

VIVIR EN

# CANTABRIA ORIENTAL

LAS NOTICIAS DE COSTA ORIENTAL, ASÓN-AGÜERA Y TRASMIERA



Nº 002 - Mayo|2024

[www.cantabriaoriental.es](http://www.cantabriaoriental.es)

PERIÓDICO MENSUAL DE DIFUSIÓN GRATUITA

NOTICIAS DESTACADAS DEL MES



Foto: Vivir en Cantabria Oriental

## COSTA ORIENTAL

**LAREDO:** primer aniversario de la sede de laredo de la Asociación Española contra el Cáncer. Pág. 4

**COLINDRES:** 86 huertos urbanos para el uso de los vecinos. Pág. 5

## ASÓN-AGÜERA

**AMPUERO:** gran éxito de la Feria de Abril. Pág. 16

**LIMPIAS:** Fiestas de San Isidro. Pág. 16

## TRASMIERA

**NOJA:** El Ayuntamiento redactará un Plan Estratégico de la villa. Pág. 18

**BAREYO:** El Gobierno regional ampliará la oferta de educación infantil. Pág. 26



## CANTABRIA

**FELIPE VI VISITA CANTABRIA**  
Asistimos a la visita del Rey al Centro Botín y al Palacio de Exposiciones de Santander y recorreremos con él la exposición de la artista Shilpa Gupta. Pág. 3

## VICENTE DEL BOSQUE COFRADE DE HONOR DE LA ANCHOA EN SANTOÑA

Santoña ha celebrado su Feria de la Anchoa y la Conserva de Cantabria, que este año ha contado con la presencia de notables personalidades como Vicente del Bosque o Daniel Diges, quienes han sido nombrados Cofrades de Honor durante el **XXVII Gran Cabildo de la Cofradía de la Anchoa**.

Pág. 14

### VIVIR EN CANTABRIA

**Las cofradías gastronómicas de Cantabria oriental**

Conocemos más a fondo a las 5 cofradías gastronómicas afincadas en nuestros municipios. Pág. 8



### FÚTBOL EN CANTABRIA ORIENTAL

**Entrevista a Luisma Villa**

Bryan Lavín entrevista al icónico futbolista de Isla y habla con él de su larga trayectoria internacional.

Pág. 7

### DESCUBRIENDO CANTABRIA

**Cartes, Riocorvo y la "pasá" tudanca.**

Viajamos hasta Cartes para asustir al Conseju Folk y disfrutar de la "pasá" de vacas tudancas.

Pág. 30

**Taller de Salud**  
NATURÓPATA MASAJISTA  
Métodos naturales para la salud  
Técnica estructural | Reflexología | Quiromasajes  
Aromaterapia y Fitoterapia

637 77 38 44  
C/ La Mar, 4, Colindres  
tallerdesalud@hotmail.com

tallerdesalud.es

MultiServicios  
**RÍO Miera**  
La mejor solución Desde 1985

942 63 05 31  
riomiera.com  
Prol. Av. Santander, 2, Noja

# EL RALLYE FESTIVAL HOZNAYO VUELVE A BATIR TODOS LOS RÉCORDS

El espectáculo más seguido por los aficionados del motor ha congregado a 150 coches y a miles de personas en Hoznayo.

Una vez más, y pese a no haber podido pilotar su Porsche, Marcos Diego, cabeza visible de la directiva del Rallye Festival Hoznayo, se ha mostrado gratamente sorprendido por la afluencia a dicha prueba, que en esta edición ha contado con la participación de 150 coches procedentes de 12 países diferentes.

Esta novedosa edición comenzaba con sorpresas, ya que el padrino de la misma ha sido el mítico piloto francés Jean Ragnotti, que pasaría por los tramos con un Alpine moderno con su nombre en las puertas para que todo aquel que estuviese presente le pudiese obsequiar con el merecido aplauso en reconocimiento a su carrera deportiva.

También estuvieron presentes grandes volantistas, como, por ejemplo, el piloto italiano, Paolo Diana, que sufrió una salida de carretera o el piloto de Hungría, Arnold Papp, con su espectacular Lada Vaz.

En esta nueva edición del Rally Festival también participaron varios equipos cántabros, como el equipo de Bárcena de Cicero, formado por Bruno Veci y Tania González, que exhibieron varios vehículos como el Fiat Punto Abarth de los hermanos Vallejo o el Renault 21 oficial de Team España de circuitos.

Además, se pudo disfrutar de la conducción de un bicampeón mundial cómo es Marcus Grönholm, a bordo del



Porsche 997 del anteriormente nombrado Marcos Diego.

La ceremonia de salida tuvo lugar oficialmente el día 11 de abril en la plaza Marqués de Valdecilla de Liérganes, siendo la encargada de dar el banderazo de salida la presidenta de Cantabria, María José Sáenz de Buruaga, quien estuvo acompañada por el alcalde de este municipio, Ángel Bordas; el director general de Turismo, Gustavo Cubero, y el responsable del evento, Marcos Diego, entre otros.

Como todo el mundo sabe, una prueba de estas características requiere muchos meses de esfuerzo y de trabajo,

que sale a la luz el día que arrancan los motores. Es algo muy difícil de organizar y más siendo un evento en el que, por encima de todo, lo más importante es la seguridad, que, además, se suma la gran afluencia de público que dificulta, más aún si cabe, la organización.

Aun así, la prueba transcurrió con normalidad, aunque con diferentes parones por alguna salida de carretera o coches averiados. Incluso en el último tramo, como es la mítica subida a Peña Cabarga, tuvieron que paralizar las salidas, ya que habían prendido varias bengalas en la zona alta y dificultaba la finalización de la prueba.

Tras llegar todos al alto de Peña Cabarga, comenzó el colofón final con ese gran pasillo humano kilométrico donde tanto participantes como seguidores se agradecen unos a otros la presencia durante esos días en el evento.

También Marcos Diego quiso dejar caer, tras un "tsunami de emociones", que quizá una prueba de este calibre haya que realizarla cada dos años, para poder respirar, así que quizás en 2025 no tengamos Rallye Festival Hoznayo, pero, sin duda, nos quedará el buen sabor de boca de haber podido disfrutar este año de este gran festival para los amantes del motor.



Fotos: Óscar García

Por Víctor Bringas

VIVIREN CANTABRIA ORIENTAL  
AÑO I - Nº 02 | MAYO DE 2024  
PERIÓDICO MENSUAL GRATUITO

CIF: 72102678

Depósito Legal: SA 89-2024

**Tirada y distribución:**

10.000 ejemplares (certificado por imprenta)

**Director:**

Adrián Rozas Goicoechea

**Redactores y colaboradores:**

Diego de Vallejo (Medio Ambiente)

Alberto Criado (Gastronómica)

Victor Bringas (Deporte)

Bryan Lavín (Deporte)

Verónica Martínez (Videógrafa)

**Diseño publicitario:**

Adrián Rozas Digital Art

**Impresión:**

Comeco Gráfico Norte S.L.U.

**CONTACTO:**

**Teléfono:**

606 68 42 97

**E-mail:**

info@cantabriaoriental.es

**E-mail redacción:**

redaccion@cantabriaoriental.es

**E-mail publicidad:**

publicidad@cantabriaoriental.es

**Web:**

cantabriaoriental.es

Vivir en Cantabria® es una marca registrada.

Vivir en Cantabria no se hace responsable del contenido de los trabajos publicados por sus colaboradores ni se identifica con los mismos. Vivir en Cantabria se reserva el derecho a rechazar cualquier texto o publicidad que considere agravante contra personas físicas, sociedades u organizaciones.

Prohibida la reproducción total o parcial de cualquier información gráfica o literaria sin autorización por escrito de este medio.

## ENTIDADES COLABORADORAS Y MEMBRESÍA



# CANTABRIA RECIBE LA VISITA DE FELIPE VI

El pasado 25 de abril, en Vivir en Cantabria Oriental tuvimos la ocasión de asistir a la visita que S.M. el Rey, Felipe VI, realizó al Centro Botín y al Palacio de Congresos y Exposiciones de Santander y recorrer la exposición de la artista Shilpa Gupta.

Foto:s Vivir en Cantabria Oriental



El monarca ha visitado, una vez más, la capital cántabra, en esta ocasión, con motivo del Tour del Talento de la Fundación Princesa de Girona, que se celebró el pasado 25 de abril en el Palacio de Exposiciones y donde se dio a conocer al ganador del Premio Princesa Girona de Investigación 2024, que ha recaído en el biólogo e investigador, Moisés Expósito.

## CENTRO BOTÍN

La agenda del monarca dio comienzo cerca del mediodía con una visita al Centro Botín, donde pudimos asistir junto a él y otras autoridades, como el ministro de Interior,

Fernando Grande-Marlaska; la presidenta de Cantabria, María José Sáenz de Buruaga; la delegada del Gobierno, Eugenia Gómez de Diego; la presidenta del Parlamento de Cantabria, María José González; y la alcaldesa de Santander, Gema Igual, a un paseo por la exposición interactiva "Yo también vivo bajo tu cielo", de la artista india, Shilpa Gupta.

El presidente y el director general de la Fundación Botín, Javier Botín e Íñigo Sáenz de Miera, respectivamente, junto al presidente de la Fundación Princesa de Girona, Francisco Belil, y el director de la entidad, Salvador Tasqué, hicieron

de anfitriones y, junto a una veintena de jóvenes de la Fundación Princesa de Girona, el monarca y todos los presentes pudieron contemplar y pasear por los cuatro espacios que componen la exposición, que reivindica la existencia de personas que han sido silenciadas, aisladas o relegadas a los márgenes del sistema.

## CONGRES FEST

Finalizada la visita al Centro Botín, y tras saludar a los numerosos ciudadanos ahí congregados para ver al monarca, Felipe VI puso rumbo al Palacio de Exposiciones, donde fue recibido por el consejero de Educación, Sergio Silva; el de Industria, Eduardo Arasti; la de Juventud, Begoña Gómez del Río; y el de Salud, César Pascual, quien aprovechó la ocasión para explicar al rey y al resto de autoridades el contenido de los proyectos Cohorte Cantabria y el Proyecto Mente, ambos del Hospital Marqués de Valdecilla, y que han sido seleccionados por la Fundación Princesa de Girona por su contenido científico y su alto impacto social.

Finalizado el encuentro con las autoridades, el jefe de Estado se dirigió a su asiento para presidir el "Congres-Fest", última parada en Santander del Tour del Talento de la Fundación Princesa de Girona, que, durante esa semana, llevó a cabo un gran número de actividades en la ciudad. Su Majestad fue nuevamente ovacionado por cerca de un millar de jóvenes asistentes al evento.

Durante este congreso, se celebraron varias mesas redondas breves con personalidades de diversos ámbitos, como la ciencia, la cultura o el deporte, quienes aportaron a los asistentes sus experiencias vitales a lo largo de sus carreras, como Toni Nadal, César Anievas o Marc Schneeberger.

## PREMIO PRINCESA DE GIRONA DE INVESTIGACIÓN

El momento culmen del acto fue la entrega de los Premios Princesa de Girona de Investigación 2024, que recayó en el biólogo, investigador y profesor de la Universidad de California (Berkeley) y el Instituto Médico Howard Hgnes, Moisés Expósito.

El emocionado científico recibió este galardón por su contribución a la investigación en el campo de la aplicación de la genética para entender la adaptación de las especies al cambio climático y por su gran liderazgo en el emergente campo de la genómica del futuro.

Una vez finalizada la gala, ya pasadas las 15:00 h, el Rey abandonó el santanderino Palacio de Exposiciones, no sin antes saludar, estrechar la mano y hasta hacerse algún que otro "selfie" con las personas que lo esperaban en la entrada del centro entre vítores y aplausos, poniendo así el punto final a esta última visita del monarca a Cantabria.

## VIDEO DEL ENCUENTRO CON EL REY



## PRIMER ANIVERSARIO DE LA SEDE DE LAREDO DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA CONTRA EL CÁNCER

Un gran número de vecinos ha querido arropar a esta asociación que lucha incansablemente por ayudar a las personas enfermas de cáncer y sus familiares.

El pasado 12 de abril tuvo lugar el aniversario de la sede en Laredo de la Asociación Española Contra el Cáncer, situada en la calle Escultor José Grajera.

Hasta el lugar se desplazó un gran número de vecinos para arropar a los voluntarios que, día a día, trabajan en esta sede del municipio pejino para dar ayuda y apoyo a quienes padecen esta enfermedad. También estuvieron presentes varios miembros de los diferentes partidos políticos de la villa.

El acto, presentado por Lilian Simoni, contó con la intervención de la presidenta de esta asociación en Laredo, Yolanda Alvarado, quien, emocionada, quiso agradecer el gran apoyo recibido por los presentes y a todas las personas que día a día trabajan duro y han hecho posible que este centro funcione tan bien. "365 días han pasado y este local ha pasado de estar blanco a lleno de color, gracias a esas flores que hacen en el taller de manualidades". Alvarado quiso, además, dedicar unas palabras de agradecimiento a los voluntarios que participan en esta asociación. "Sois mi mejor equipo. No podría tener otro mejor".

La responsable de esta asociación en la villa quiso poner en valor el importante papel que esta juega por las personas enfermas de cáncer. "Laredo necesitaba una sede para ayudar a los pacientes y sus familiares", sentenció.

Por último, la presidenta finalizó su intervención dando las gracias por su apoyo y hacer posible este centro al equipo de gobierno de la anterior legislatura, encabezado por Charo Losa, así como al actual, representado por Miguel González. "Estoy muy agradecida a vosotros por hacer posible un sueño".

La siguiente en tomar el micrófono fue la gerente de la Asociación Española contra el Cáncer en Cantabria, Celia García Horta, quien se sumó al agradecimiento a los presentes y lo extendió a Yolanda y a todos los voluntarios que participan y colaboran en la sede pejina. "Era indispensable tener una de nuestras sedes en esta zona para poder atender a todos los pacientes y sus familiares, para hacernos ver y para llegar a más personas". "Esperamos que podamos repetir esto muchos años más", concluyó García Horta.

La tercera en intervenir fue la científica e investigadora, Verónica Torrano, figura internacionalmente reconocida en el campo de la lucha contra el cáncer.

Torrano quiso poner en valor el papel que juega la investigación en la lucha contra este mal. "Es la única manera de que esta enfermedad sea más curable", explicó y destacó la gran labor llevada a cabo por la Asociación Española Contra el Cáncer como mecenas de los programas de investi-

gación en nuestro país y su labor para darle visibilidad a esta lucha.

Por último, el alcalde de Laredo, Miguel González, quiso sumarse al agradecimiento a esta asociación y quienes la integran.

Lilian Simoni fue la encargada de cerrar el acto con la emotiva lectura de un poema, tras lo cual, los asistentes pudieron disfrutar de un aperitivo en la sede de la asociación.



Foto: Vivir en Cantabria Oriental

## TORNEO PRESIDENTA DE CANTABRIA DE PASABOLO TABLÓN

El pasado 1 de mayo se ha celebrado en la bolera de Liendo la fase final del torneo 'Presidenta del Gobierno de Cantabria' de Pasabolo Tablón.

