el vino blanco de Cabezón de la Sal (El Diario Montañés, 28-9-2006, pp. 16).

3.2. Productos agrícolas

El cocido montañés es un plato típico regional que incluye una amplia gama de componentes: alubias blancas, tocino o panceta de cerdo, chorizo, costilla de cerdo, morcilla de arroz, berza, nabo, patatas, ajos, etc.⁶. Varias localidades celebran fiestas del cocido. Es el ejemplo de la tradicional de Uceda (Ruento), declarada de Interés Turístico Regional en 2002, en la que se repartieron el 4 de septiembre de 2005 casi 3500 raciones de este popular plato. En el 2002 se habían repartido más de 3000 raciones y “para la elaboración del extraordinario cocido, se emplearon 350 kilos de alubias, 150 de patatas, 40 de repollo, 180 manojos de berza, un chon, 50 kilos de costilla, 50 de chorizo, 30 de morcilla de arroz, además de los diversos condimentos” (AA.VV., 2003, pp. 238). Organizada por el Ayuntamiento de Ruento se complementa con otras actividades como tiro de cuerda, corta de troncos y danzas regionales (El Diario Montañés, 4-9-2005, pp. 12). En la de Camargo, en 2004, se repartieron 4.500 raciones (El Diario Montañés, 5-9-2004, pp. 16). La Fiesta de la Convivencia de los Pueblos, organizada por el Ayuntamiento de Santander en el Parque Municipal de Punta de Parayas, supuso un reparto de unas 4500 raciones de cocido montañés (El Diario Montañés, 4-9-2005, pp. 12).

El 12 de abril de 2006, Potes acogió la II Fiesta del cocido lebaniego, elaborado con garbanzos y compango, y en cuya elaboración participaron un total de 26 restaurantes de cinco municipios de la comarca (Potes, Cabezón de Liébana, Camaleón, Cillorigo de Liébana y Pesaguero). Al evento se sumaron cofradías como las de la anchoa, queso, sidra, hojaldre, etc., de otros municipios cántabros (El Diario Montañés, 2-4-2006, pp. 22-23) y hubo un hermanamiento con el cocido del municipio asturiano de Noreña, muy similar al lebaniego (La Nueva España, 2-4-2006, pp. 19).

⁵ Estas cifras difieren de las ofrecidas por otras fuentes, según las cuales participaron 170 establecimientos (110 restaurantes y 60 alojamientos) repartidos entre 45 municipios y precios de 9 a 45 euros para fragmentar temporalmente la oferta turística cántabra (www.eldiariomontanes.es).

⁶ En la región se elaboran distintos tipos de cocido: montañés con alubias, cantabrón con alubias y marisco, lebaniego con garbanzos y de arbejas con guisantes en la zona campurriana.

En otoño son diversas las jornadas gastronómicas relacionadas con la recogida de setas. Ya en 1981, José Ramón Saiz señalaba que la micología estaba en clara expansión en Cantabria aunque con un claro retraso con respecto a vascos y catalanes en su valoración (Saiz Viadero, 1981, pp. 173). Del 18 al 23 de octubre de 2005 se celebraron las XIX Jornadas Micológicas de Cantabria en Camargo, organizadas por la Sociedad Micológica de Cantabria y patrocinadas por el Ayuntamiento de Camargo con la colaboración de las Juntas Vecinales de Maliaño y Murieras. Se incluyó busca, clasificación y degustación de setas, con premios, conferencias, exposiciones, concurso de pintura infantil, etc. (El Diario Montañés, 16-10-2005, pp. 24). En Ampuero se celebraron el 29 y 30 de octubre de 2005, las XVI Jornadas Micológicas organizadas por la Asociación Deportivo Cultural Amigos de la Aparecida (ADALA) en colaboración con el Ayuntamiento, con recolección previa de especies por los montes de la zona para todos los interesados y posterior degustación (El Diario Montañés, 29-10-2005, pp. 20). La búsqueda de setas es muy frecuente en primavera y otoño en los bosques de hayas, robles, castaños y pinos de Campoo donde se obtienen algunas de excelente calidad como *boletus edulis*, *lepiota procera*, *lactarius deliciosus*, *cantharellus tubiformis*, *cantharellus luteus*, etc. (El Diario Montañés, 4-12-2005, pp. 24).

Las legumbres y la verdura han sido objeto de las I Jornadas Gastronómicas entre el 21 y 31 de octubre de 2005 organizadas en el Parador Gil Blas de Santillana del Mar con productos de diferentes localidades y comarcas: coles de Liébana, calabazas de Oreña, tomates de Tagle, pimientos de Isla, patatas de Valderredible, bonito de San Vicente, alubias de Solares, caricos de Transmiera, etc., en forma de doce platos distintos destinados a los alojados y visitantes de esta villa turística (El Diario Montañés, 29-10-2005, panorama pp. 15).

El Ayuntamiento de Santa Cruz de Bezana trata de recuperar variedades hortofrutícolas locales potenciando las ecológicas con cursos de formación, viveros, comercialización y con una cata de diversos productos ecológicos: tomates de Tejo, Pesués, Soana y Liaño y pimientos de Quijano y Ongayo (El Diario Montañés, 18-9-2005, pp. 16).

