

LA GRAN FINAL DE LA RUTA DE LOS PUCHEROS

La gran final de la séptima Ruta de los Pucheros que organiza la Asociación de Hostelería de Cantabria se celebrará el jueves, día 7, a partir de las 10.30 horas, en el Hotel Escuela Las Carolinas. Desde esa hora, los as-

pirantes a los premios al mejor cocido montañés, guisote y cocido lebaniego, prepararán los mismos platos del concurso que vienen ofreciendo a sus clientes desde el 15 de febrero y hasta mañana, domingo. Después vendrá una cata a ciegas en la que un jurado, compuesto por 13 personas, evaluará y decidirá quiénes serán los ganadores.



Hoy y mañana, últimos días para degustar los pucheros de la ruta. :: DM

ACCESIBILIDAD SENSORIAL

El consejero de Innovación, Industria, Turismo y Comercio, Francisco Martín, ha presentado recientemente en el Parador Gil Blas el proyecto de accesibilidad sensorial de la 'Red Hostelería tecnológicamente accesible de Santillana del Mar' que busca facilitar a los invidentes el camino y el

servicio en sus respectivos establecimientos. Esta iniciativa forma parte del convenio de colaboración entre la Consejería y el Ayuntamiento. Participan en este proyecto los siguientes establecimientos: El Pradón, Bitina, Conde Restaurante, Casa Uzquiza, Sidrería Casa Miguel, Posada Restaurante Camino Altamira, Parador de Santillana del Mar y Restaurante El Castillo.

SECTOR CÁRNICO

CARNICERÍAS QUINTANA COMO «LÍNEA A SEGUIR»

Empresa que «cierra el círculo»: producción, transformación y comercialización de carne



El consejero Oria visitó la empresa que dirige Manuel Quintana. :: DM

ñalado también la apuesta que esta empresa hace por una raza autóctona como la tudanca, que ha tomado «gran dimensión también en el mundo de la restauración, no solo dentro de Cantabria, sino también, de la mano de nuestros grandes cocineros, fuera de la Comunidad Autónoma».

En la visita el consejero fue acompañado por el responsable de la empresa, Manuel Quintana; el alcalde, Víctor Reinoso, y los directores de Pesca y Alimentación, Marta López; de Ganadería y Desarrollo Rural, Miguel Ángel Cuevas, y de la Odeca, Fernando Mier.

Esta empresa familiar con más de 50 años de experiencia en el sector es un referente en el mundo de la tudanca. Trabajan productos frescos, salazones y embutidos, todos aptos para su consumo por celíacos.

Proyecto: cecina de tudanca

El responsable de la empresa explica que, entre sus nuevos proyectos, se encuentra la elaboración de cecina de tudanca, que, tras las pertinentes pruebas, podría ser realidad para el año próximo.

Quintana cuenta con 10 empleados, y además de la venta en carnicería, su servicio está muy orientado a la distribución a hostelería, con restaurantes que demandan carne con hasta 60 días de maduración que ellos mismos realizan. Quintana cuenta con ganadería y cebadero propio en El Turujal, Valdáliga, que actualmente cuenta con 150 animales. En 2018 sacrificaron 520 cabezas.



:: DM

CHEFS&KIDS, CON LA FUNDACIÓN ALADINA

La segunda edición de Chefs&Kids, iniciativa solidaria que fomenta la afición por la gastronomía entre los niños y estimula su interés por una alimentación equilibrada, colabora con la Fundación Aladina en su labor de ayuda a los niños que padecen cáncer y a sus familias. Entre las actividades previstas para este año, los chefs Eneko Atxa (Azurmendi) y Jesús Sánchez (Cenador de Amós) han visitado a los pequeños que sufren esta enfermedad y que son tratados en el Hospital de Cruces. Chefs&Kids reunirá a 27 grandes chefs con estrellas Michelin en un evento solidario que se celebrará el 20 de mayo en Marbella.

CEM

El consejero de Medio Rural, Pesca y Alimentación, Jesús Oria, ha visitado esta semana las nuevas instalaciones de Carnicerías Quintana, de Cabezón de la Sal, empresa que ha calificado como «el ejemplo» del modelo que «nos gustaría extender en nuestra industria agroalimentaria».

Cerrar el círculo, desde la producción, pasando por la transformación y llegando a la comercialización, lo que significa «dar valor añadido al producto. Esta es la línea a seguir». Asimismo, durante la visita a la Sala de Transformación de Quintana, ubicada en la planta superior de la carnicería del centro de Cabezón de la Sal, Jesús Oria ha se-



HOTEL BAHÍA

Calle Cádiz, 22 Santander
Teléfono: 942 20 50 00
Fax: 942 20 50 01
bahia-eventos@sardinerohoteles.com
www.hotelbahiasantander.com

Su Primera Comunión es el día más importante

CONFÍE EN LA EXPERIENCIA



Cuatro tipos de menús para adultos desde 45€ y, por supuesto, menú infantil

~~~~~

Posibilidad de cambios

~~~~~

Para Comuniones en domingo, zona de juegos en sala privada para uso de todos los niños que asistan al banquete

~~~~~

Decoración especial de las mesas

~~~~~

Impresión de minutas personalizadas