Al evento asistió la consejera de Presidencia, Justicia, Seguridad y Simplificación Administrativa, Isabel Urrutia, que ha resaltado el gran ambiente de las gradas y el alto nivel deportivo registrado en el corro de Liendo, en un encuentro en el que ha destacado el empeño del Gobierno de Cantabria en apoyar "nuestro deporte por antonomasia" y el interés del Ejecutivo por la "recuperación, acondicionamiento y puesta en valor de las boleras", ya que poner en valor los bolos y las boleras es "recuperar la memoria de nuestros pueblos", ha asegurado.

De igual modo, ha ratificado el apoyo incondicional a este deporte, que ha considerado una "seña de identidad" de Cantabria y ha destacado la importancia de promover el valor etnográfico del deporte autóctono que representa el juego de los bolos, sobre todo entre los más jóvenes, para garantizar su continuidad.

## PUBLIRREPORTAJE

### TALLER DE SALUD, DIVULGACIÓN Y CURSOS

El mes pasado, la naturópata y masajista, Lola Cid, nos habló sobre su Taller de Salud en Colindres, un centro especializado en técnicas naturales. Hoy, nos explica un poco más sobre los diferentes cursos y talleres que imparte.



En su Taller de Salud de Colindres, esta naturópata con más de 20 años de experiencia no solo ofrece los habituales servicios para ayudarnos a mejorar el bienestar físico y emocional con la ayuda de los métodos naturales, sino que también ejerce una labor pedagógica y divulgativa de la naturopatía y sus diferentes técnicas, con el fin de formar a personas o grupos en estas materias.

Como miembro de la Federación Española de Asociados Profesionales de Naturópatas, la Federación Politécnica Española de Diplomados y del Cuerpo del Profesorado de Naturopatía, Lola imparte durante todo el año diversos cursos,

tanto en su centro en Colindres como fuera de Cantabria.

Algunos de los numerosos cursos y talleres que ofrece son: ajustes neurológicos, método que ayuda a recuperar el equilibrio y la salud por medio de test musculares y puntos reflejos; aromasajes, un método de masaje que integra en sus bases antiguos conocimientos sobre el uso de los aceites esenciales favor del bienestar integral; aromaterapia, un antiguo arte que se sigue aplicando en nuestros días; o reflexología, que es la aplicación de diferentes presiones en las zonas reflejas de pies, manos, columna, tejido conjuntivo o cara. Además de los anterior-

mente mencionados, Lola Cid también imparte otros muchos talleres, como Flores de Bach, chakras, Feng Shui, Péndulo Hebreo, nutrición, fitoterapia, remedios naturales, métodos de testaje, diátesis o técnica estructural.

Todos estos cursos están disponibles tanto para particulares, asociaciones culturales, AMPAS, empresas, etc. que deseen aprender sobre estas técnicas que pretenden tener un impacto positivo en la salud y se imparten, dependiendo del curso, tanto de forma presencial como online, disponiendo, además, de talleres personalizados.

## COLINDRES CONCEDE 86 HUERTOS URBANOS PARA EL USO DE SUS VECINOS



El Ayuntamiento de Colindres ha realizado los trámites para la concesión de un total de 86 huertos urbanos a los vecinos del municipio que los habían solicitado. Las autorizaciones de uso se van a otorgar, una vez han finalizado los trabajos de acondicionamiento que han realizado el Gobierno de Cantabria y el consistorio.

Los 86 huertos se encuentran en el Parque del Tintero, un entorno formado por tres fincas, dos de ellas propiedad del Gobierno de Cantabria y una tercera municipal.

El sorteo de los huertos se realizó el pasado lunes 29 de abril, tras lo cual, se han otorgado las parcelas a todos los vecinos que han formalizado la solicitud y se ha abierto un nuevo plazo de solicitudes, para otorgar las parcelas vacantes.

El Ayuntamiento de Colindres solicitó al gobierno regional el acondicionamiento

del parque, la mejora de los caminos y la construcción de 50 nuevos huertos dada la gran demanda que existía entre los colindreses y colindresas para el uso y disfrute de uno de estos huertos.

Una vez que el Gobierno regional firmó con el Ayuntamiento de Colindres una mutación demanial, comenzaron las obras de acondicionamiento de la zona para la mejora del parque que incluían el mantenimiento de los accesos, eliminación de plantas invasoras, reparación de mobiliario y plantación de árboles.

Posteriormente el ayuntamiento ha dotado a los huertos de servicios esenciales como el agua, que llega a cada una de las parcelas.

El alcalde, Javier Incera, se ha mostrado satisfecho de que, una vez resueltos todos los trámites administrativos para que el ayuntamiento

podiese disponer de los terrenos, "sean ahora los vecinos y las vecinas de Colindres quienes vayan a aprovechar el espacio a través del uso de estos huertos". "Cubrimos así una demanda ciudadana ya que mucha gente estaba interesada en poder disponer de un trozo de terreno para el cultivo de sus productos".

El regidor ha aclarado que en estos momentos el Ayuntamiento de Colindres tiene una cesión de uso y gestión del parque, la propiedad sigue siendo del Gobierno de Cantabria, pero espera y desea que en el futuro se pueda hacer una cesión definitiva que evite problemas y la parálisis que se ha generado en estos años.

La concejala de Medio Ambiente, Yolanda Arce, ha comunicado que "se ha logrado que cada vecino que estaba en lista de espera vaya, a disponer de un huerto, quedando parcelas disponibles para nuevas solicitudes".

"A través de iniciativas como ésta contribuimos a lograr un entorno más sostenible y un mayor aprovechamiento de los terrenos, pero también, la cesión de estos huertos se convierte en una herramienta para favorecer el envejecimiento activo entre nuestros vecinos y vecinas y combatir la soledad no deseada", ha añadido el alcalde.

## EL AYUNTAMIENTO TRABAJA EN EL PROYECTO DE MEJORA Y ACONDICIONAMIENTO DE COLINDRES DE ARRIBA

El Gobierno de Cantabria y el Ayuntamiento de Colindres trabajan conjuntamente en el proyecto de mejora y acondicionamiento del casco antiguo de la villa.

El consejero Fomento, Ordenación del Territorio y Medio Ambiente, Roberto Media, y el alcalde, Javier Incera, mantuvieron un encuentro el pasado 19 de abril para analizar distintas actuaciones y necesidades del municipio en materia de infraestructuras.

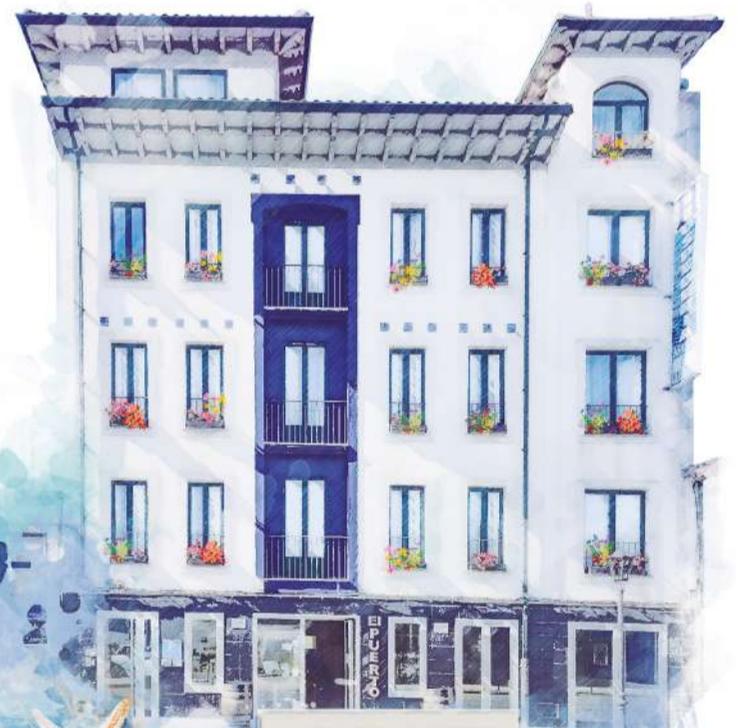
Las actuaciones necesarias tendrán un coste aproximado de un millón de euros. El ayuntamiento dará el primer paso con la redacción del proyecto.

Incera ha explicado que "este proyecto se enmarca en las actuaciones que se están llevando a cabo de recuperación del casco histórico, conocido como Colindres de Arriba. "Ya en la pasada legislatura se

acometieron dos fases de este proyecto de mejora y recuperación de nuestro patrimonio y este proyecto servirá para continuar con esas mejoras".

Las obras consistirán en la sustitución de los asfaltados actuales por otro adoquinado que da un aspecto más acorde con el área sobre la que se actúa, y además se cambiará todas las canalizaciones de agua y recogidas de pluviales. En cuanto al alumbrado, se optará por cambiar las existentes por luminarias de led.

Otro de las actuaciones que el alcalde ha solicitado la colaboración de la Consejería de Fomento es el asfaltado de la avenida de Le Haillan, por la que se accede al puerto y a la zona deportiva, un lugar que es muy transitado y necesita una renovación urgente. Dicha actuación supondrá una inversión de unos 48.000 euros.



ASADOR  
HOSPEDERÍA  
EL PUERTO

CASA FUNDADA EN 1928

hospederiaelpuerto.com  
Calle la Mar, 29, Colindres

*Te invitamos a probar los mejores productos del mar en nuestro restaurante-asador.  
Este mes, nuestros platos estrella son el atún rojo y la langosta*



# KIDDLES IMPLEMENTA LA METODOLOGÍA GLP

La academia de inglés colindresa contará en septiembre con este novedoso e innovador método educativo

Great Little People, o por sus siglas, GLP, es una novedosa metodología de aprendizaje de inglés en edades tempranas, surgida en 2019, cosechando en pocos años varios premios a nivel nacional, lo que la ha llevado a ser impulsada por importantes instituciones como el Ministerio de Ciencia e Innovación, Unicef e incluso Amazon.

En contraposición con la enseñanza pasiva tradicional, esta metodología busca nuevas formas activas y cooperativas para educar a los niños en el uso de la lengua inglesa, siendo clave para ello una visión integral del idioma como instrumento de comunicación.

Las sesiones se dividen, a modo de juego, en 5 secciones o "corners", en cada uno de los cuales se aplican una serie de características metodológicas y recursos propios.

Este método cuenta, además, con su propia línea de novedosos e innovadores materiales educativos digitales, que hacen especial hincapié en el lenguaje oral (speaking y listening). Estas herramientas digitales pretenden ayudar de forma lúdica y didáctica a los niños tanto en el aula, como fuera de ella (a través de una app para los padres), ya que plantean los procesos de aprendizaje como si fuera un juego, mejorando así la motivación y

aumentando la participación de los alumnos, logrando, así, un aprendizaje a través de experiencias positivas.

Es debido a los grandes logros de aprendizaje que esta nueva metodología educativa está consiguiendo en muchos centros educativos que Patricia Behal, profesora de descendencia nativa irlandesa con una larga trayectoria en el mundo de la enseñanza del inglés y propietaria de la Academia Kiddles de Colindres, ha decidido implementarla en su centro a partir del próximo mes de septiembre.

Patricia afirma que esta metodología novedosa y tan innovadora ha dado grandes resultados y logra un aprendizaje natural y fluido del idioma, razón por la cual ha decidido implementarla en su centro para sus alumnos de 3 a 8 años. Según explica, "hay quien piensa que la enseñanza de un segundo idioma debe esperar hasta que dominen la lengua materna, pero la realidad es que comenzar en esta fase del desarrollo brinda muchas ventajas significativas".

"Quienes se introducen en el inglés desde pequeños tienden a desarrollar una comprensión y pronunciación más precisas y una mayor confianza en su habilidad para comunicarse en varios idiomas" afirma.





**Academia de Inglés para niños en Colindres**

601 50 08 31  
C/ Progreso, 10, bajo, Colindres

**Junio**  
**Julio**  
**Agosto**



**Kiddles Summer Camp**

**ACTIVIDADES VARIADAS**  
CAMPUS BILINGÜE  
MES/SEMANAS/DÍAS SUELTOS  
HORARIO FLEXIBLE  
OPCIÓN COMEDOR  
**PLAZAS LIMITADAS**

kiddles.es

# GRAN ÉXITO DE LA FERIA DE ABRIL "APRYLMECO" DE COLINDRES

La feria fue organizada por APYMECO, quienes, además, repartieron 1.000 € en premios.



Con un sol radiante y el sonido de las sevillanas en cada rincón, bien pudiese parecer que el fin de semana del 19 al 21 de abril nos encontrábamos en Sevilla. Sin embargo, se trataba de Colindres, donde los aires flamencos han sido los protagonistas de estas jornadas festivas, gracias a la Feria de Abril "Aprylmeco", organizada por la Asociación de Pequeña y Mediana Empresa de Colindres, APYMECO.

La asociación de comercio local ha logrado nuevamente conseguir que el municipio se llene de vida y actividad gracias a esta nueva iniciativa, llevada a cabo en colaboración con el Ayuntamiento de Colindres.

Durante esos días, la Plaza de la Esperanza acogió una carpa donde no paró de llegar gente de dentro y fuera del municipio para ver las actuaciones llevadas a cabo por las academia Estrymens y World Dance Colindres.

Y no fue solo esta céntrica plaza quien acaparó el protagonismo, ya que la gran mayoría de locales de hostelería engalanaron sus terrazas como si de la mismísima Feria de Abril sevillana se tratase, mientras las agrupaciones de danza las llevaban su música y bailes. Pasear por Colindres esos días ha sido sumergirse en la cultura andalu-

za, con música y ajetreo en los bares por los que uno pasase. Sin duda, algo que habrá traído un buen impacto económico a los negocios hosteleros de la localidad.

Pero esta Feria de Abril no se ha reducido solo a las actuaciones de baile, ya que, APYMECO volvió a poner en marcha un nuevo sorteo, esta vez de 1.000 € en vales de compra, con el fin de dinamizar, aún más, la economía local esos días.

Durante las últimas semanas, los comercios adheridos a esta asociación estuvieron ofreciendo con cada compra una papeleta para rellenar. En la tarde del 20 de abril, se llevó a cabo en directo el gran sorteo, donde cinco afortunados fueron premiados, recibiendo, cada uno, un vale de compra por valor de 200 €, que podrán ser usados en cualquiera de los establecimientos que forman parte de APYMECO.

## GALERÍA DE FOTOS



Fotos: Vivir en Cantabria Oriental

# ENTREVISTA A LUISMA VILLA

Estrenamos esta nueva sección dedicada al fútbol en Cantabria oriental con una entrevista muy especial al futbolista de Arnuero, Luis Manuel Villa López.

Nacido en Isla, Arnuero, el 11 de agosto de 1989, Luis Manuel Villa López, "Luisma", es una de las grandes figuras del fútbol de nuestras comarcas orientales, con una larga trayectoria en la que ha pasado por el Racing de Santander, la Real Unión de Irún, Alavés, el Amorebieta, el SD Noja, el Barnet (Inglaterra), el Arenas de Getxo, Ponferradina, el Bengaluru (India), el Sestao, el Gernika y el Leioa.