Numerosas son las jornadas dedicadas al arroz. En el Mirador de Suso (Suances) las VII Jornadas del arroz se celebraron del 24 de febrero al 12 de marzo de 2006 con tartas de arroz con paleta ibérica, arroz marinero caldoso, carrilleras estofadas, tarta de queso, etc. (El Diario Montañés, 8-3-2006, pp. 7). En las mismas fechas se celebraba también la séptima edición de las jornadas del arroz en el restaurante del club de remo de La Maruca con quince recetas, las segundas en el restaurante La Mulata de Santander con dieciséis platos diferentes y en el restaurante Villa en Noja con diez recetas: paella, arroz cremoso con bogavante, a la marinera con almejas, con caracoles de pared, guisado con pollo de corral, caldoso con pescado de roca, con rabo de toro estofado, negro con calamar, etc. (El Diario Montañés, 4-3-2006, panorama pp. 11). Del 8 al 23 de abril de 2006 se organizaron las V Jornadas del arroz en hostería Adarzo en Peñacastillo (Santander) con arroz a la marinera (con almejas y calamares), al ali-oli, con bogavante, con pollo asado, con carabineros, paella de marisco... (El Diario Montañés, 8-4-2006, panorama pp. 12 y 16, y 14-4-2006, panorama pp. 15). El restaurante Somahoz en el Alto de la Bien Aparecida

(Ampuero) organizó la “Semana blanca del arroz” del 7 al 16 de abril de 2006 con más de quince platos de arroz con ensalada, paella, arroces melosos, etc. (El Diario Montañés, 8-4-2006, panorama pp. 14). También en Ampuero, del 6 al 19 de mayo de 2006 se celebran las VII Jornadas de arroces de verano, setas de abril y guisos caseros (El Diario Montañés, 6-5-2006, panorama pp. 16). Del 1 al 15 de octubre de 2006, el restaurante Amita de Suances organiza las I Jornadas del arroz (El Diario Montañés, 30-9-2006, pp. 10).

3.3. Productos lácteos y cárnicos

En 1981, el subsector ganadero generaba el 85'9% de la producción final agraria y más de la mitad de la misma se debe a la producción de leche (MAPA, 1985, pp. 34). En 1994, el vacuno seguía representando el 85'2% de la producción final agraria repartida entre leche (49'3%) y carne (35'9%) (Calcedo Ordóñez, 1999, pp. 14). En la XX edición del Salón del Gourmet, celebrada en Madrid en mayo de 2006, varios quesos de Cantabria fueron incluidos entre los mejores en diversas variedades. Sin embargo, los productos lácteos se utilizan poco para atraer turistas. Se celebra la Feria del Queso en Laredo desde 1981, a mediados de abril, en el restaurante Risco con conferencias de gastrónomos y demostraciones siendo importantísima para la promoción de quesos de Cantabria: “han despertado en nuestra región una inquietud por los quesos -en su amplia variedad y gran calidad- desconocida hasta ese momento, acompañado de un notable incremento en su demanda y consumo” (Rodríguez Linares, 1985a, pp. 9). A mediados de los ochenta, “esta Feria del Queso de Laredo ha traspasado en su ámbito de influencia nuestros límites geográficos, y en estos momentos, además de Cantabria, se encuentra representada la más calificada muestra quesera de todo el Norte de España” (Rodríguez Linares, 1985a, pp. 10). Del 1 al 4 de junio de 2006 se celebran las XI Jornadas del queso en Laredo con la colaboración del Ayuntamiento y de las Consejerías de Ganadería, Turismo y Educación, con la celebración paralela de un mercado del queso en el que participan casi treinta fabricantes procedentes de diez comunidades autónomas (El Diario Montañés, 27-5-2006, panorama pp. 15).

A mediados de agosto se celebra la Feria del queso en Pesquera desde 1994 con gran cantidad de público y gran variedad, cantidad y calidad de quesos, de todas las zonas cántabras y de todo tipo de leches (AA.VV., 2003, pp. 236 y 238).

Más abundantes, recientemente, son las jornadas gastronómicas relacionadas con la carne. En vacuno, del 1 al 9 de abril de 2006 se celebraron las III Jornadas del chuletón de buey en el bar-restaurante La Calzada (Bárcena de Pie de Concha) con menú a base de entrantes a elegir, chuletón de buey, postres caseros y vino de Rioja por 39 euros (El Diario Montañés, 1-4-2006, panorama pp. 12). Del 23 de septiembre al 2 de octubre de 2005, se organizaron las I Jornadas gastronómicas del chuletón de vaca de pasto en un restaurante de Hadaros con productos como cecina, foie de pato, chuletón, etc. (El Diario Montañés, 24-9-2005, panorama pp. 13).

Con productos de porcino se celebran dos jornadas en Monte (Santander). En el restaurante La Casona del Judío se celebraron las I Jornadas gastronómicas del cerdo y la legumbre del 10 al 26 de marzo de 2006 (El Diario Montañés, 10-3-2006, pp. 13) con

menú a base de cocido montañés, alubias con rabo, garbanzos con callos, lentejas con costillas, codillo estofado con patatas, solomillo hojaldrado relleno de dátiles y frutos secos, cochinillo confitado, etc., disponiendo de espacio para cien comensales (El Diario Montañés, 11-3-2006, panorama pp. 15). En el restaurante La Nuncia, también en Monte, se celebraron las Jornadas del cerdo de bellota del 24 de febrero al 12 de marzo de 2006 con selección de embutidos, carrilleras en salsa o tomate, parrillada ibérica con seis tipos de carne de bellota a 60 euros para dos personas (El Diario Montañés, 10-3-2006, pp. 24). También se celebran jornadas del cerdo en Cabezón de la Sal (El Diario Montañés, 19-11-2004, pp. 68) y de la carne de conejo en La Escuela de Hostelería y Turismo de Santander del 9 al 11 de mayo de 2006 (El Diario Montañés, 6-5-2006, panorama pp. 16).

En el restaurante-parrilla-asador El Llar en San Román (Santander) se celebraron las VIII Jornadas gastronómicas del pollo de corral del 1 al 12 de febrero de 2006 con croquetas de pollo, pimientos rellenos de alas de pollo, pollo guisado, muslo confitado con setas y cava, pechuga con salsa de uvas al corinto, pollo al sarmiento (a la brasa), etc. (El Diario Montañés, 4-2-2006, panorama pp. 13-14).

Las I Jornadas de la casquería se organizaron en la bodega La Montaña (Santander) del 1 al 20 de marzo de 2006 con productos como asadurilla, callos, riñones, orejas de cerdo, sesos rebozados en tempura, lengua rebozada con tomate, manitas de cerdo o de cordero, cabeza de cordero asada, mollejas de ajo, etc., con precios entre 3 y 12 euros/ración de casquería (partes de los animales que no son carne magra) (El Diario Montañés, 11-3-2006, panorama pp. 15).

La zona occidental cántabra celebró, del 20 al 26 de marzo de 2006, las VI Jornadas de la caza "Ruta de los Foramontanos" en seis restaurantes de Cabezón de la Sal⁷ y en uno de Ruate, Treceño, Mazcuerras y Cabrojo. Aunque los menús fuesen ligeramente diferentes se incluía en la oferta perdiz escabechada, carico montañés con venado, milhojas de codorniz, solomillo de jabalí, lomo de corzo, embutidos de caza, alubias con venado o venado con arroz, brochetas de jabalí, ensalada de perdiz, etc. (El Diario Montañés, 18-3-2006, pp. 21, y 25-3-2006, pp. 23 y panorama pp. 12).

Organizadas por el Parador Gil Blas de Santillana del Mar de 2 al 11 de diciembre de 2005 con el bisonte como base de un menú que recuerda la historia de la zona al estar representado con profusión en los techos de la paleolítica cueva de Altamira. En el menú se incluyeron para elegir: ensalada de bisonte macerado, carpaccio de bisonte con zumo de pomelo, paté rupestre de bisonte, croquetas sobre fritos de puerros, tournedó de bisonte con ligero toque de chocolate de higos y ciruelas espaciadas, brazuelo de bisonte en costra de almendra y salsa cumberland, plona de bisonte en salsa de Tresviso, dados de solomillo salteados... (El Diario Montañés, 4-12-2005, pp. 21).

Del 29 de abril al 12 de mayo de 2006, el restaurante Machinero de Santander organizó las VIII Jornadas gastronómicas del avestruz en Cantabria (El Diario Montañés, 29-4-2006, panorama pp. 11).

⁷ Seis restaurantes de Cabezón de la Sal habían celebrado las III Jornadas Gastronómicas de la caza organizadas por la Concejalía de Industria, Comercio y Desarrollo Local del Ayuntamiento del 13 al 23 de febrero de 2006 (www.cabezondelasal.net).

3.4. Pescados

La comarca costera incluye 52 de los 102 municipios cántabros y ofrece una amplia variedad de pescados: merluza, lenguados, rodaballos, bocartes, sardinas, bonito, etc. Las capturas pasaron de 22.237 toneladas en 1990 a 25.260 en 2002. En este último año, 12.825 toneladas fueron de verdel, 3823 de chicharro, 2408 de sardinas y 1388 de anchoas (AA. VV., 2003, pp. 158). Las capturas de salmón en ríos de Cantabria fueron de 106 en el 2000, 261 en 2001 y 135 en 2002 (AA. VV., 2003, pp. 84). Entre 1949 y 1999 se habían capturado en los ríos Asón, Pas, Nansa y Deva un total de 43.892 salmones, con una media anual de 860. Mientras en el quinquenio 1965-1969 se pescaron 8364 salmones, entre 1995 y 1999 la cifra de capturas descendió a 974, lo que significa una reducción de casi el 90% de ejemplares pescados (Utanda Moreno, 2003, pp. 98-100). Varios municipios organizan distintas jornadas gastronómicas relacionadas con el sector pesquero, ampliándose las mismas a lo largo de los últimos años.

Ampuero acogió del 27 de enero al 26 de febrero de 2006 el XV Festival de las Angulas que empezó organizando un único restaurante (La Pinta) y se ha ido extendiendo a otros ante la fuerte demanda de los clientes y una gran variedad de platos (en ensalada, con pulpo al ajo arriero, a la cazuela, con huevos, etc.) a unos 90 euros cada menú, precio elevado pero no tanto si se tiene en cuenta que, en Navidades del 2005, se llegó a vender el kilo de angulas a casi mil euros (El Diario Montañés, 4-2-2006, panorama pp. 10).

Del 8 al 11 de junio de 2006, Santoña organiza la VIII Feria de la anchoa que previamente había promocionado en Alimentaria 2006 celebrada en Barcelona del 6 al 8 de marzo (El Diario Montañés, 11-3-2006, pp. 24). En la edición de 2005 había contado con 12.000 visitantes (El Diario Montañés, 10-6-2006, pp. 26-27). La anchoa (bocarte) es uno de los pescados más populares de la gastronomía cántabra. Actualmente, "Santoña, Laredo y Castro Urdiales acaparan el 80% de la producción nacional de la conserva de anchoas" (AA. VV., 2004, pp. 172). El hotel-restaurante Torre de Ruesga organiza del 12 al 27 de mayo de 2006 las Jornadas del bocarte y del chuletón. El Parador de Limpías organizó las III Jornadas gastronómicas de la anchoa del 26 de junio al 2 de julio de 2006 con menús de 28 a 36 euros (El Diario Montañés, 1-7-2006, panorama pp. 11).

Santander acogió en el restaurante Los Troncos, en el Sardinero, las XX Jornadas del bacalao el 22 de febrero de 2006, con doce recetas distintas (El Diario Montañés, 4-3-2006, panorama pp. 11). Se incluyeron bacalao al pil-pil, soldaditos de Pavía, albóndigas de bacalao a la vizcaína... a precios que oscilaban entre 33 y 40 euros. Al ir asociados a la Cuaresma, "son de las más arraigadas y longevas de todo el panorama gastronómico de Cantabria" (El Diario Montañés, 11-3-2006, panorama pp. 10). La bodega La Montaña (Santander) organizó las II Jornadas gastronómicas del bacalao del 1 al 20 de mayo de 2006 (El Diario Montañés, 29-4-2006, panorama pp. 11).