**Pregunta — Estuviste en las Categorías inferiores del Racing, ¿Cómo fue el proceso desde que llegaste hasta que llegaste a debutar en La Romareda en primera?**

**Respuesta —** Fue un proceso muy bonito, donde conocí muchísima gente y aprendí una barbaridad. Estar en la cantera del Racing fue lo mejor que me pudo pasar en esa época. Entrás con 10 años y pasas toda tu etapa de aprendizaje desde el Alevín B hasta el primer equipo... fueron 12 años de crecimiento constante tanto como futbolista como persona.

**P — ¿Cuál es el recuerdo que guardas con más cariño de esa etapa?**

**R —** Seguramente, el debut en primera división.

**P — ¿Qué se siente al marcar un gol de falta para ganar un derbi contra la Gimnástica en el Malecón?**

**R —** Es una sensación muy buena. Ha llovido mucho desde entonces. Fue un gol de falta muy bonito, estaba lejos y, 5 minutos antes, tuve una falta en el mismo sitio, pero Iván Crespo me hizo un auténtico paradón. A los 5 minutos, le hicieron una falta a Sergio Canales en el mismo lugar y, esta vez, conseguí meterla.

**P — Y, para terminar con esta etapa, ¿Que se siente al jugar en el Camp Nou?**

**R —** Pues recuerdo ese día como un día normal. No estuve nada nervioso y sí que recuerdo correr mucho cuando salí al campo. Fue la época del comienzo de Guardiola así que ya ibas mentalizado de que ibas a tocar poco balón.

**P — Real Unión, Alavés, Amorebieta, Noja... y de repente El Barnet. ¿Es difícil tomar la decisión de cambiar de país por primera vez? ¿Que es más complicado para adaptarse, el idioma o alejarte de tu gente?**

**R —** Fue difícil porque fue un cambio brusco y se produjo muy rápido. Casi sin capacidad de reacción, pase de estar en la playa con los amigos a recibir una llama-

da, colgar el teléfono y decidir que en los siguientes días tenía que coger un avión rumbo a Londres. Lo más complicado es alejarte de los tuyos.

**P — Allí coincidiste con Edgar Davids, ¿Cómo describirías esa situación en la que compartes campo con él y que a la vez era tu entrenador?**

**R —** Fue todo muy raro. Yo nunca había visto una situación como esa y la primera vez que lo vi me tocó vivirlo en primera persona con él. Pasas de verlo en las portadas de los videojuegos a tenerlo en tu equipo con traje o vestido de corto en los partidos. ¡Y, además, jugaba con el número 1!

**P — Conseguiste el título y el ascenso con el Barnet y la temporada siguiente vuelta a España, ¿Qué te hace tomar esa decisión siendo importante en un equipo campeón y acaba de ascender?**

**R —** Posiblemente fue la decisión más difícil en toda mi carrera. Yo estaba muy contento en Londres, había encontrado mi fútbol después de pasar unos años malos y allí volví a disfrutar del balón. Sentía que había encontrado mi sitio. Disfrutaba muchísimo cada entrenamiento y sobre todo cada partido. Tienen unas instalaciones a la altura de cualquier equipo de primera división española.

En mi segundo año ascendimos y fui muy protagonista. Me querían muchísimo, la afición, los compañeros, el presidente, pero había otras cosas más que también pesaban mucho en mi vida y a la hora de tomar una decisión tuve que mirar los pros y contras.

Tomé la decisión de volver, lloré mucho. Una parte de mí quería seguir allí, pero la otra me pedía volver. Mi representante en ese momento me dijo una frase en ese momento que me gustó mucho, "tomes la decisión que tomes, siempre será la correcta".

**P — ¿Por qué el Arenas de Getxo en tu vuelta a España? ¿Tenías ofertas de equipos más importantes?**

**R —** Mi primera intención fue jugar cerca de casa el primer año. Tuve ofertas de equipos de la zona y cuando estuve a punto de cerrar por un equipo, me llamo Bolo. Me dijo que estaba en Santoña y que si podía reunirme con él y que no firmase con ningún equipo hasta que no hablase con él. Me sorprendió mucho el interés que puso en mí.

Así que fue estar 10 minutos con él tomando un café y no hizo falta nada más.

**P — Tras esa etapa de tu carrera, Bolo te lleva con él a la Ponferradina, con un proyecto de ascender. ¿Qué ocurre tras ese cambio? Pasamos de ver un Luisma que juega 34 partidos en su última temporada en el Arenas a ver a un Luisma que juega 40 partidos, pero en 3 temporadas entre Ponfe, Bengaluru, Sestao y Gernika.**

**R —** Otra decisión complicada. Yo estaba muy a gusto en el Arenas, pero Bolo me llamo y me dijo que me quería para su proyecto. Lo pensé mucho y al final decidí ir. No tuve buen comienzo, ya que en pretemporada me lesioné la rodilla. Jugué poco, así que en invierno decidieron no contar con mis servicios y en ese mercado me salió la opción de ir a jugar la Superliga de la India. Disfrute mucho allí. Salimos campeones y, a su vez, la Ponferradina ascendió a Segunda. Todos contentos.

**P — Durante esas 3 temporadas recaes en el Bengaluru. ¿Como nace esa idea, o como llega la opción?**

**R —** Recibí una llamada de un intermediario y me lo pensé mucho. De hecho, la primera propuesta fue que no pero después hubo una segunda llamada. El mercado de invierno se estaba acercando a su final y la segunda oferta era todavía mejor que la primera, así que acepté la oferta, me hice las maletas y me fui.

**P — En esa etapa te conviertes en súper campeón de la ISL, otro título importante. ¿Qué se siente en esta ocasión? Y, si tuvieses que elegir, ¿Lo conseguido con el Barnet o con el Bengaluru?**

**R —** Sientes una gran felicidad. Ya no solo por el hecho de conseguir un trofeo o una medalla, si no por la alegría que produce vivir la fiesta en un equipo y en una ciudad. En un vestuario los sentimientos se multiplican, ganas o pérdidas, y este aspecto del fútbol es sinceramente el que más me gusta. El de compartir las victorias o las derrotas con la gente que compartes tu día a día.

**P — Ahora mismo estas disfrutando cerca de casa, en el Leioa. Está siendo una temporada un tanto irregular, aun así, a 6 puntos de la fase de ascenso. ¿Era este el objetivo cuando comenzó la temporada?**

**R —** El objetivo de esta temporada era el del ascenso y más viniendo del año anterior donde nos quedamos a un gol de ascender cuando llevábamos un margen de 2-0 en la ida de la final del playoff. No hemos estado a la altura en esta temporada.

**P — En esta etapa también has tenido la suerte de apear al Racing de copa en el Sardinero. ¿Qué sentiste ahí?**

**R —** Un sentimiento de alegría y pena. Pena porque soy racinguista y alegría porque jugar otra vez en el Sardinero y haciendo un partido como el que hicimos...

**P — En alguna de estas etapas de tu carrera, el Racing estuvo unos años en segunda B. ¿Pensaste en algún momento que se podía dar una vuelta de Luisma al Sardinero?**

**R —** Sinceramente, no. Coincide con los años en el Arenas, que son 3 años muy buenos, pero no son suficientemente buenos para poder jugar en el Racing. Es mi opinión personal. Un club como el Racing en Segunda B tiene que tener a los mejores jugadores de la categoría y yo no estaba entre ellos.

**P — Sabemos que Luisma, además de llevar toda una vida dedicada al fútbol, es amante del deporte y llevas un gimnasio. ¿Como se ve Luisma en un futuro?**

**R —** Pues me veo disfrutando mucho de la familia, de los amigos y practicando mucho deporte.

Ha sido un placer tenerte con nosotros en esta primera entrevista de Fútbol en Cantabria Oriental, muchas gracias por tu confianza.



Por Bryan Lavín

# LAS COFRADÍAS GASTRONÓMICAS PARTICIPAN EN LA DESPEDIDA DEL AÑO JUBILAR **LEBANIEGO**

Este mes de abril se puso fin al Año Jubilar Lebaniego y ninguna cofradía quiso faltar a los actos de celebración que tuvieron lugar ese fin de semana en Potes, donde se realizó un gran festival de gastronomía, folklore y cultura de Cantabria.



Fotos: **Vivir en Cantabria Oriental**

El pasado domingo 14 de abril se clausuró la 74ª edición del Año Jubilar Lebaniego con el cierre de la Puerta del Perdón del monasterio de Santo Toribio de Liébana, tras acoger a más de 300.000 visitantes y 16.000 peregrinos que veneraron la reliquia del Lignum Crucis, el mayor trozo conservado de la Cruz de Cristo.

Para poner el punto final a este año santo en Cantabria, desde

la Fundación Camino Lebaniego se organizó un programa de actos para los días 13, 14 y 15. Bajo el lema *Vísperas de Luz*, la programación incluyó 20 horas de actividades culturales, con 26 eventos y espectáculos en varios municipios de Cantabria.

El viernes 12 de abril los actos dieron inicio en San Vicente de la Barquera, localidad en la que se encuentra el kilómetro cero del Camino Lebaniego, con el

concierto *Las Voces del Camino*, en la iglesia de Santa María de los Ángeles, donde también se realizó el espectáculo de luz monumental, *Caminando al Lignum Crucis*.

Ya el sábado 13, fue el día elegido para subir a Potes, donde las cofradías gastronómicas de toda Cantabria se dieron cita para celebrar una gran fiesta en honor al Año Jubilar Lebaniego.

Las cofradías que compusieron estos actos fueron: Cofradía del Aguardiente de Orujo y Vino de Liébana; Cofradía de la Anchoa de Cantabria; Cofradía del Bonito del Norte de Colindres; Cofradía El Respigo de Laredo; Cofradía Gastronómica de los Cocidos de Cantabria; Cofradía Gastronómica del Nacimiento del Río Ebro; Cofradía del Hojalde de Torrelavega; Cofradía del Limón de Novales; Cofradía de la Nécora de Noja; Cofradía

del Queso de Cantabria; Cofradía de la Sidra de Cantabria; Cofradía del Sobao Pasiego y la Quesada; Cofradía del Tomate y Pimiento de Ampuero; y Cofradía del Zapico.

De buena mañana, un gigantesco pasacalles recorrió las calles de la localidad, conformado por las cofradías y varias asociaciones culturales y de folklore de Cantabria. A la marcha se sumó también un gran contingente

de peregrinos, la Asociación Amigos del Camino de Santiago, y encabezando la marcha, la Asociación Arrastrasillas, quienes han realizado este Camino con sillas de ruedas a cuestas para dar visibilidad a las personas con movilidad reducida.

Por su parte, las asociaciones folclóricas y culturales cántabras fueron: Aula de Cultura Tradicional del Valle de Camaleño; Aula de Cultura Tradicio-



VIVIR EN CANTABRIA



nal de Riclones, Rionansa; Aula de Cultura Tradicional de Cires, Lamasón; Escuela de Folklore de San Vicente de la Barquera; Escuela de Folklore de Val de San Vicente; Grupo de Danzas San Blas; Grupo de Danzas San Pablo; Asociación Liébana Tradicional. De nuestra zona oriental, estuvieron presentes Los Ventolines de Laredo. La inmensa comitiva finalizó el desfile congregándose en la Plaza Jesús del Monasterio, donde ofrecieron una degus-

De vuelta en la localidad de Potes, tras la caída del sol, se realizó un itinerario libre de instalaciones de luz y sonido "Domus Dei, Domus Populi" por el patrimonio arquitectónico y religioso del municipio, que incluyó el Centro de Estudios Lebaniegos, la iglesia parroquial de San Vicente, el Convento de San Raimundo y la Ermita de San Cayetano. La noche concluyó con un video mapping en la fachada de la Torre del Infantado.



tación a todos los asistentes de sus productos mientras las agrupaciones musicales cantaban y danzaban por las calles, convirtiendo la fiesta en una gran exhibición de la cultura y la gastronomía cántabra.

Ya por la tarde, en el Monasterio de Santo Toribio, tuvo lugar el concierto Terribilis Est Locus Iste, a cargo de Schola Antiqua, enmarcado dentro del ciclo de música sacra "Camino que nos Unen".

**CIERRE DE LA PUERTA DEL PERDÓN**

Al mediodía del domingo tuvo lugar el último de los actos, la ceremonia de la solemne clausura del Año Santo Jubilar Lebaniego 2023-2024, en el Monasterio de Santo Toribio.

El fuerte sol no impidió que miles de personas se congregasen ante el templo lebaniego para pasar por última vez por la Puerta del Perdón.



Al acto asistieron la Presidenta de Cantabria, María José Sáenz de Buruaga; los consejeros de Presidencia, Isabel Urrutia; de Cultura y Turismo, Eva Guillermina Fernández; de Fomento, Roberto Media, y de Economía, Luis Ángel Agüeros; la presidenta del Parlamento, María José González Revuelta; la delegada del Gobierno, Eugenia Gómez de Diego, y el alcalde de Camaleño, Óscar Casares.

También acudieron la consejera de Turismo de Murcia, Carmen Conesa (Caravaca de la Cruz es una de las 5 ciudades del mundo que celebran el Año Jubilar "In Perpetuum" que, en su caso se inicia este año 2024); la presidenta de la Diputación de Palencia, Ángeles Armisen; la directora de la Fundación Camino Lebaniego, Pilar Gómez Bahamonde; el presidente de la Cofradía de la Santa Cruz, José Redondo, y una amplia representación de autoridades civiles, eclesíásticas y de los Cuerpos y Fuerzas de Seguridad del Estado.

El obispo de Santander, Arturo Ros, fue el encargado de acompañar a la Lignum Crucis bajo palio ante la Puerta del Perdón, donde realizó una oración ante los allí congregados.

Tras esto, la comitiva entró al templo para celebrar una misa solemne, tras la cual, Ros cerró la Puerta del Perdón hasta 2028, clausurando oficialmente este Año Jubilar.

Tras el cierre de la puerta, las campanas replicaron en diversos puntos, tanto de Cantabria como fuera de ella, y se celebraron, simultáneamente, 12 conciertos a cargo de 12 corales en 12 lugares del Camino de la Costa a su paso por Cantabria.

Por Adrián Rozas



CANTABRIA ORIENTAL TV  
LAS COFRADÍAS  
DESPIDEN EL AÑO JUBILAR

DESAYUNOS | TORTILLAS | PINCHOS | RACIONES | MENÚ DEL DÍA

**PREMIO A LA MEJOR CROQUETA**  
(Restaurante Guru 2022)

**FINALISTA A LA MEJOR TORTILLA**  
(Cantabria en la Mesa 2023)

*Esta tortilla está que se sale de buena*

942 67 49 14  
Av. San Miguel, 2, San Miguel de Meruelo  
f Brigantium Meruelo

# LAS COFRADÍAS GASTRONÓMICAS DE CANTABRIA ORIENTAL

Con motivo de la reunión de cofradías que tuvo lugar en Potes este pasado 13 de abril para celebrar el fin del Año Jubilar Lebaniego, hemos querido presentar y dar a conocer a estas agrupaciones dedicadas a visibilizar y poner en valor los excelentes productos gastronómicos de la zona oriental de Cantabria.

Por Adrián Rozas



## COFRADÍA DEL BÓNITO DEL NORTE DE COLINDRES

Esta asociación sociocultural, ubicada Colindres, nació el 18 de agosto de 2018, de la mano de Alberto Criado y Jesús Baquero, con el objetivo de promover el conocimiento del Thunnus Alalunga o Bónito del Norte, tan ligado a la Cantabria marinera y a Colindres, uno de los puertos boniteros más importantes del Cantábrico.

Esta cofradía trata de poner en valor las bondades de esta especie, considerada la más alta gama dentro de los túnidos y su conservación, promoviendo exclusivamente la pesca artesanal, que se realiza con caña, anzuelo y cebo natural en la época de costera. Por sus grandes cualidades culinarias y organolépticas, hay un sinnúmero de recetas dedicadas a este túnido, gran estrella de la gastronomía marinera del Cantábrico.

Esta agrupación cuenta con cerca de medio centenar de cófrades y celebra su Capítulo el 5 de octubre.

## COFRADÍA DEL TOMATE Y EL PIMIENTO DE AMPUERO

Esta cofradía nació para poner en valor los magníficos productos de la huerta de Ampuero, concretamente, sus pimientos y tomates, los cuales son productos reconocidos por los grandes amantes de la gastronomía de la región por su gran calidad.

La Cofradía del Tomate y el Pimiento de Ampuero nació en el año 2019, siendo la más joven hasta la fecha. Sus inicios se vieron truncados en sus primeros años debido a la pandemia, pero, a día de hoy, son un grupo muy activo que participa en multitud de eventos para dar visibilidad a los productos de las huertas de toda la comarca del Asón.

La agrupación cuenta actualmente con 42 cófrades y celebra su capítulo finalizada la época estival, el 14 de septiembre, ya finalizada la época de la recogida de las cosechas de los últimos tomates.



## COFRADÍA DEL RESPIGO DE LAREDO

Esta agrupación pejina surgió en 2001 para dar a conocer este producto gastronómico tan apreciado en la zona de Laredo y los municipios vecinos, pero tan desconocido para el resto del mundo.

El respigo es el brote y la hoja tierna del nabo, el cual que se recoge en el momento álgido del invierno, antes de que florezca, para ser cocido y, una vez escurrido, ser rehogado con aceite y ajos. Tradicionalmente se suele acompañar por chorizo o tocino, pero también con gulas y gambas, pudiéndosele añadir, además, huevos fritos. Su sabor es muy particular, siendo ligeramente amargo.

La cofradía celebra cada 8 de diciembre la Fiesta del Respigo, en la que se elaboran y dan a degustar multitud de platos y pinchos elaborados con esta verdura.



### COFRADÍA DE LA ANCHOA DE CANTABRIA

Esta cofradía santoñesa se creó el 5 de abril de 1998 con la intención de dar a conocer la anchoa, uno de los productos gastronómicos más emblemáticos de Cantabria, y poner en valor su elaboración artesanal y sus diferentes formas de consumo.

La elección de la fecha del 5 de abril no casual, ya que un día como este del año 1960 se batió el récord mundial de capturas de bocarte en solo día en el puerto de Santoña, con 1.541.664 kilos de esta especie, lo que hizo que durante las posteriores jornadas se viviera en la villa una especial actividad para poder tratar toda la pesca capturada.

Esta cofradía es una de las más activas de la región y es frecuente ver a sus miembros en diversos actos gastronómicos por las ciudades de España y del extranjero.



## TODO COMENZÓ EN CANTABRIA ORIENTAL: ZACARÍAS PUENTE Y LA COFRADÍA DEL QUESO DE CANTABRIA

Ahora son muchas las cofradías gastronómicas que reivindican por toda Cantabria la excelencia de sus productos. Sin embargo, la primera de todas ellas en nacer fue la Cofradía del Queso de Cantabria, quien sentó los cimientos para el desarrollo de este tipo de agrupaciones y que tiene su origen en nuestra zona oriental.

Y es que esta cofradía es “hija directa” de la Feria del Queso de Laredo, siendo fundada en el año 1984 por Zacarías Puente, natural de Guriezo y actual Maestre Emérito, quien también fundó el emblemático restaurante Risco de Laredo y ha sido distinguido con cerca de una veintena de premios, siendo también autor de numerosos libros sobre la gastronomía de nuestra región.

Este apasionado de nuestra cocina y sus productos fundó esta sociedad dedicada a nuestros quesos con el fin de vigilar su pureza, poner en valor la elaboración ancestral de cada una de sus variedades y promocionarlos y darlos a conocer alrededor de todo el planeta.

La Cofradía del Queso de Cantabria cuenta con más de 60 cofrades e ilustres miembros de honor repartidos por todo el mundo y es, además, una de las cinco fundadoras de la Federación de Cofradías Gastronómicas (FE-COGA) de España.

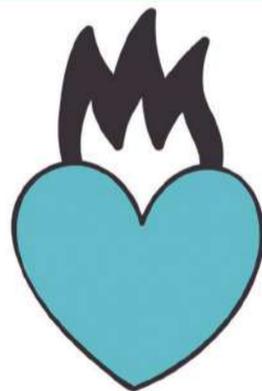


### COFRADÍA DE LA NÉCORA DE NOJA

Esta agrupación gastronómica nació un viernes 13 de octubre de 2017, teniendo sus orígenes en la Feria de la Nécora que la villa celebraba desde hace años para rendir culto a este crustáceo tan apreciado en la cocina.

La cofradía fue fundada con la idea y propósito de promocionar y divulgar la gastronomía local, a la vez que difundir las exquisiteces de la nécora y sus formas de consumo como producto vinculado con la villa. Actualmente cuenta con 48 miembros y celebra su capítulo el 12 de octubre, coincidiendo con la apertura de la veda de la nécora.

La nécora es un crustáceo de la familia Portunidae, considerado uno de los grandes manjares del Cantábrico, siendo muy apreciado en gastronomía por la gran calidad de su carne y sus cualidades organolépticas, volviéndola un producto muy versátil que permite realizar un sinnúmero de recetas.



ALAMEDA

COCINA CON CORAZÓN












alameda.metro.rest

Bo. los Berezales, s/n, San Mamés de Meruelo



**Amplia selección de vehículos de segunda mano y ocasión 100% revisados.**

**Recogemos su vehículo como parte del pago y le ofrecemos financiación a su medida.**



**OPEL CORSA**  
1.4 turbo | 120CV  
Año 2018 | 88.000 Km

**Precio: 12.900 €**



**VOLKSWAGEN TOURAN**  
2.0 TDI Design Edition | 140CV  
Año 2012 | 162.000 Km

**Precio: 14.500 €**



**SUZUKI SWIFT**  
GL 1.3 | 92CV  
Año 2006 | 165.000 Km

**Precio: 6.500 €**



**ALFA ROMEO MITO**  
1.3JTDM Distintive | 95CV  
Año 2012 | 154.000 Km

**Precio: 8.900 €**



**CITRÖEN C3**  
1.4 HDi Exclusive 5p. | 68CV  
Año 2004 | 169.000 Km

**Precio: 6.700 €**



**PEUGEOT 308**  
1.6HDI | 120CV  
Año 2015 | 171.000 Km

**Precio: 12.900 €**



**VOLKSWAGEN POLO**  
1.0 Gasolina | 75CV  
Año 2018 | 153.000 Km

**Precio: 12.900 €**



**FORD ECO SPORT**  
1.5 TDCi 4x2 ASS Titanium 5p. | 95CV  
Año 2017 | 121.000 Km

**Precio: 14.500 €**



**TOYOTA AURIS**  
GL 1.3 5 puertas | 100CV  
Año 2010 | 149.000 Km

**Precio: 8.500 €**



**CITRÖEN C4 CACTUS**  
1.6HDI Exclusive | 100CV  
Año 2015 | 181.000 Km

**Precio: 9.800 €**



**AUDI A1**  
1.6 TDI Atraction | 90CV  
Año 2013 | 137.000 Km

**Precio: 13.500 €**



**HYUNDAI I20**  
1.2 Classic | 80CV  
Año 2011 | 50.000 Km

**Precio: 9.500 €**



**PEUGEOT 208**  
1.6 HDI | 75CV  
Año 2019 | 111.000 Km

**Precio: 13.500 €**



# RacerMotor

**COMPRAMOS TU COCHE  
Y TU MOTO**



**BMW Z4**  
Roadster 2.0i | 150CV  
Año 2007 | 142.000 Km

**Precio: 13.500 €**



**CITROEN JUMPER**  
Combi 2.0 HDI Club | 86CV  
Año 2005 | 122.000 Km

**Precio: 8.999 €**



**MERCEDES-BENZ C220**  
C220 Avantgarden | 170CV  
Año 2008 | 192.000 Km

**Precio: 8.999 €**



**TOYOTA C-HR**  
Kaji Edition | 184CV  
Año 2020 | 19.000 Km

**Precio: 27.500 €**



**MERCEDES-BENZ GLC**  
Coupe 220D 4 Matic AMG | 170CV  
Año 2019 | 154.000 Km

**Precio: 39.500 €**



**AUDI SQ5**  
3.0TDI Quattro Tiptronic | 313CV  
Año 2014 | 208.000 Km

**Precio: 28.999 €**



**LAND ROVER RANGER ROVER**  
Vogue 4.4SDV8 | 340CV  
Año 2015 | 135.999 Km

**Precio: 49.999 €**



**JAGUAR I-PACE**  
EV400 SE Auto 4WD | 400CV  
Año 2018 | 156.000 Km

**Precio: 32.000 €**



**VOLKSWAGEN GOLF**  
Sportsvan | 115CV  
Año 2019 | 84.000 Km

**Precio: 17.500 €**



**HYUNDAI KONA**  
EV Style 2C | 204CV  
Año 2020 | 44.000 Km

**Precio: 26.500 €**



**HONDA CBR**  
1000F | 1.000CV  
Año 2000 | 31.500 Km

**Precio: 5.000 €**



**WAYS CRAL E-EQUIP**  
50CV  
Año 2021 | 500 Km

**Precio: 1.950 €**



**BRIXTON CROMWELL**  
125 ABS Cromwell 125CC | 125CV  
Año 2023 | 45 Km

**Precio: 2.400 €**



**GILERA NEXUS**  
250CV  
Año 2008 | 39.000 Km

**Precio: 1.200 €**

## FOMENTO Y AYUNTAMIENTO ESTUDIAN LA REPARACIÓN DE LA CUBIERTA DEL CONSISTORIO

El consejero Roberto Media se ha reunido con el alcalde Leoncio Carrascal a quien le ha comunicado los proyectos del Gobierno en materia de comunicaciones y saneamiento de agua.

El consejero de Fomento, Ordenación del Territorio y Medio Ambiente, Roberto Media, se ha reunido el pasado 1 de mayo con el alcalde de Arredondo, Leoncio Carrascal, con quien ha hablado de la reparación de la cubierta de la Casa Consistorial, además de los proyectos de mejora de las comunicaciones de este municipio con Cantabria y diversas actuaciones en materia de captación y saneamiento de la red municipal de agua.

Con relación a la reparación del tejado del Ayuntamiento, se trataría de sustituir la cubierta de 700 metros cuadrados de superficie, una actuación en la que el Ayuntamiento sería el encargado de redactar el proyecto y la Consejería de Fomento de ejecutar la actuación, con un coste aproximado de 300.000 euros.

En lo que afecta a las carreteras del municipio, se ha hablado en la reunión del refuerzo del firme de

la carretera que une la Cavada con Ramales de la Victoria, y las obras, que están actualmente en ejecución, de la pasarela peatonal sobre esta misma carretera, en la localidad de Arredondo.

Roberto Media le ha comunicado al alcalde, que el Gobierno está redactando el proyecto de refuerzo del firme de la CA-261 que se va a acometer en dos fases. La primera en el tramo que va de la Cavada a Arredondo (hasta la intersección con la CA-264 Asón), que tiene una longitud aproximada de 22 kilómetros, lo que supondrá una inversión global cercana a los 2 millones de euros.

Así mismo, en el encuentro en el que también han participado las concejalas María Ángeles Arce y María Jesús García, se ha hablado de la marcha de la obra de sustitución de la pasarela peatonal sobre esta misma carretera que tiene un coste de 101.153 euros.

Una vez desmontada la antigua estructura, se ha consolidado el estribo en la margen izquierda del río Bustablado, en el centro del pueblo de Arredondo y se han construido los cargaderos para la nueva pasarela mientras se procedía a fabricar en el taller la estructura metálica de acero que mantiene el diseño de la anterior. La previsión es que en el mes de junio se proceda a la inauguración, una vez terminados los trabajos y recibida la obra.

Además, en materia de aguas, Roberto Media ha explicado al alcalde que los técnicos de su Consejería están estudiando el proyecto de mejora del abastecimiento de agua a la localidad de Rocías y la cloración de las Casucas del Asón.

En el caso del primero, la propuesta que ya tiene la autorización de la Confederación Hidrográfica del Cantábrico (CHC) para la captación, consiste en construir un nuevo depósito de 30 metros cúbicos, mejorar la captación de agua e instalar un nuevo sistema de limitación de caudal, además de instalar dos bombas que impulsen el agua al depósito y poner en marcha los sistemas de filtro y cloración. Finalmente, en este encuentro, se ha hablado también del saneamiento del núcleo de Arredondo para evitar los vertidos al río.

Tanto el consejero Roberto Media como el alcalde Leoncio Carrascal han calificado esta reunión de trabajo de "muy cordial" y este último ha agradecido al consejero el interés que ha prestado por atender las peticiones del municipio en todo lo que son asuntos de su competencia.



Foto: Cristina Santiago

## EL 15, 17 Y 18 DE MAYO LIMPIAS CELEBRA SUS FIESTAS DE SAN ISIDRO

### PROGRAMACIÓN

#### Miércoles 15

12:00 h. Misa en honor a San Isidro amenizada por la "Asociación Musical Panchoneras de Laredo".

18:00 h. Concurso de Legos (niños/as de 6 a 12 años).

19:00 h. Chocolate con bizcochos para todos los asistentes.

#### Viernes 17

18:00 h. Parque infantil.

20:00 h. Actuación Grupo "Güeyos".

22:00 h. Romería y verbena a cargo de la orquesta "Solo Saxo".

A continuación, Dj Carlina Rae hasta altas horas de la madrugada.

#### Sábado 18

10:00 h. Inicio del gran concurso de Ollas Ferroviarias.

14:30 h. Cata del jurado y entrega de premios.

16:30 h. Concurso de rana.

17:30 h. Juegos tradicionales para niños.

20:00 h. Bingo Infantil.

20:30 h. Gran parrillada popular (ticket 1€).

22:30 h. Romería y verbena a cargo de la orquesta "Marsella".

2:00 h. Dj Ruiz hasta altas horas de la madrugada.