El restaurante Gurea (Comillas) celebró las VIII Jornadas del bacalao del 15 al 31 de mayo de 2006 con testa de bacalao al eneldo como aperitivo, mouse de bacalao sobre fondo de escalibada como entrada, berenjenas rellenas de bacalao y pisto de primer plato y lomos de bacalao a la vizcaína o al ajo arriero como segundo y distintos vinos a elegir por 27 euros más IVA (El Diario Montañés, 27-5-2006, pp. 10).

En Torrelavega, siete restaurantes organizaron del 12 al 28 de mayo de 2006 las VII Jornadas del bacalao con una gran variedad de recetas clásicas y modernas: al pil-pil, a la vizcaína, a la muselina de ajos, al ajo arriero, a la montañesa, ahumado, etc. (El Diario Montañés, 13-5-2006, panorama pp. 12-13).

Suances también organiza jornadas del bacalao (VI edición del 23 de septiembre al 3 de octubre de 2005) a cargo de algunos restaurantes que ofrecen hasta veintidós platos diferentes (Bacalao al pil-pil, club ranero, vizcaína, ajo arriero, cocochas, pimientos rellenos de bacalao, canelones, marmita, pastel, pereñaca...) a 23 euros más IVA (El Diario Montañés, 24-9-2005, pp. 73). El restaurante La Mita (Suances) celebró, asimismo, las I Jornadas del bacalao del 10 al 26 de marzo de 2006 con veinte especialidades diferentes a 62 euros más IVA para dos personas (El Diario Montañés, 11-3-2006, pp. 3). Suances es una villa de tradición marinera y puerto pesquero en la que el pescado y marisco ocupan un lugar privilegiado en su gastronomía con peces como roca, bonito, bogavante, nécoras, percebes, etc. (www.suancesweb.com/gastronomia.html).

En el municipio de Santander se celebra también la Feria del langostino en el restaurante marisquería La Mulata del 21 de marzo al 7 de abril, de martes a viernes, con seis especialidades distintas: a la plancha, al ajillo, cocidos con mayonesa, ali oli o vinagreta, flameados con pasta fresca y gratinados con espinacas (El Diario Montañés, 25-3-2006, panorama pp. 15). Entre el 1 y 9 de abril de 2006, el mesón-restaurante Los Troncos en el Sardinero, se celebraron las II Jornadas del centollo (El Diario Montañés, 1-4-2006, pp. 2). La fiesta del chicharro en Santander en 2002 contó con raciones para más de mil personas (El Diario Montañés, 24-11-2002, pp. 12).

Desde el 2001, en Camargo se celebran las Jornadas del cachón, cefalópodo a cuya captura se dedican tradicionalmente y que se guisa en su tinta y, en ocasiones, añadiendo patatas u otros complementos cada vez más variados (www.cantabria102municipios.com). La Casa del Indiano, en el céntrico Mercado del Este santanderino, celebró en marzo de 2006 las III Jornadas del cachón con patatas, con arroz caldoso, con alubias, en tinta, encebollado, con albóndigas marea negra, etc. (El Diario Montañés, 18-3-2006, panorama pp. 17).

La tradicional Fiesta del Marisco en el muelle de Vedreña (Marina de Cudeyo) contó con la presencia de unas dos mil personas el sábado 3 de septiembre de 2005, aumentando el número de asistentes de años anteriores. La VI edición, organizada por las cooperativas locales de San Pedro y Ambrojo y subvencionada por el Gobierno de Cantabria y el Ayuntamiento de Marina de Cudeyo, contó con platos elaborados por las pescadoras de Pedreña en los que se utilizaron 1000 kilos de patatas, 700 de almejas, 50 de cebollas, 35 de pimientos, 15 de harina, 10 de ajos, 180 litros de aceite y 180 ramilletes de perejil y guindillas. La degustación gratuita del mismo se acompañó con folklore regional a cargo de varias bandas de gaitas, circunstancias que están propiciando que “la fiesta del marisco es una de las celebraciones con más tirón de Cantabria y lleva camino de convertirse en un clásico dentro de este tipo de eventos” (El Diario Montañés, 4-9-2005, pp. 12).

Con la colaboración del Ayuntamiento, nueve restaurantes de Suances celebran del 5 al 14 de mayo de 2006 la Feria del Marisco con menús para dos personas que oscilan entre 55 y 80 euros a base de centollo, nécoras, cigalas, almejas, mejillones, gambas, langostinos y bogavante (El Diario Montañés, 6-5-2006, panorama pp. 15). El restaurante Peña Candil (Santander) celebra el mes del bogavante del 27 de mayo al 30 de junio de 2006 a

base de arroz con bogavante y albóndigas, sorropotún y marmita de bogavante (El Diario Montañés, 27-5-2006, panorama pp. 12). El hotel Estrella del Norte, en Isla, organiza las III Jornadas del Marisco del 11 de abril al 1 de mayo de 2006 con menús que incluyen almejas, buey de mar, centollo, nécoras, mejillones, bogavante, langostinos, gambas y cigalas... a 77 euros para dos personas en mariscada especial y 57 en mariscada normal (El Diario Montañés, 8-4-2006, panorama pp. 11 y 16, y 29-4-2006, panorama pp. 11).

Del 29 de septiembre al 8 de octubre de 2006, diez restaurantes de San Vicente de la Barquera participan en el XII Certamen del marisco con menús a base de bogavante, buey de mar, langostinos, cigalas, gambas, ostras, almejas y vino a 75 euros más IVA para dos personas (El Diario Montañés, 30-9-2006, panorama pp.12).

Del 17 al 30 de abril de 2006, Laredo organiza las I Jornadas gastronómicas sobre pescados azules promovidas por la Asociación de Empresarios, el Ayuntamiento y la asesoría Altamira Gastronómica. Participan diez restaurantes con menús a base de pescados azules como el bocarte, la sarda, el chicharro, atún...en forma de ensaladas, escabeches, guisos, a la parrilla, plancha u horno. Durante dos semanas, diversos bares de tapas y pinchos ofrecen también pinchos o raciones de estos productos (El Diario Montañés, 8-4-2006, panorama pp. 14).