Estética Avanzada



**Glory By Nails**  
STUDIO

📞 644.26.91.26  
✉️ glorybynails@gmail.com  
📱 @glorybynailsstudio



*Tu centro de  
estética en Meruelo*

*Consigue ya esta  
bolsa regalo para  
tus bodas y eventos.  
Regala belleza y bienestar*

## SOCIEDAD

**Pregunta — Buenas tardes. Antes de nada, y para quienes no os conozca ¿Quiénes sois?**

**Respuesta —** Pues, en verdad, somos un dúo de emprendedores, que lleva ya un tiempo teniendo la suerte de haber cosechado un gran éxito en Tik Tok y, en general, en redes sociales. Gracias a esto, hemos podido dedicarnos a hacer promociones, tanto de empresas como ayuntamientos, que es con lo que actualmente nos ganamos la vida. También somos actores y hacemos varios shows por toda España, tanto en locales como en bodas y eventos.

**P— Tu, Sustatxa, eres de Bilbao, pero tienes una estrecha relación con Cantabria, especialmente con nuestra zona oriental ¿no es así?**

**R—** Así es. Yo, aunque nací en Bilbao, he pasado mucho tiempo de mi vida en Cantabria. Estuve muchos años en Meruelo y también en Ajo, donde más años he pasado y de donde aún conservo a mis amigos de toda la vida. También he ido mucho por Noja.

**P — Y, ¿cómo llega un bilbaíno afincado en Cantabria a convertirse en influencer?**

**R—** Pues, la verdad, yo empecé de bien pequeño, haciendo magia desde los 3 años. Mucho más tarde, comencé a hacer magia de calle, así como malabares y algún que otro show. Siempre me gustaba ser el centro de atención y conocer gente nueva.

Esto hizo que con el tiempo comenzase a expresar mi sentido del humor en Tik Tok, donde, sorprendentemente, a la gente le gustó y empecé a tener cada vez más seguidores y visualizaciones, llegando hasta los más de 120.000 seguidores de hoy.

**P— Eso es mucho. ¿Cuántos seguidores tenéis entre todas vuestras redes sociales?**

**R—** No sabría decirte ahora mismo, pero alrededor de un millón.

**P—¿Qué barbaridad! ¿Cuál es vuestro récord de visualizaciones?**

**R—** Si no recuerdo mal, 50 millones.

**P— Bueno, esas cifras a mí ya me parecen astronómicas. Eso se traducirá en muchos ingresos ¿no?**

**R—Bueno, no te creas, no es oro todo lo que reluce.**

Lo que sí te diré es que nuestros ingresos los obtenemos únicamente de las campañas publicitarias o los trabajos en cine y televisión. Los ingresos que obtenemos directamente de las redes sociales los donamos a causas con fines solidarios, como la lucha contra el cáncer infantil.

**P— Eso está genial, enhorabuena. Esto que decís me lleva a la siguiente pregunta. Además de a las redes sociales, también os dedicáis a más cosas como las que acabáis de mencionar. Contadnos más.**

**R—** Si. Principalmente somos actores y trabajamos para plataformas como

Netflix, Amazon Prime, Mo-



gran suerte de poder trabajar

## DOS INFLUENCERS POR CANTABRIA ORIENTAL SUSTATXA & ZOILA

Iban Sustatxa y Zoila Reolid son dos influencers, actores y humoristas que están triunfando en el panorama nacional, sobre todo gracias a su canal de Tik Tok, donde ya cuentan con casi 2 millón de “me gusta”.

vistar+ etc. y somos también publicistas, usando nuestros videos para promocionar marcas, empresas, eventos o instituciones como ayuntamientos. A eso hay que sumarle algún que otro espectáculo privado.

**P— Háblanos más sobre eso último.**

**R—** Pues hace poco compré un Mercedes clásico, el cual alquilo para bodas y eventos y en el que, además, vamos incluidos nosotros, que interpretamos a una pareja un tanto disfuncional de casados que, en clave de humor, intenta convencer a los novios del gran error que han cometido y lo que les espera en su nueva vida de matrimonio.

**P—Claro, porque sois actores también ¿no? ¿Dónde os he podido ver?**

**R—** Si. En los últimos tiempos hemos hecho bastante pinitos en el mundo del cine y, sobre todo, las series. También con los cortos, llegando a ganar un premio hace unos años en el Festival de Cortos de Albacete.

Algunas de las series donde hemos aparecido han sido Machos Alfa, de Netflix o Muertos S.L, de Movistar+.

**P—Eso os habrá hecho trabajar con muchos actores conocidos. ¿Con quién os quedáis o tenéis un gran recuerdo de haber podido trabajar juntos?**

**R—** Pues es difícil responder a eso, ya que hemos tenido la

atractivo, sobre todo para promocionar los municipios entre el público joven y solemos ofertar packs de servicios anuales que salen bastante económicos.

**P— Pero, he visto vuestros videos y vuestro estilo es humorístico. ¿Cómo casa eso con la publicidad? ¿Siempre seguís ese estilo o también os volvéis más serios?**

**R—**Bueno, en principio, nuestro estilo y seña de identidad es el humor. Es lo que hace que funcionen nuestros videos.

Si es cierto que, ante determinadas campañas, podemos relajar un poco ese estilo y ser un poco más serios, pero, al final, quienes nos piden videos promocionales lo hacen porque han visto nuestro humor, les gusta y saben que nuestro público es lo que valora.

Nuestro contenido siempre es único y está enfocado a poner una sonrisa en quien nos ve. Creemos que esa es la mejor publicidad que se puede hacer, sobre todo cuando se busca un público objetivo más joven.

**P—Bueno, ya para terminar esta entrevista, ¿en que proyectos estáis inmersos ahora? ¿Qué os depara el futuro?**

**R—** Ahora mismo estamos centrados en los diferentes bolos y campañas que ya tenemos de aquí al resto del año. Además de todo lo que ya hemos comentado antes, también hemos sacado dos marcas de ropa propias: Ufofly, una marca conjunta y Sustatxa, mi marca personal.

Además de la ropa, también lanzamos dos perfumes, con estos mismos nombres, lo cual fue una experiencia increíble, ya que era algo que siempre había querido hacer y está teniendo bastante éxito.

Y, bueno, ya, por último, tenemos un montón de proyectos entre series, cortos y largometrajes, que esperamos vean la luz muy pronto.

Esto es quizás lo que más ilusión nos hace, ya que, a fin de cuentas, nosotros empezamos creando contenido a nivel local y ahora ya hemos logrado dar el paso a nivel nacional, algo que, sinceramente, nos costaba creer que pudiésemos lograr, por lo que es un sueño cumplido.

Ahora mismo acabamos de llegar de promocionar Gran Canaria y, previamente, estuvimos promocionando Albania. Hace unos años nunca se nos habría ocurrido pensar que seríamos capaces de llegar a tener este éxito.

**R—**Ambos por igual. Al final, con los ayuntamientos trabajamos bastante, ya que nuestro “escaparate” es muy

## AMPUERO

## MULTITUDINARIA PARTICIPACIÓN EN LA FERIA DE ABRIL DE AMPUERO

Como cada primer fin de semana de mayo, Ampuero se volvió a llenar de sones flamencos, mantillas, abanicos y farolillos para celebrar esta icónica fiesta.



Durante los pasado 3 y 4 de mayo, la localidad recibió a cientos de visitantes de los municipios vecinos que no quisieron perderse esta ya ineludible cita con la cultura andaluza, la Feria de Abril de Ampuero, que contó con una amplia programación organizada tanto por el Ayuntamiento como por los locales hosteleros.

La preferia dio comienzo en la tarde del viernes 3, arrancando el ambiente festivo de la mano del grupo de flamenco Antonio Borja, acompañado de las Minis de Danzalia y el ya tradicional encendido de luces de la "puerta" de la feria. La jornada también incluyó la entrega de premios del concurso de tocados y sombreros de feria.

Ya el sábado, la feria comenzó por todo lo alto de buena mañana, con una gran afluencia de gente en la plaza ataviada con sus mejores galas andalu-

zas. Los locales hosteleros se encontraban ya abarrotados incluso antes de dar comienzo los actos oficiales de la fiesta, con las sevillanas sonando por los altavoces instalados en las terrazas y multitud de grupos bailando al son de las palmas y las sevillanas.

Pasado el mediodía, y como si del Rocío se tratase, una gran comitiva de jinetes engalanados recorrió a caballo las calles del municipio, siguiéndoles una actuación de grupos de flamenco en la plaza del ayuntamiento.

Ya por la tarde, la plaza mayor acogió la actuación del grupo Chamán y el gran desfile de trajes y flashmob flamenco a cargo de las academias Danzalia, La Venera y Sobre Puntas, quienes acto seguido llevaron a cabo una "coctelera flamenca", donde todo aquel que quiso pudo unirse al espectáculo, logrando llenar la céntrica plaza en un gigantesco espectáculo flamenco.

La fiesta continuó en Ampuero hasta altas horas de la noche con la macrodiscoteca New Proyect, poniendo así fin a esta nuevamente exitosa edición de la Feria de Abril.



Fotos: Vivir en Cantabria Oriental

## MEJORA DEL PAVIMENTO DE LA CARRETERA DEL BARRIO TABERNILLA

La Consejería de Fomento, Ordenación del Territorio y Urbanismo ha iniciado las obras de mejora del pavimento de la calle Antonio Ruiz en el barrio Tabernilla de Ampuero, que supondrá una inversión de más de 32.600 € para la colocación de un nuevo asfaltado que permitirá mejorar el acceso viario a las viviendas.

Según ha explicado el consejero, que realizó una visita al municipio el pasado 4 de abril, junto a su alcaldesa, Amaya Fernández, y el primer teniente alcalde, Jesús Manuel Díez, "el pavimento de esta calle estaba formado por una capa de mezcla bituminosa en estado deficiente de conservación debido a diferentes causas, tales como la antigüedad, la meteorología, el uso del vial por transportes pesados al ser una zona cercana a montes y la de correcta reposición de diferentes servicios que han sido soterrados".

Ante la aparición de una gran cantidad de grietas y el estado de agotamiento de la infraes-

tructura, Fomento ha procedido al arreglo del pavimento, "dando respuesta" a una petición del ayuntamiento que se ha materializado en una actuación que consiste en la limpieza de bordes, cunetas y elementos de drenaje transversal; el transporte a vertedero del material procedente de la limpieza; la extensión de capa de mezcla bituminosa en caliente, y la señalización.

Por su parte, la alcaldesa ha agradecido al consejero personalmente la inversión en el barrio de Tabernilla porque, según ha dicho, "se trata de una obra que mejorará el tráfico en la zona mediante una mayor seguridad vial".



## SOBA

## SOBA PIDE UN APARCAMIENTO DISUASORIO PARA LOS VISITANTES DE LA CASCADA DEL ASÓN

El consejero de Fomento, Ordenación del Territorio y Urbanismo, Roberto Media, ha mantenido un encuentro el pasado 28 de abril con representantes de las juntas vecinales de Soba, quienes le han planteado la necesidad de construir un aparcamiento disuasorio en la carretera regional CA-265 entre Arredondo y La Gándara, con el fin de dar servicio a los visitantes que realizan la ruta senderista de la cascada del río Asón "en un terreno que en estos momentos está en desuso".

También le han solicitado la mejora de la cobertura de telefonía móvil para los vecinos de todo el municipio porque "actualmente da problemas", así como la mejora del fir-

me de la carretera de acceso al pueblo de Santayana, "que se encuentra en muy mal estado" y da servicio a varias viviendas.

Durante el encuentro, el que han participado el presidente de la junta vecinal del Asón, Roberto Abascal, y el concejal en el Ayuntamiento de Soba, Óscar Elizondo, también han analizado la posibilidad de colocar contenedores de plástico, vidrio y papel en la localidad de Incedo.

Ante tales peticiones, el consejero ha mostrado su predisposición de estudiar con los técnicos de su departamento la posibilidad de llevarlas a cabo con el fin de mejorar los servicios de los municipios de Cantabria y contribuir a mejorar la calidad de vida de sus vecinos.



**Especialistas en mecánica rápida multimarca**  
40 años dedicados al sector

Mecánica rápida | Montaje y equilibrado de neumáticos  
Pre ITV | Diagnóstico | Filtros | Aceite | Frenos | Suspensiones  
Alineación para turismos, vehículos industriales y agrícolas,  
camiones, motos de carretera...

# Neumáticos Casas, S.L.

Horario del taller:  
Lunes a viernes:  
De 09:00 h a 13:00 h y de 15:00 h a 19:00 h  
Sábados:  
De 09:00 h a 13:00 h

neumaticoscasas.com

☎ 942 64 22 67

✉ neumaticoscasas@gmail.com

📍 Carretera General nº 115, Cicero

🏢 Neumáticos Casas S.L.



# EL SENDERO FOTOGRAFICO DE FAUNA: LOS SECRETOS DEL BOSQUE

## UNA EXPERIENCIA INMERSIVA REVELA LOS SECRETOS DE LA FAUNA FORESTAL DEL ENTORNO DE LAREDO

En una emocionante encrucijada entre educación y aventura, una nueva actividad de inmersión en la naturaleza cautivó a jóvenes de Laredo y a sus familias.

Bajo el nombre "El Sendero Fotográfico de Fauna", esta singular experiencia llevada a cabo por la Concejalía de Juventud del Ayuntamiento de Laredo junto a la empresa "Poty Ambienturas", trasladó a los participantes a un viaje interactivo a través de los secretos de la fauna forestal, combinando el arte, la educación y la diversión en una sola actividad.

"Le hemos dado al botón de stop con un hechizo y por un par de horas todos los animales del bosque se han quedado estáticos. Pero el hechizo no durará mucho".

de embarcarse en el sendero que los conducirá a través de representaciones ingeniosas de especies animales características de la fauna local. Pero aquí no terminó la aventura. La verdadera prueba de habilidad residió en capturar fotos que documentaran los comportamientos específicos de estas especies.

transmitir conocimiento". Queremos que los participantes se sumerjan en el mundo natural, aprendiendo sobre comportamientos, curiosidades, el lugar que ocupa cada especie en el equilibrio natural del hábitat que visitamos y la importancia de su conservación.

Lo que diferencia a "El Sendero fotográfico de fauna" de otros talleres educativos es su capacidad para adaptarse a diferentes escenarios y audiencias. Desde jardines de institutos hasta eventos al aire libre como la Romería Educativa de Villacarriedo, donde la misma se ajustó el curso pasado para atender en una mañana a cerca de ochocientos estudiantes de secundaria. Pero esta vez la Concejalía de Juventud del Ayuntamiento de Laredo, dirigida por David Palacio Abdallah, quiso ofrecer una versión de la experiencia más educativa e íntima, con más de una quincena de jóvenes del municipio y sus familias.

La clave puede estar en la versatilidad con la que la naturaleza real se adapta a los espacios periurbanos a la que los humanos la hemos relegado. Así, la experiencia trata de imitar esta estrategia para lograr su objetivo de sorprender y educar por igual, ubicando cada especie en el nicho que ocuparía en una situación real.