En el restaurante La Nuncia, en Cueto, se celebran con enorme aceptación las jornadas del rape de lomo negro que incluyen rape a la plancha y rebozado, utilizando como complemento cuatro tipos de salsa (nuncia, almejas, cigalas o almendras)(El Diario Montañés, 1-4-2006, panorama pp. 15).

El restaurante Casa María (Santander) organizó del 14 al 30 de abril de 2006 las VI Jornadas de Merluza Fresca del Cantábrico con huevas, croquetas y puding de merluza, merluza rellena de marisco, con gulas y gambas, en salsa americana, a la cazuela y con cachón (El Diario Montañés, 14-4-2006, panorama pp. 12).

San Vicente de la Barquera celebra la fiesta del Mozucu con reparto de raciones de su guiso más típico y popular (sorropotún) en la playa de Merón. En 2002 se superaron las 5000 raciones, en cuya composición se incluyeron 1500 kilos de patatas, 680 de bonito, 200 de cebolla roja y 60 litros de aceite de oliva, acompañando dicho menú con pan y 680 litros de vino (AA. VV., 2003, pp. 238). Pocos días después, Santoña celebra la fiesta del Marmite. En 2002, repartió 8000 raciones para las que se usaron 850 kilos de bonito, 2200 de patatas, 200 de cebollas y 80 litros de aceite. Estas raciones se acompañaron con 1500 barras de pan, 1000 litros de cerveza y 500 de vino (AA.VV., 2003, pp. 238).

3.5. Frutos secos

La celebración de fiestas relacionadas con la recogida de castañas se centra en Torrelavega. La más significativa es la fiesta de la magosta en Tanos, organizada por la Peña El Tropezón el 28 de octubre de 2005 con reparto de 250 kilos de castañas y 100 litros de vino moscatel (El Diario Montañés, 28-10-2005, pp. 16). En 2002 se habían repartido 500 kilos de castañas asadas (AA.VV., 2003, pp. 238). Otras localidades del municipio celebran fiestas similares en noviembre: Ganzo, Dualez y Sierrapando (El Diario Montañés, 28-10-2005, pp. 16). En Cacedo se celebró la magosta con vino, anís, chocolate y té con orujo (El Diario Montañés, 29-10-2005, pp. 28).

3.6. Productos variados

En la mayoría de las jornadas gastronómicas anteriormente analizadas se mencionaba un producto básico aunque luego, lógicamente, se incluyese una amplia variedad como complementos. Cuatro jornadas gastronómicas se promocionan en base a dos productos.

Del 27 de marzo al 2 de abril de 2006 se celebraron las VI Jornadas de alubias y gallo corral en el restaurante Casa Navarro en Pámanes con caricos (alubia roja, típica de Cantabria) y guisos o estofados de gallo montañés de corral, postres, vino de Rioja y orujo cántabro a 24 euros y con gran asistencia de público que obliga a reservar mesa con bastante anticipación en este restaurante, uno de los más populares de toda la provincia (El Diario Montañés, 1-4-2006, panorama pp. 14).

En el restaurante Sejos (Torrelavega) se celebraron las III Jornadas Gastronómicas de la caza y las setas del 28 de octubre al 6 de noviembre de 2005 con menú a base de setas al parmesano con muslos de codorniz, ragout de venado, solomillo de jabalí con vinagreta de setas, trufas y alubias, borrachina de frutas del bosque, etc., a 25 euros más IVA (El Diario Montañés, 29-10-2005, panorama pp. 12 y 16).

El restaurante La Casona del Judío celebra en marzo del 2006 las I Jornadas gastronómicas del cerdo y la legumbre con platos como cocido montañés, alubias con rabo, caricos de calamares y arroz, lentejas con costillas, fabada asturiana, manitas rellenas, codillo estofado con patatas, milhojas de carrillera... (El Diario Montañés, 18-3-2006, panorama pp. 17).

Torrelavega organiza las fiestas del cocido y matacío (matanza del cerdo) con 700 raciones del primero y 900 kilos del segundo el 2 de abril de 2006 (El Diario Montañés, 2-4-2006, pp. 19).

3.7. Bebidas

En 1981, el viñedo ocupaba solo 96 hectáreas, el 0'02% de la superficie total cántabra, localizándose en la comarca agraria de Liébana, especialmente en los términos municipales de Cillorigo-Castro, Camaleón y Potes, en los que "el rendimiento medio estimado gira en torno a las 5'5 toneladas por hectárea y la producción se destina a orujo, vino tostado y algo para mesa" (MAPA, 1985, pp. 65). Actualmente, la mayor parte del viñedo cántabro se cultiva en el valle de Bedoya (Cillorigo de Liébana), dependiendo la cosecha de aspectos climáticos en gran medida y habiéndose obtenido una cosecha de calidad excelente en 2005 (El Diario Montañés, 30-10-2005, pp. 23). En los últimos años se ha extendido su cultivo a municipios de la comarca costera como Voto con variedades albariño y chardonnay que, en 2005 produjeron 10.000 kilos de uvas que permitirán obtener unas 12.000 botellas de vino Ribera de Asón, catalogado por la Consejería de Ganadería y Agricultura como "vino de la tierra, costa de Cantabria" (El Diario Montañés, 16-10-2005, reportaje pp. 6-7).

En Laredo se celebró los días 24 y 25 de abril de 2006 la I Feria del Vino organizada por ACELAR con la colaboración del Ayuntamiento y Altamira Gastronómica con la finalidad de atraer turistas, escasos en esta época del año. La mayoría de los 40 stands son

ocupados por bodegas de diferentes regiones vitivinícolas españolas y como complemento se celebran las jornadas gastronómicas del pescado azul de costera con acompañamiento de folklore típico de la zona (El Diario Montañés, 1-4-2006, panorama pp. 14).

Sin embargo, el producto vitivinícola cántabro más conocido es el orujo: “aguardiente lebaniego de extraordinaria calidad y renombre que rebasa los límites comarcales y provinciales. Se fabrica partiendo de los hollejos, raspones y pepitas -restantes después de haber sido pisadas las uvas para extraer el mosto” (Rodríguez Linares, 1985d, pp. 120). Se obtenían unos diez litros de aguardiente por cada 80-90 kilos de orujos (Rodríguez Linares, 1985d, pp. 120-121). El sistema tradicional de elaboración artesanal y con carácter familiar que se había aplicado desde el reinado de Alfonso XII en el valle de Liébana fue reemplazado por el de empresas orujeras desde la regulación de 1986, lo que no ha impedido que actualmente tengan Denominación de Origen y sean los mejores de España. A finales de 2005 existen doce orujeras en la comarca de Liébana: cinco en Cillorigo de Liébana, cuatro en Potes, dos en Cabezón de Liébana y una en Camaleño (El Diario Montañés, 6-11-2005, reportaje pp. 6-7).

El Ayuntamiento de Potes organiza la Fiesta el Orujo el segundo fin de semana de noviembre, alcanzando la edición número XIV entre el 11 y 13 de noviembre de 2005. Se inició en 1984 pero tuvo que “interrumpirse dos años más tarde debido a que la nueva legislación prohibía el uso de alambiques y alquitaras móviles y la destilación casera. La fiesta se pudo recuperar en 1994. Todo el orujo que se obtiene debe ser consumido durante la fiesta y no se puede comercializar. Además, las alquitaras son selladas tras los festejos y no se pueden desprecintar hasta la siguiente edición” (El Diario Montañés, 16-10-2005, pp. 21). Todos los años se celebra el concurso con elección del mejor orujo lebaniego del año y entrega, desde 1998, del título de “orujo mayor” a Mariano Linares, Manuel Fraga, Alfonso Ussía, Luis del Olmo, Antonio Resines, Oscar Freire, César Pérez de Tudela, Juan Oyarzábal, etc. (El Diario Montañés, 16-10-2005, pp. 21, y 28-10-2005, pp. 20). Año tras año, esta fiesta del orujo se ha ido consolidando y Potes recibe un importante número de visitantes que desborda la oferta de alojamiento: “cuando todavía quedan dos semanas para que se celebre la tradicional Feria del orujo, encontrar una habitación en los hoteles de la zona ha empezado a convertirse en una <odisea>, y es que, como cada año, está previsto que centenares de personas se den cita en la que será la decimocuarta edición de la feria” (El Diario Montañés, 28-10-2005, pp. 20). En 2003, contó con más de 10.000 visitantes (El Diario Montañés, 5-11-2004, pp. 20).

Menor importancia tiene, aunque contó con numeroso público algunos años, la feria de la sidra en Cabezón de la Sal patrocinada por el Ayuntamiento, la Cofradía de la Sidra y la Asociación de Amigos de la Sidra con productores cántabros, vascos y asturianos (El Diario Montañés, 9-10-2002, pp. 23).

En la localidad de Escalante se celebra la fiesta trasmerana de la sidra en agosto desde el año 2000 para potenciar su producción artesanal que no llega al 1% del total de la española (unos 60 millones de litros en la temporada 1999-2000) frente al 73% de la elaborada en Asturias, al 21% del País Vasco y al casi 6% de Galicia (El País, 23-8-2000, pp. 35). En la edición de 2001 participaron 31 bodegas, de las cuales 12 eran cántabras y el resto vascas y asturianas. Se acompañó la sidra con música, degustación de chorizos y quesos y stands de quesos, miel, empanadas y anchoas. Fue organizada por la Cofradía de

la Sidra de Cantabria y contó con la colaboración del Ayuntamiento de Escalante (El Diario Montañés, 5-8-2001, pp. 96).

En su intento por recuperar una actividad tradicional en toda Cantabria y, especialmente en Liébana⁸, el 15 de junio de 2002, se inauguró el Museo Etnográfico de la Sidra en Aniezo (Cabezón de Liébana) en una casona rural antigua (más de 200 años) en el que hay finca de manzanos, lagar, museo y sidrería para degustar, con capacidad para cincuenta personas (El Diario Montañés, 16-6-2002, pp. 21). Sigue el modelo del Museo de la Sidra de Nava (Asturias), de los de Argol y Pleudhieu Sur Rance (Bretaña francesa), Valognes y Barnton (Normandía) y del de Hereford (Gran Bretaña).

3.8. Jornadas gastronómicas de productos foráneos

Cantabria ha acogido recientemente en sus restaurantes las promociones gastronómicas de productos foráneos bastante diversos: lechazo, botillo, cerdo ibérico, vinos, etc.

A finales de marzo de 2006 se celebró la XIV Quincena del botillo berciano en el mesón leonés de Santander (El Diario Montañés, 25-3-2006, pp. 77). En Torrelavega se organizaron las VII Jornadas del lechazo de Castilla y del hojaldre de Torrelavega del 27 de enero al 12 de febrero de 2006 con la participación de siete restaurantes (El Diario Montañés, 4-2-2006, panorama pp. 15). En el restaurante Condado de la Mota (Mogro) se celebraron las I Jornadas del lechazo castellano del 3 al 13 de marzo de 2006 con croquetas de lechazo, asadurilla, mollejas, lechazo castellano asado, brocheta de lechazo a la brasa, chuletas a la parrilla, tarta de queso horneada, etc., a 22 euros /persona (El Diario Montañés, 4-3-2006, panorama pp. 10 y 12). Casi paralelamente, del 3 al 19 de marzo de 2006, se organizaron los III Encuentros gastronómicos del lechazo asado de Castilla y León en el Asador de Aranda en Puertochico (Santander) con menú a base de morcilla con pimientos, chorizo cosido y croquetas caseras, lechazo asado con ensalada, vino Ribera de Duero, orujo, etc. a 36 euros/persona (El Diario Montañés, 10-3-2006, pp. 23). Se utilizó cordero lechal de razas churra, castellana y ojalada, principal elemento de la gastronomía castellanoleonés. Fueron organizados por la Asociación de Asadores por toda España en 62 establecimientos, de los que sólo el mencionado está ubicado en Cantabria (El Diario Montañés, 4-3-2006, panorama pp. 12).