El verdadero desafío de un fotógrafo de naturaleza profesional no es solo capturar fotos bonitas, sino también

Esas fueron las primeras indicaciones que escucharon los jóvenes participantes el pasado sábado 20 de abril antes de alejarse caminando desde la Puebla Vieja de Laredo.

Llegaron a penetrar en el entorno más forestal del municipio, situado en el entorno del camino de la Cueva de Baja, con la ayuda de la Policía Local en los puntos conflictivos en los que la ruta pasaba inevitablemente junto a la carretera. Allí, los participantes se encontraron con un pintoresco "campamento base" en donde los jóvenes recuperaron fuerzas mientras recibieron las indicaciones esenciales sobre composición materiales de camuflaje y composición artística antes



Fotos: Ángel Luís Crespo



Así, la actividad se convirtió en un safari adaptado en el que se descubrieron algunos de los rincones naturales con más encanto de Laredo, tales como cascadas escondidas dentro del municipio o la magia propia de la entrada de la Cueva de la Baja.

Los participantes pudieron conocer el entorno natural de Laredo en unos días en que la primavera sabe sacar su máximo potencial visual a las especies forestales de estos espacios colindantes al medio urbano, asegurándose los organizadores de que cada especie recreada se integraba perfectamente en su entorno.

Además, para lograr una experiencia divulgativa aún más inmersiva, "El Sendero Fotográfico de Fauna" que ofrece habitualmente la opción de incluir especies locales adicionales recreadas con hiperrealismo, sorprendió a los jóvenes fotógrafos con una recreación de un buitre leonado de Candina con su sorprendente tamaño, que pudo ser fotografiado durante el tiempo que duró "el hechizo".

Así, se logró una desarrollar una actividad accesible, emocionante y relevante, en la que se llevó la enseñanza de la naturaleza a otro nivel, inspirando a las generaciones futuras a amar y proteger nuestro entorno natural.

Por Diego de Vallejo



DISFRUTA DE LAS  
POTY AMBIENTURAS  
EN YOUTUBE

## EL AYUNTAMIENTO DE ARGOÑOS PRESENTA LAS OBRAS Y PROYECTOS PARA ESTA LEGISLATURA

El Ayuntamiento de Argoños proyecta una batería de actuaciones para esta legislatura, entre las que destacan la construcción del polideportivo y el diseño de la nueva Oficina de Información al Turista.

Así, lo adelantó el alcalde Juan José Barruetabeña, quien señaló que se ha encargado la redacción del proyecto del pabellón y la dirección de la obra con un coste de 105.000 €.

La instalación deportiva contará con una capacidad mínima de 500 personas y estará dotado de un plan de insonorización, accesibilidad para personas por movilidad reducida, ahorro energético en la iluminación, así como la urbanización, aparcamiento y zonas verdes en el exterior.

El polideportivo se ubicará en la zona de San Roque, sobre un terreno de 5.000 metros cuadrados, de propiedad municipal, y la obra será financiada en su totalidad por el Gobierno regional.

A ello se suma la nueva Oficina de Información al Turista, moderna, dotada de aseos y con mayor luminosidad, que sustituirá a la anterior de madera y con más de 20 años de antigüedad. Con un coste de 65.000 €, se ubicará en la avenida Trasmiera y el proyecto ha sido redactado por el Consistorio, aunque la obra será financiada por la Consejería de Turismo.

Un parkour en el barrio de La Hoya, que sustituye al parque infantil, que ha sufrido continuos actos vandálicos, es otra iniciativa prevista que financiará la Consejería de Presidencia con una inversión de 28.000 €, aunque el proyecto ha sido redactado por el propio Ayuntamiento.



A ello se une la cubrición del parque infantil de la calle Derechos Humanos, así como su ampliación y una zona de ocio, que con un importe de 107.000 € financiará el consistorio.

La remodelación del parque de San Roque, que supondrá el traslado del templete a otra zona del municipio, y cubrir un lateral de la pista polideportiva, están en la mente del alcalde. Esta última actuación costará 29.500 € y el objetivo es que la Consejería de Educación financie su coste.

Por último, el regidor municipal adelantó la intención de dotar con iluminación con 29 puntos de luz y mobiliario urbano a la carretera El Cueto con una inversión de 44.000 € que financiará la Consejería de Industria.

Además, en la reunión con el consejero de Industria y Empleo, Eduardo Arasti, se ha abordado la situación de los empresarios del municipio ante la actual coyuntura económica que afecta al sector, por lo que el consejero se ha comprometido a realizar una visita institucional a Argoños para conocer de primera mano las preocupaciones de los empresarios del municipio.

Además, han abogado por trabajar de manera conjunta para dotar al sector empresarial de recursos para transformar los desafíos del sector en oportunidades y generar políticas que permitan afrontar los retos del sector con el menor riesgo e incertidumbre posible, "creando un entorno que permita aumentar su productividad, captar talento y crear empleo de calidad en beneficio de la Comunidad Autónoma y de sus municipios".

## EL AYUNTAMIENTO REDACTARÁ UN PLAN ESTRATÉGICO DE LA VILLA

El Plan Estratégico de la villa busca hacer de Noja un territorio más accesible y amigable para vivir.

El Ayuntamiento de Noja va a dar comienzo a la redacción del Plan Estratégico del municipio para la definición de un nuevo modelo territorial de cara al futuro de la villa. Financiado dentro del Plan de Sostenibilidad Turística, busca definir el modelo de desarrollo del municipio para el periodo 2024-2034 y se apoyará en la mirada ciudadana.

El actual escenario requiere de un nuevo modelo de municipio, que impulse prácticas cotidianas más amables con el territorio y las personas residentes y experiencias turísticas más sostenibles que permitan asegurar una mayor calidad de vida para todos.

El Plan Estratégico es un documento que responde a los retos identificados en el

municipio, con el objetivo de plantear un escenario futuro capaz de afrontar los desafíos territoriales y definir unas líneas de actuación que sirvan de hoja de ruta para asegurar el éxito mediante la ejecución de proyectos y medidas concretas.

El Plan Estratégico de Noja estará alineado con los diez ejes estratégicos que articulan la Agenda Urbana Española (AUE), con el fin de garantizar un desarrollo equitativo y sostenible de todas las vertientes que actúan en el territorio.

Partiendo de esa premisa, una de las estrategias clave para el consistorio, que ayudará a la consecución de un nuevo modelo de desarrollo territorial, es el fomento de una cul-

tura participativa dinámica, multinivel y multiagente. La implicación de la ciudadanía, la colaboración del tejido asociativo y la voz de los diferentes sectores que dan forma a la actividad y dinámica vivencial de Noja es fundamental para la consecución de los objetivos en base a un conocimiento más detallado de la realidad.

Próximamente, el Ayuntamiento pondrá a disposición de la ciudadanía un espacio web al que se podrá acceder para consultar toda la información relacionada con el alcance y el estado del Plan Estratégico. Asimismo, se habilitarán diferentes herramientas y canales de participación que facilitarán y acercarán los derechos públicos a la ciudadanía.

## NUEVO PLAN DE SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA "NOJA. NUESTRA. TUYA"

Este plan integral de marketing tienen como objetivo una campaña de promoción en medios, además de actuaciones como la planificación, dinamización y gestión de contenidos en web y redes sociales.

El Ayuntamiento de Noja ha lanzado un ambicioso Plan Integral de Marketing para la Villa, que bajo el título "Noja. Nuestra. Tuya", pretende dar mayor visibilidad a la villa y obtener un impacto positivo en el turismo de la zona.

Este Plan está integrado por dos proyectos diferentes: por un lado, los servicios para la promoción en medios de comunicación del Ayuntamiento, y, por otro lado, los relativos a la planificación, dinamización y gestión de contenidos web y redes sociales. Todo ello enmarcado dentro del Plan de Sostenibilidad Turística de la Villa.

La incorporación de una Agencia de Comunicación y de un community manager es clave para potenciar el desempeño en redes sociales y generar contenidos de interés para la actualización de redes y web,

así como para mejorar la imagen y notoriedad de la marca Noja en diferentes medios de comunicación. Esta iniciativa ayudará, sin duda, a visibilizar la Villa como uno de los mayores potenciales turísticos del norte de España.

Este plan incluye también la planificación de campañas, a través de un plan de medios, en el cual el Ayuntamiento de Noja se reserva la opción de poder contratar aquellos que considere de interés, así como los espacios publicitarios en los medios determinados.



Con esta iniciativa, "Noja. Nuestra. Tuya", el Ayuntamiento pone de manifiesto su compromiso en potenciar un sector turístico vital para el desarrollo de la villa de Noja.

La puesta en marcha de este Plan supone el inicio de una nueva dinámica que tiene como prioridades el desarrollo económico, social y cultural de la zona y sus gentes. Con esto, el consistorio nojeño da el primer paso hacia un futuro que cada vez se atisba más prometedor.

# ¿SABES CUÁL ES LA DIFERENCIA ENTRE LA ANCHOA, EL BOQUERÓN Y EL BOCARTE?

Hoy, en el espacio "Entre Fogones" Alberto Criado, el "Chef del Bonito" y propietario del Restaurante Alameda de Meruelo, nos hablará sobre la anchoa, el boquerón y el bocarte y nos hará un adelanto sobre el próximo showcooking de Noja.

Este es un tema recurrente y que, en muchas ocasiones, ha dado para más de una discusión. ¿Anchoa, boquerón y bocarte son los mismos?

Pues bien, realmente son distintos nombres para designar la misma especie marina, el *Engraulis encrasicolus*.

Este pequeño pez es uno de los pescados azules más apreciados y consumidos por su exquisito sabor, su textura agradable y una muy buena relación calidad-precio.

Sobre el mes de marzo comienza la llamada costera de la anchoa, en la que los barcos pesqueros se hacen a la mar en busca de bancos de este pescado para llenar los mercados y pescaderías entre abril y junio.

Aunque se pueden consumir anchoas durante todo el año, debido a la importación de otros países, esta temporada es la idónea para consumirlo más fresco y sabrosa que nunca, ya que la del Mar Cantábrico, debido a las aguas frías donde pasa el invierno este pez, lo hace mucho más rico.

El bocarte está presente tanto en el Cantábrico como en el Mediterráneo. Sin embargo, les diferencia sus condiciones de vida, ya que el Mediterráneo está unos 4 grados más cálido que el Cantábrico, lo que hace que la cantidad de grasas sea menor, algo que se nota mucho.

También influye la alimentación, pues el plancton del Cantábrico tiene más nutrientes, haciendo que su tamaño sea superior, por lo tanto, la anchoa de este mar es la mejor que hay en el mundo.

## DIFERENCIAS ENTRE ANCHOA, BOQUERÓN Y BOCARTE:

Como ya dije, se trata del mismo pez y de la misma especie, perteneciente a la familia "engraulis". Lo que diferencia estas tres nomenclaturas es el método de elaboración.

**Anchoa:** se llama así cuando ha madurado en sal. Las anchoas recién pescadas se introducen en barriles con sal, donde pasan unos meses en salazón, donde cogen su característico color marrón.

A mí, personalmente, las anchoas que más me gustan y que tengo en mi restaurante Alameda de Meruelo son las ganadoras del año pasado de la Feria de la Anchoa de Santoña, "La Reina del Cantábrico".



Anchoas la Reina del Cantábrico (Mejor Anchoa 2023)

**Boquerón:** este término se utiliza cuando recién pescados, han sido marinados en vinagre, lo que proporciona a los lomos ese color blanquecino tan característico. En este tipo de elaborado en los restaurantes, Sanidad obliga a congelarlos para prevenir el anisakis.

Para degustar esta elaboración, en Alameda Meruelo tenemos en esta temporada una ensalada de tomate de la huerta de Cantabria con boquerones en vinagre.

**Bocarte:** se llama así cuando recién pescado se consume en fresco. En Euskadi también se llama Anchoa al pescado fresco, de ahí que

exista mucha confusión y discusión sobre la nomenclatura correcta.

Los bocartes abiertos, rebozados y fritos, han sido siempre un elemento que estaba siempre presente en todas las cocinas de las casas de los pueblos de pescadores del Cantábrico.

A nosotros, en el Alameda, nos gusta hacer los bocartes fritos en tempura y abiertos en libro, rellenos de queso crema de Cantabria y pimientos y rebozados.



Bocartes en tempura, plato de Alameda Meruelo

Tal es la importancia de este producto en Cantabria, que cada abril, la Cofradía de la Anchoa celebra su Feria de la Anchoa y la Conserva en Santoña, para poner en valor este preciado producto de nuestro mar y donde se elige a la mejor anchoa de todo el año.

Por Alberto Criado



Ensalada de tomate de la huerta de Cantabria con boquerones en vinagre

## TRES CHEFS DE RENOMBRE HARÁN UN SHOWCOOKING DURANTE LAS JORNADAS DE LA JIBIA DE NOJA

El próximo 25 de mayo, la plaza de la villa de Noja se convertirá en un gran escenario para la gastronomía con un showcooking en directo a cargo de grandes chefs.

Esta exhibición la realizaremos dentro de las "Jornadas de la Jibia, Noja en su Tinta".

Este showcooking lo realizaremos tres cocineros: **Ricardo Ezcúrdia**, miembro de la gastronomía de Cantabria y autor de las recetas "¿Qué hay de cena papi?"; **Teresa Bárcena**, la actual campeona de Chef Cantabria, que cocinará el plato con

el que ganó el certamen, unas alubias con jibia; y un servidor, Alberto Criado, que cocinaré un risotto de jibia de Noja en su tinta con queso crema de Cantabria y unos chipirones a la plancha con alioli de ajo negro "by David Lacasella".

Por otra parte, la Cofradía de la Nécora de Noja, de la cual soy Cofrade de Mérito, cocinará también ese día una jibia con crema de nécora de Trengandín.

Habrá vermut y música para todos los asistentes, por lo que aprovecho la ocasión para deciros que estáis todos invitados.



SANTOÑA

# SANTOÑA CELEBRA SU FERIA DE LA ANCHOA

Santoña ha celebrado su tradicional Feria de la Anchoa y la Conserva de Cantabria, que ha atraído a cientos de personas a la villa y que este año ha contado con la presencia de notables personalidades como Vicente del Bosque o Daniel Diges, quienes han sido nombrados Cofrades de Honor durante el XXVII Gran Cabildo de la Cofradía de la Anchoa.

Fotos: **Vivir en Cantabria Oriental**

Sin duda alguna, el evento que ha protagonizado este pasado mes de abril ha sido la XXIV edición de la Feria de la Anchoa y la Conserva de Cantabria, celebrada en Santoña entre los días 26, 27 y 28, pero cuyos actos de presentación y promoción se han extendido también a las semanas anteriores. Y no es de extrañar, ya que esta feria es todo un referente en la agenda gastronómica cántabra, atrayendo a la villa a cientos de visitantes durante esos tres días.

## PRESENTACIÓN DE LA FERIA

En la mañana del 19 de abril, el Centro Botín de Santander acogió la presentación oficial de la XXIV edición de la Feria de la Anchoa y de la Conserva de Cantabria, en un acto presentado por el alcalde de Santoña, Jesús Gullart; Ricardo Fernández Martínez, primer Teniente de Alcalde; el director general de Pesca y Alimentación, Paulino San Emeterio y Tino Sampedro, patrón mayor de la Cofradía de la Anchoa.