Del 20 de marzo al 8 de abril de 2006, en el restaurante de El Corte Inglés en el centro comercial Bahía de Santander, en colaboración con el Mesón Cinco Jotas, se celebraron las I Jornadas gastronómicas de la matanza del cerdo ibérico con una oferta de 19 platos distintos con carne de cerdo ibérico de Sánchez-Romero Carvajal (criados en las dehesas del suroeste peninsular a base de bellotas de encinas y alcornoques): ensalada crujiente de paleta y ventrisca con aceite de albahaca, croquetas de escombros ibérico, cocido con garbanzos con ibéricos de Jabugo, huevos fritos con jamón, etc., a 30 euros/persona (El Diario Montañés, 18-3-2006, panorama pp. 16, y 25-3-2006, panorama pp. 16).

⁸ La tradición de elaborar sidra en Liébana data del siglo XI, se construyeron dos fábricas para elaborarla en el XVIII pero no pudieron competir con las asturianas y se cerraron en el XIX (AA. VV., 2004, pp. 179).

Del 1 al 20 de febrero de 2006 se celebraron las VIII Jornadas gastronómicas de la cocina gallega en el restaurante-bodega La Montaña con empanada de bonito, lacón con grelos, pulpo a feira, pulpo frito con patatas, mejillones de Lorbé al vapor, chorizo con cachelos y grelos, queso de Arzúa con anchoas, vieiras gratinadas, filloas dulces con nata y caramelo, queso de tetilla, tarta de Santiago, etc. (El Diario Montañés, 4-2-2006, panorama pp. 14). Las plazas para sesenta comensales han estado habitualmente abarrotadas al ser los productos de calidad, elaborados de forma tradicional y con unos precios muy asequibles, entre cuatro y diez euros (www.bodegalamontana.com).

Del 16 de septiembre al 1 de octubre de 2006 se han celebrado las VI Jornadas del chuletón de vaca gallega en Hostería Adarzo (Peñacastillo, Santander) a 24 euros el kilo de producto básico y 33 euros el menú completo que incluye además entrantes de jamón y lomo ibéricos, mollejas, pimientos de Padrón, etc. (El Diario Montañés, 16-9-2006, panorama pp. 9-10).

El 15 de mayo de 2006 se celebró en Santander la tercera edición de la feria de "entrevinos y entreolivas" con cata de vinos de toda España con Denominación de Origen y aceites de oliva andaluces conjuntamente con quesos cántabros.

Del 23 al 30 de julio de 2006, el restaurante La Venta de Castañeda (Santander) oferta un atractivo menú compuesto en su totalidad por platos confeccionados con carne de toro de lidia traídos de Castilla-La Mancha, en las X Jornadas gastronómicas del toro de lidia, a 32 euros más IVA por comensal (www.eldiariomontanes.es).

Además de los productos de otras zonas de España también se han promocionado los de otros países como Argentina, Canadá e Italia. El restaurante La Parrilla Ginés de Santander celebró entre el 1 y 15 de febrero de 2006 las II Jornadas de cocina argentina basadas en carne de vacuno: chorizos criollos, churrasco, carne asada a la parrilla, vithel tonet (redondo de ternera en salsa de bonito), mozzarella incaroza, empanada de carne, panqueques de dulce de leche, etc. (El Diario Montañés, 4-2-2006, panorama pp. 15).

Por su parte, en el restaurante de El Corte Inglés, del 29 de marzo al 12 de abril se organizaron las Jornadas de Canadá con cien productos de esta país: vieira con coral al estilo cebiche, cola de bogavante, bisonte canadiense, tarta de arce, copa de sidra al hielo... (El Diario Montañés, 25-3-2006, panorama pp. 16).

El restaurante Don Vito, en el centro de Santander, celebró en abril de 2006 unos encuentros gastronómicos con la cocina italiana: ensaladas ragazza y emental, risotto con queso, berenjena bolognesa, solomillo a la Marsala, etc. (El Diario Montañés, 29-4-2006, pp. 85).

Del 20 de septiembre al 18 de octubre de 2006 se celebran los miércoles en el Centro de Empresas de Camargo, las jornadas gastronómicas "Europa al plato" en las que participan Inglaterra, Turquía, Portugal, Noruega e Irlanda con la finalidad de dar a conocer las peculiaridades culinarias de cada uno con exposición de costumbres gastronómicas y degustación de platos y postres típicos en los que se contrasta la diversidad culinaria y cultural de estos países europeos (El Diario Montañés, 16-9-2006, pp. 20).

3.9. Jornadas gastronómicas de Cantabria en otras regiones

Especial relevancia han tenido las Jornadas de promoción de la gastronomía de Cantabria celebradas del 27 de marzo al 2 de abril de 2006 en Jerez de la Frontera, promovidas por la Consejería de Cultura del Gobierno de Cantabria con la colaboración de la Escuela de Hostelería de Jerez y la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de Cantabria, la de Turismo... Quesos de Cantabria con Denominación de Origen, anchoas, ventrisca de bonito del Norte, merluza asada con setas, carrillera de Tudanca sobre puré de patata de Valderredible, arroz con leche y hojaldre de Torrelavega, etc., como parte de la cocina cántabra combinada con vino de Jerez dando lugar a un matrimonio perfecto (El Diario Montañés, 1-4-2006, panorama pp. 15). El precio fue de 33 euros/menú (www.diariodejerez.com).

Una treintena de hosteleros cántabros participó en la Fiesta de la Vendimia en la localidad catalana de Sitges en septiembre de 2006 (El Diario Montañés, 28-9-2006, pp. 97).