En un entorno inigualable, con el Cantábrico de fondo, los encargados de presentar el acto quisieron poner en valor la tradición pesquera de Santoña y, muy especialmente, el papel de la anchoa como producto estrella de la villa.

La presentación finalizó con una cata de anchoas para los presentes, cortesía de la Cofradía de la Anchoa de Cantabria.

## LA ANCHOA DE SANTOÑA PROTAGONIZA EL CUPÓN ESPECIAL DEL 25 DE ABRIL DE LA ONCE

Con motivo de la feria, la ONCE y la Cofradía de la Anchoa de Cantabria han colaborado con este cupón especial que ha llevado el nombre de Santoña y sus anchoas a todos los rincones de España.

A las 12:00 h del 22 de abril, los cohetes sonaron junto al paseo

marítimo de Santoña para dar comienzo a la presentación del cupón especial en la sede de la Cofradía de la Anchoa de Cantabria, en el Tintero, donde un gran número de cofrades no quisieron perderse este histórico momento.

En la presentación participaron el presidente y patrón mayor de la Cofradía de la Anchoa de

Cantabria, Tino Sampedro; el alcalde de Santoña, Jesús Gullart; Francisco Monzón y Sergio García, en representación de la ONCE; y Juan Castroviejo García, coronel del Patronato Militar de Santoña.

Para Sampedro, que la Cofradía de la Anchoa aparezca en un cupón de la ONCE supone un hito histórico por la gran repercusión



SANTOÑA

sión y visibilidad que conlleva, tanto para la agrupación y este producto, como para el propio municipio. “Alguno se acordará de la cofradía siempre, porque le va a tocar, y ese llevará el nombre de la cofradía, de la anchoa y de Santoña para el resto de su vida en el corazón” concluyó el patrón.

Por su parte, el director técnico adjunto de la Delegación Territorial de la ONCE en Cantabria, Francisco Monzón, declaró que “la ONCE y ONCE Cantabria quieren poner su granito de arena y que toda España compre este cupón y se dé a conocer esta cofradía de Santoña y se reconozca el gran trabajo que se realiza en Cantabria por el producto del mar”.

Por último, Jesús Gullart, quiso agradecer la labor realizada tanto por la cofradía como por la ONCE para poner en valor y dar visibilidad al municipio y su sector conservero. “Este es otro acto más de la internacionalidad que tiene la marca Santoña y la Cofradía de la Anchoa” y añadió que “este jueves, 5 millones de españoles van a ver en su cupón el nombre de Santoña y de una de sus señas de identidad, que son la anchoa y la conserva” sentenció Gullart.

Hoya, Conservas Emilia, Conservas Catalina, Conservas Blasan, Conservas Ana María, Conservas 5Ñ y Conservas Solano.

Esta feria no solo sirve como plataforma para destacar la calidad suprema de la anchoa cántabra, reconocida tanto nacional como internacionalmente, sino que también se convierte en un escaparate para mostrar el impacto económico y cultural de la conserva de Cantabria.

Los encargados de inaugurar esta nueva edición de la Feria de la Anchoa fueron el alcalde de Santoña, Jesús Gullart; el consejero de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Alimentación, Pablo Palencia; la delegada del Gobierno en Cantabria, Eugenia Gómez de Diego; el director general de Pesca, Paulino San Emeterio; el director general de Turismo, Gustavo Cubero; el delegado de Defensa en Cantabria, coronel Emiliano Blanco; el presidente de la Cofradía de Pescadores Virgen del Puerto de Santoña, Miguel Fernández; el presidente de la Cofradía de la Anchoa, Tino Sampedro y varios alcaldes de la zona y diputados y concejales santoñeses, entre otras autoridades.



los alumnos de 3º de educación primaria del colegio Sagrado Corazón de Jesús de Santoña; y una demostración de cocina marinera.

Ya el sábado, la jornada comenzó con la reunión en el paseo marítimo de numerosos representantes de cofradías gastronómicas y asociaciones de folklore, encabezadas por la Cofradía de la Anchoa de Can-

cejales santoñeses, entre otras autoridades.

La comitiva terminó su marcha en el Teatro Casino Liceo, para asistir al XXVII Cabildo de la Cofradía de la Anchoa, donde se realizó el nombramiento de los nuevos cofrades de honor, de mérito y de número.

Tras esto, fue momento de disfrutar de los distintos stands de

ñesa Dolores Inestrillas y que permitirá recorrer los puntos clave de Santoña y la anchoa; o el Kahoot Concurso ¿Cuánto sabes de la anchoa?

La jornada concluyó con la demostración gastronómica en directo “Cocina con Anchoa, compartir tradición y creatividad”, por el chef Antonio Vicente y el concierto del Grupo Amigos de la Canción.

XXIV EDICIÓN DE LA FERIA DE LA ANCHOA Y LA CONSERVA DE CANTABRIA

La feria como tal dio comienzo el viernes 23 de abril, prolongándose durante todo ese fin de semana. Ese mismo día tuvo lugar la apertura del recinto ferial, una gran carpa situada en la céntrica plaza de San Antonio donde se dieron cita un total de trece conserveras, más un stand de alimentación vinculado a la anchoa y otro institucional.

Las conserveras participantes en esta nueva edición fueron: Conservas Mingo, Conservas Pujado-Solano, Conservas Nuevo Libe, Conservas Fontecilla, Conservas M.ª Asun Velar, Conservas



Durante esta primera jornada, además del acto institucional de apertura y el concierto de la Coral Portus Victoriae, se llevaron a cabo diversas actividades, como una demostración del arte de las rederas; la presentación del documental “En busca de la anchoa perfecta”, realizado por

tabria, quienes desfilaron por las calles de la villa acompañados de diversos representantes institucionales, entre los que se encontraban la presidenta del Gobierno autonómico, María José Sáenz de Buruaga; el alcalde de Santoña, Jesús Gullart; la delegada del Gobierno en Cantabria, Eugenia Gómez de Diego; el director general de Pesca, Paulino San Emeterio; el director general de Turismo, Gustavo Cubero; el delegado de Defensa en Cantabria, coronel Emiliano Blanco; el presidente de la Cofradía de Pescadores Virgen del Puerto de Santoña, Miguel Fernández; el presidente de la Cofradía de la Anchoa, Tino Sampedro y varios alcaldes de la zona y diputados y



la feria, en una jornada donde también tuvieron lugar diversas actividades, como un taller sobre el proceso de elaboración de la anchoa; una visita guiada por el puerto pesquero y la lonja; un taller sobre el proceso de elaboración del salazón; la presentación de la app El Gran Bocado, que trata la historia de amor entre el comerciante siciliano Giovanni Vella y la santo-

Ya el domingo, la feria se despidió con el Concurso Anchoa Seleccionada 2024, una cata a ciegas que este año reconoció a Conservas Catalina como la mejor anchoa del 2024 y el acto institucional de Reconocimiento a las Mujeres Conserveras jubiladas durante el año 2023.

Por Adrián Rozas y Verónica Martínez



# LA COFRADÍA DE LA ANCHOA DE CANTABRIA CELEBRA SU XXVII GRAN CABILDO

Se han nombrado 25 nuevos cofrades de número, así como los Cofrades de Mérito y de Honor, que este año han sido Vicente del Bosque, la Policía Nacional, Daniel Diges y María José Saiz de Buruaga .

El sábado 27 de abril, La Cofradía de la Anchoa de Cantabria celebró su XXVII Gran Cabildo, en el Teatro Liceo, un acto en el que se realizó el nombramiento de 25 nuevos cofrades de número, así como los Cofrades de Mérito y de Honor.

Tras el nombramiento de estos 25 nuevos miembros de la cofradía, quienes juraron defender y difundir el buen nombre de la anchoa, llegó el turno para Jesús Gullart, quien, como alcalde de la villa, fue nombrado Cofrade Nato.

Gullart señaló que la anchoa es seña de identidad nacional del municipio y quiso poner en valor el trabajo de difusión que realiza la Cofradía de la Anchoa y de la Conserva en Cantabria. "Es la principal embajadora" de este producto, sentenció.

Tras esto, llegó el momento de los Cofrades de Mérito, aquellos que, por sus destacadas carreras y promoción de este producto del Cantábrico, han sido considerados dignos de formar parte de esta cofradía. En este caso, los nuevos integrantes fueron el periodista Vicente Javier Ortega; el remero santónés, Agustín Garay; el notario de la feria, Ángel Anclares; y el ex alcalde de Sevilla y fundador del Partido Andalucista, Alejandro Rojas Marcos.

El plato fuerte de este Gran Cabildo llegó con el nombramiento de los Cofrades de Honor, figuras destacadas de gran reconocimiento, que, tras recibir este título honorífico, han jurado ser embajadores del gran nombre de la anchoa de Santoña y difundir su excelencia allá donde vayan.

La primera en recibir este honor no fue una persona, si no la Policía Nacional, quien celebra este año su 200 aniversario. En representación del cuerpo, la Jefa Superior de Policía de Cantabria, M.ª del Carmen Martínez Ruiz, fue la encargada de colocarse la banda y prestar el juramento.

El siguiente en subir al escenario fue el actor y cantante, Daniel Diges, reconocido internacionalmente y conocido por su participación en el Festival de Eurovisión 2010 con la canción Algo pequeñito. Diges aprovechó la ocasión para mostrar su orgullo por ser reconocido con este honor e incluso ofreció una breve intervención musical cantando a capella para los presentes.

Llegó entonces el turno para el más esperado, Vicente del Bosque, ex seleccionador nacional de fútbol y del Real Madrid, con los que consiguió el Campeonato del Mundo, la Eurocopa y varias Copas de Europa. Durante su intervención, del Bosque hizo un breve repaso por su carrera, tanto como jugador como entrenador y poniendo en valor a nuestros deportistas.

La última en subir al escenario para ser nombrada Cofrade de Honor fue la presidenta de Cantabria, María José Saiz de Buruaga, quien destacó la pujanza del sector conservero regional, una industria que ha sabido "reinventarse"

gracias al esfuerzo

"de generación en generación" de todo un colectivo de empresas y trabajadores, y, como "su cara más visible", ha alabado a la anchoa como "mejor embajadora" de Cantabria.

Según la presidenta, el éxito de sector conservero de Cantabria "no es casualidad", sino que se asienta en el trabajo de 68 fábricas, en su mayoría empresas familiares, que generan cerca de 2.000 empleos en su entorno, de los que el 90 % son mujeres.

Buruaga concluyó su intervención expresando su orgullo por recibir este galardón y sentirse así "como uno de los vuestros", y manifestó su compromiso de difundir las cualidades de la anchoa como "una de las joyas de nuestra alimentación" y un producto que es, a su vez "marca Cantabria y sabe a Cantabria".

Por Adrián Rozas y Verónica Martínez



Cofrades de Mérito



Cofrade de Honor: **Policía Nacional**



Cofrade de Honor: **Daniel Diges**



Cofrade de Honor: **María José Saiz de Buruaga**

Hotel  
**Estrella del Norte**




  
*Disfruta de nuestros  
 arroces y mariscadas.*

*Nuestra carta incluye las carnes  
 más selectas,  
 los mejores productos del mar y  
 la excelencia de nuestras huertas.*

*Disponemos de menú  
 todos los días.*



  
*Celebra todos tus eventos  
 con nosotros.*

*Disponemos de amplios salones y  
 una carpa exterior para que disfrutes  
 con familia o amigos tus celebraciones  
 más especiales.*

*Bodas, comuniones, bautizos,  
 comidas de empresa, etc.*



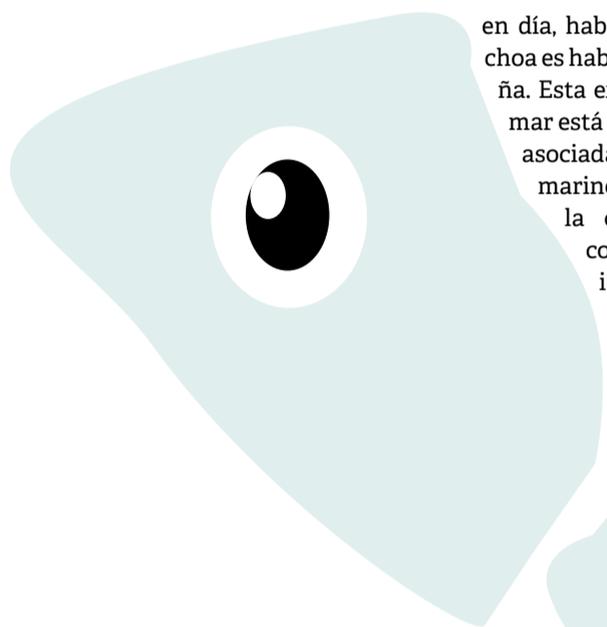
942 65 99 70  
 reservas@hotelestrelladelnorte

[www.estrelladelnorte.es](http://www.estrelladelnorte.es)

Av. Juan Hormaechea Cazón, 21,  
 39195 Isla, Cantabria



# HISTORIA DE LA ANCHOA DE SANTOÑA



Hoy en día, hablar de la anchoa es hablar de Santoña. Esta exquisitez del mar está fuertemente asociada a esta villa marinera cántabra, la cual cuenta con una de las industrias conserveras más famosas del mundo.

Todo se remonta a finales del s.XIX, cuando la villa comenzó a sufrir una transformación industrial y económica en torno a los productos de la mar, especialmente los salazones. Concretamente, en 1876 encontramos una de las primeras referencias a una fábrica de escabeche en la villa, perteneciente a Juan Antonio Amorisa Ugarte, quien será uno de los pioneros del mundo conserve-

ro, fundando en la localidad Isla La Calderona, dedicada a los escabeches y las sardinas en aceite.

Le seguirían otros empresarios como Juan Miguel Mazo, José Arronte García, José de la Fragua Rozas, José Bravo Moreno, Ignacio Villarías Fernández o Carlos Albo Kay, quien, tras asociarse con Manuel Arredondo, fundaría una de las conserveras más longevas, Albo y Arredondo, quien pasaría a convertirse posteriormente en Hijos de C. Albo y, más tarde, Conservas Albo, nombre con el que perdura hasta la actualidad.

Sin lugar a dudas, uno de los hechos más importantes de la villa fue el comienzo de la anchoa en salazón, el cual dio comienzo a finales del siglo XIX y fue un gran "boom" durante todo el XX.

Es en 1889 cuando comienzan a aparecer los primeros italianos en Santoña, con un gran número de salazoneros, especialmente genoveses, que comienzan a recalar en la villa en busca de la preciada anchoa, un producto muy consumido en Italia.

Uno de estos salazoneros italianos, Giovanni Vella Scatagliota, fue de los primeros en afincarse en la villa y contraer matrimonio con una santoñesa, Dolores Inestrillas Ruiz. Vella comenzó a abrir varios talleres de salazón por toda la región.