BIBLIOGRAFIA

- AA.VV. (2003): *Cantabria. Anuario 2002*, Santander, Cantabria, 400 pp.
- AA.VV. (2004): *Nuestra cocina. Cantabria*, Madrid, Cirio, 190 pp.
- ALONSO, L.E. (2002): “¿Un nuevo consumidor?”, *Abaco. Revista de cultura y ciencias sociales*, 31, pp. 11-18.
- ANDREU SUNYER, N. et al. (2005): “Técnicas e instrumentos para el análisis territorial” en ANTON CLAVE, S. y GONZALEZ REVERTE, F. (Coords): *Planificación territorial del turismo*, Barcelona, UOC, 216 pp. cfr. pp. 61-141.
- CALCEDO ORDOÑEZ, V. (1999): “La reforma de la PAC y sus efectos en el sector agrario cantábrico” en CORBERA, M. (Coord): *Cambios en los espacios rurales cantábricos tras la integración de España en la UE*, Santander, Universidad de Cantabria, 312 pp., cfr. pp. 11-76.
- CONSEJERIA DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA DEL GOBIERNO DE CANTABRIA (2000): *Gastronomía y recetas de Cantabria*, Santander, 62 pp.
- DELGADO VIÑAS, C. et al. (2003): “Turismo y desarrollo local en algunas comarcas de la montaña cántabra: recursos y planificación”, *Cuadernos de turismo*, 12, pp. 7-34.
- ESPEITX BERNAT, E. (1999): “Producción, distribución y consumo de los productos <de la tierra>. El caso de Cataluña” en *Alimentación y cultura*, Huesca, La Val de Onsera, t. 2, 1212 pp., cfr. pp. 780-796.
- ESPEJO MARÍN, C. (2001): “Modernidad y tradición en la fabricación de queso en España”, *Papeles de Geografía*, 33, pp. 81-109.

- ESTEBAN TORRES, J.A. (2002): *Cantabria gastronómica. Su cocina de pueblo en pueblo*, Santander, Impraft, 224 pp.
- FEO PARRONDO, F. (2002): "Consumo ecológico", *Eco de Luarca*, 961, p. 20.
- FEO PARRONDO, F. (2005): "Turismo gastronómico en Asturias", *Cuadernos de turismo*, 15, pp. 77-96.
- FEO PARRONDO, F. (2006): "El sector cárnico en Asturias", *Estudios Geográficos*, 260, pp. 35-56.
- FEO PARRONDO, F.: "Las estaciones de esquí en la Cordillera Cantábrica", *Investigaciones Geográficas* (en prensa).
- GAONA, C. (1999): "La alimentación como variable a tener en cuenta en los estudios de desarrollo rural" en *Alimentación y cultura*, Huesca, La Val de Onsera, t. 2, 1.212 pp., cfr. pp. 749-764.
- GOMEZ MARTIN, B. y ARMESTO LOPEZ, X.A. (2002): "Turismo, gastronomía y territorio" en *Actas del XI Coloquio de Geografía Rural. Los espacios rurales entre el hoy y el mañana*, Santander, Universidad de Cantabria, 818 pp., cfr. pp. 139-147.
- GRACIA ARNAIZ, M. (2002): "La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para investigación sociocultural en España" en GRACIA, M. (Coord): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, 382 pp., cfr. pp. 15-38.
- LOPEZ FERNANDEZ, M.C. (1992): *Análisis de la naturaleza y perspectivas del turismo en Cantabria*, Santander, Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación, 280 pp.
- MAPA (1985): *Mapa de cultivos y aprovechamientos de la provincia de Santander. Escala 1.200.000*, Madrid, 110 pp. +mapa.
- ORTEGA VALCARCEL, J. (1986): *Cantabria 1886-1986. Formación y desarrollo de una economía moderna*, Santander, Cámara de Comercio, Industria y Navegación, 502 pp.
- ORTEGA VALCARCEL, J. (1999): "Procesos de cambio en las áreas rurales cantábricas. La evolución de los espacios rurales cantábricos y la integración de España en la Unión Europea" en CORBERA, M. (Ed.): *Cambios en los espacios rurales cantábricos tras la integración de España en la UE*, Santander, Universidad de Cantabria, 312 pp., cfr. pp. 237-250.
- RICO GONZALEZ, M. (2005): "El turismo como nueva fuente de ingresos para el medio rural de Castilla y León", *Cuadernos de turismo*, 16, pp. 175-195.
- RODRIGUEZ FERNANDEZ-CARVAJAL, J. (Dir.) (1983): *Esfuerzos para desestacionalizar el turismo en Cantabria*, Santander, CESTE-Altamira, 168 pp.
- RODRIGUEZ LINARES, J.M. (1985a): "Feria del queso" en *Gran Enciclopedia de Cantabria*, Santander, Cantabria, t. 4, pp. 9-10.

RODRIGUEZ LINARES, J.M. (1985b): “Fiestas gastronómicas” en *Gran Enciclopedia de Cantabria*, Santander, Cantabria, t. 4, pp. 39.

RODRIGUEZ LINARES, J.M. (1985c): “Gastronomía” en *Gran Enciclopedia de Cantabria*, Santander, Cantabria, t. 4, pp. 111-112.

RODRIGUEZ LINARES, J.M. (1985d): “Orujo” en *Gran Enciclopedia de Cantabria*, Santander, Cantabria, t. 6, pp. 120-121.

SARABIA ALZAGA, J.M. et al. (1989): *Turismo y municipios: una modelización en Cantabria*, Santander, Copicentro, 172 pp.

UTANDA MORENO, L. (2003): “La pesca del salmón en España (1949-1999)”, *Estudios Geográficos*, 250, pp. 87-106.

WEBS: www.bodegalamontana.com; www.cabezondelasal.net;
www.cantabriaconfidencial.com; www.cantabrial02municipios.com;
www.diariodejerez.com; www.eldiariomontanes.es; www.parquedecabarceno.com;
www.suancesweb.com/gastronomia.html.