En estos tiempos, las anchoas se vendían en salazón a la industria de la hostelería y a



## LA PESCA Y LA DESCARGA EN PUERTO

La costera del bocarte se da entre los meses de marzo y junio, ya que es entonces cuando este pez, que pasa el invierno en zonas muy profundas y frías, inicia su viaje hacia el Cantábrico.

El bocarte se pesca tradicionalmente a través de la pesca de cerco, para hacer una pesca selectiva sin perjudicar a otras especies que habitan en los fondos marinos y quedarse solo con los ejemplares de buen tamaño y dejar proseguir su viaje a los más pequeños. Una vez atracados los barcos en el puerto, el bocarte era trasladado a la lonja, donde se tomaba nota del número de kilos capturados y se pesaban para saber el número (granos) de peces por kilo.



Estas operaciones las llevaban a cabo los operarios de la Cofradía de Pescadores. Eran habituales las imágenes de largas filas de carros repletos de bocartes esperando su turno para ser pesados.

## LAS CONSERVERAS Y LA ELABORACIÓN DE LA ANCHOA

La elaboración de la anchoa es un trabajo minucioso que se realizaba (y se sigue realizando) de manera artesanal. Pese a este proceso artesanal de elaboración, en época de costera muchas fábricas eran enormes y bulliciosos complejos industriales con cientos de mujeres de Santoña agolpadas realizando las diferentes tareas de la elaboración del bocarte para transformarlo en la preciada anchoa.



Se trabajaba en fábricas y fabriquinias, muchas de ellas regentadas por italianos, y aunque originalmente el papel de las mujeres estaba limitado a tareas secundarias, como el descabezado o la limpieza del bocarte, a partir de la segunda mitad del siglo XX las mujeres comenzaron a tener un rol más activo en la producción, pasando a ser piezas clave en la elaboración de la masa de salazón y en la manipulación de los filetes.

## SOBADORAS DE ANCHOA

Surgieron aquí las famosas "sobadoras" de anchoas, mujeres con gran habilidad manual que se encargaban de limpiar, clasificar y desespinar el pequeño y delicado pescado, extrayendo la carne y separándola de la piel y las espinas.

La anchoa es, sin duda, el gran manjar del Cantábrico. Este humilde pez se ha convertido en seña de identidad de Cantabria y, especialmente, de Santoña, marcando la historia de la villa desde hace más de un siglo y situándola en el mapa mundial. Hoy, con este reportaje, queremos rendir culto a la anchoa y a los trabajadores y trabajadoras de la mar y la conserva que han logrado hacer de Santoña un referente universal.

Los restaurantes de Italia, donde procedían a la segunda elaboración, consistente en limpiarlas y sobarlas, añadiendo una cobertura de aceite. Sin embargo, en plena I Guerra Mundial, el transporte se hizo difícil, por lo que Vella decidió preparar los filetes de anchoa en la propia fábrica, sobándolos y dándolos un cubrimiento, primero con mantequilla y, más tarde, con aceite de oliva, tal y como se presentaban para el consumo. Nació así la anchoa en aceite que hoy conocemos.

Otro de los nombres en aparecer en aquellos tiempos fue el del siciliano Frank Sanfilippo, quien, en busca de la mejor calidad de an-

choas, arriba con su familia en Santoña, donde sus descendientes aún continúan manteniendo, cinco generaciones después, los secretos de su elaboración artesanal. Esta familia sería, además, quien popularizase el barril de madera donde se conserva la anchoa.

Les seguirían otros como Angello Mantelli, Mariano Scola o Antonio Guzmano Pizzamenti, entre otros.

Sería ya entrado en siglo XX cuando surgieran algunos de los apellidos que hoy en día dan nombre a muchas de las actuales conservas que encontramos en Santoña, como Bernardino Sancifrián, Bernardo Collado, Ángel Barredo, Luis Crespo o Tomás Hoya, entre otros.



### LAS REDERAS

Como ya dijimos, la pesca del bocarte se realiza mediante la técnica de cerco, con grandes redes de entre 600 y 1.000 metros de longitud que, tras una buena faena o por la mala mar, generalmente vuelven a puerto rotas o, al menos, con desperfectos que las dejan inutilizadas para cumplir su propósito.

De reparar estas herramientas de pesca se encargaban las rederas, mujeres que, con mucha paciencia, pasaban horas en los puertos de las localidades pesqueras cántabras tejiendo las redes una a una para dejarlas perfectas para un nuevo uso.



Era una labor totalmente artesanal, poco reconocida y mal pagada, pero, gracias a ella, los barcos podían volver a salir a faenar con sus redes como nuevas. Sentadas con las piernas extendidas sobre un cojín, cosiendo a toda velocidad a la intemperie en los meses de invierno, las rederas han sido siempre las grandes olvidadas del sector de la mar.

Gracias a estas incansables mujeres, nuestros municipios fueron villas marineras. Gracias a ellas, la industria pesquera y conservera cántabra pudo surgir, mantenerse y prosperar. Fueron un humilde eslabón de la cadena, pero un eslabón esencial que ha permitido que hoy Santoña, Colindres, Laredo y muchas otras villas marineras estén donde están.



Desde Vivir en Cantabria Oriental queremos agradecer la inestimable ayuda prestada por la Cofradía de la Anchoa del Cantábrico, conserveras y la Oficina de Turismo de Santoña para poder elaborar este reportaje.

## HAZAS DE CESTO CUENTA YA CON UN PUNTO DE RECARGA DE VEHÍCULOS ELÉCTRICOS



El Ayuntamiento de Hazas de Cesto cuenta con su primer punto de recarga de vehículos eléctricos, se trata de una iniciativa promovida por el equipo de Gobierno PSOE/PRC que busca incentivar la movilidad sostenible a la par que reducir la huella de carbono.

Este punto de recarga semi-rápida, ubicado en un lateral del ayuntamiento en el barrio El Mesón de la localidad de Beranga, cuenta con la capacidad de conexión simultánea de 2 vehículos con una potencia máxima de 22 kW por vehículo.

Para la ejecución de esta actuación el Ayuntamiento de Hazas de Cesto aportará el 20 % del coste total de la obra (unos 2.541 €) mientras que el 80 % (unos 10.164€) se encuentra subvencionado a través del Gobierno regional en el marco del programa MOVES III que está vinculado al Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia de España dentro del Fondo de Recuperación Next Generation EU, y forma parte del Plan de choque de movilidad sostenible, segura y conectada.

De esta manera, el alcalde, Enrique Lastra, ha resaltado que con esta pequeña obra se busca "promover actuaciones que faciliten la movilidad sostenible, a la par que mejorar la calidad del medio ambiente reduciendo la huella de carbono".

Asimismo, ha agradecido tanto al Gobierno regional como estatal por poner a disposición de las administraciones locales estos fondos europeos que "suponen, sin lugar a dudas, un revulsivo para los municipios más pequeños como el nuestro porque nos ayudan a disponer de infraestructuras necesarias acorde a tiempos venideros, así como atraer a turistas y nos pone la senda correcta para atenuar el cambio climático", ha sostenido el regidor.

En cuanto a los trabajos han consistido en la adecuación del espacio, conexión a la línea de suministro eléctrico, así como la acometida a cada uno de los puntos de recarga, incluyendo la ejecución de zanjas, colocación de canalizaciones y cableado.

Por lo que respecta a la recarga temporalmente será gratuita, como en la mayoría de municipios que se ha implementado este sistema, con el objetivo de promover su uso.

Además, el Ayuntamiento está pendiente de la instalación de otro punto de recarga promovido por el Gobierno de Cantabria que ejecutará Gesvicán y que está a cargo del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia del Gobierno del Fondo de Recuperación Next Generation EU.

## REFORMA DE LA FUENTE DE PALACIO Y ASFALTADO DE CALLES EN CICERO Y GAMA

El Ayuntamiento ha llevado a cabo este mes varias obras de mejora en varias localidades del municipio.

A mediados de abril, el Ayuntamiento de Bárcena de Cicero concluyó varios de los asfaltados proyectados y aprobados en pleno en mayo del pasado año.

Por una parte, en Gama se ha asfaltado la Calle Agustín Iglesias, que se encontraba en mal estado y, aunque afectaba a pocos vecinos, "daba muy mala imagen al centro del pueblo".

También se han acometido obras similares en el acceso a la Calle la Florida, camino que usan los peatones que circulan entre Ambrosero y Gama, donde se ha mejorado la seguridad.

Por último, en Cicero se ha asfaltado la Calle la Fábrica, mejorando, así, la seguridad de este vial que se encontraba en serio estado de deterioro.

Además de estas actuaciones, el consistorio también ha reformado la Fuente de Palacio, ubicada en el Barrio La Bodega de Bárcena de Cicero, así como toda la plaza.

Según explican, "con esta obra se mejora otro lugar emblemático del pueblo, al que acuden tanto vecinos como paseantes y ciclistas y que no presentaba buenas condiciones debido al barro".



Además de la propia fuente, se han realizado trabajos de acondicionamiento y mejora en los aledaños de esta y la carretera que da acceso a la misma desde la CA del Barrio La Bodega.

La obra ha sido realizada por Construcciones y Reformas Rueda y ha contado, además, con la adquisición de bancos y papeleras de Forjas Artísticas, cuyo coste total ha ascendido a los 21.000 €.

### BAREYO

## EL GOBIERNO REGIONAL AMPLIARÁ LA OFERTA DE EDUCACIÓN INFANTIL

El Gobierno de Cantabria ampliará la oferta de educación infantil en el ayuntamiento de Bareyo. Así se lo ha trasladado a su alcalde, Pedro Prieto, el consejero de Educación, Formación Profesional y Universidades, Sergio Silva, en la reunión que han mantenido el pasado 10 de abril para estudiar distintas iniciativas en materia educativa.

Prieto ha mostrado su satisfacción al conocer este compromiso pues "da respuesta a una demanda de los vecinos, ya que, en el presente curso, ha continuado explicando, algunos niños no pudieron matricularse en el aula de dos años al no haber plazas disponibles, y tuvieron que hacerlo en otros colegios cercanos".

En este sentido, el titular de Educación ha destacado que desde su departamento se está trabajando para dar solución a este problema, con el objetivo

de dar cabida a todos los alumnos de infantil de dicho ayuntamiento.

"Con ello, ha afirmado el consejero, damos solución a la creciente demanda que tiene este tramo educativo en Bareyo, que este año cuenta con 23 niños que deben ser acogidos en el CEIP Benedicto Ruiz".

Para ello, se ampliará la oferta del aula de dos años, aumen-

tando una más a la que ya tiene. De cara el curso que viene, estos alumnos pasarán a la de tres años, por lo que se tendrá que estudiar con la dirección del centro y el servicio de inspección, la ubicación de dichas clases para que los niños no tengan que irse a otros centros vecinos. "Es previsible que en el curso 2024-25 podamos resolver este problema que está generando molestias a las familias de Bareyo" ha anunciado Silva.



Foto: Luna Espinosa



Amplia oferta inmobiliaria de viviendas nuevas y de 2ª mano, chalets, fincas, alquileres y traspasos. Con las mejores garantías económicas del mercado por toda la provincia.



**Piso en Laredo**  
71 m²

Piso de **2 habitaciones** espaciosas y luminosas, **1 baño, terraza y parking comunitario**.

Este piso se vende **amueblado y equipado** con electrodomésticos, por lo que podrás mudarte de inmediato.

Céntrico y **cercano a la playa** La Salvé.

**175.000 €**



**Casa adosada en Ampuero**  
350 m²

Casa de cuatro alturas, con **3 habitaciones, 2 baños y amplio balcón**.

La casa está **adosada** y cuenta con **estancias amplias** y todas las comodidades que puedas necesitar.

El sistema de **alcantarillado** garantiza un funcionamiento óptimo, mientras que la **zona ajardinada** te brinda un espacio exterior para relajarte y disfrutar del aire libre.

**140.000 €**



**Piso en Colindres**  
90 m²

Piso amplio y luminoso de **3 habitaciones y 1 baño** en Colindres.

4ª planta con **ascensor**.

**Completamente amueblado y equipado con electrodomésticos**.

Vivienda con **acabados de calidad**, cuidada decoración y **amplias ventanas** con vistas panorámicas.

**130.000 €**



**Piso en Ramales de la Victoria**  
56 m²

Apartamento con **licencia turística** y con **opción a comprar un local comercial** en Gibaja.

Distribución práctica, con **1 habitación, 1 baño y balcón**.

Situado en la **segunda planta** de un edificio moderno en una **zona tranquila** y residencial, pero **bien comunicada**.

**65.000 €**



**Piso en Colindres.**  
72 m²

4º piso con **ascensor**, de **2 habitaciones** y **terraza amplia**, con una **ubicación privilegiada** y todas las comodidades. **Cocina equipada** con electrodomésticos y mobiliario.

**128.000 €**



**Salón, amplio y luminoso**, recién acuchillado y barnizado.

La vivienda está recién pintada y ofrece la gran ventaja para ponerlo a tu gusto, ya que se encuentra sin amueblar.



**Piso en Colindres.**  
135 m²

Piso dúplex luminoso de **4 habitaciones**. Dispone de **2 baños y salón-comedor con salida a terraza**. 1º piso con **puerta de entrada de seguridad**.



**Escalera y ventanas de madera** (con doble cristal), calefacción individual de gas ciudad y **suelos de madera noble** en toda la casa (excepto cocina y baños).

**177.000 €**



Consulta en nuestra web más de **2.000 inmuebles de toda Cantabria** captados, comprobados y negociados por profesionales.



**Casa en Gama (Bárcena de Cicero)**  
330 m<sup>2</sup> y parcela de 15.795 m<sup>2</sup>

Casa de piedra a reformar en Gama ¡Descubre una **joya histórica** en Gama, Bárcena de Cicero! Casa rústica de **330 m<sup>2</sup> en una finca de 15,795 m<sup>2</sup>**, ideal para inversores o amantes de la restauración. ¡Preserva su encanto original mientras le das un toque moderno!  
**Parcela adyacente de 34,110 m<sup>2</sup>** disponible para expansión.

**99.000 €**



**Casa pareada en Arredondo**  
185 m<sup>2</sup> útiles y 201 m<sup>2</sup> construidos

Casa de **4 habitaciones, 2 baños y un diseño inteligente.**  
**Planta baja** con aseo, **cocina con despensa** y luminoso **salón con acceso al jardín.** **1ª planta** con **amplio baño y 4 habitaciones.** **Planta superior** de **espacio diáfano** convertido en habitación y **sala de juegos.**  
Cada planta cuenta con una encantadora **terracea de 16 m<sup>2</sup>.**

**149.000 €**



**Chalet en Carasa (Voto)**  
220 m<sup>2</sup> y parcela de 331 m<sup>2</sup>

Chalet en Carasa en **urbanización privada** con una ubicación estratégica cerca de las playas y autovías, ofrece comodidad y espacio.  
Construido con **materiales de primera calidad** y para entrar a vivir.  
Está distribuido en **dos plantas más sótano**, con un luminoso **salón, cocina, 5 habitaciones, txoco y garaje.**

**265.000 €**



**Finca en Heras (Medio Cudeyo)**  
1.268 m<sup>2</sup>

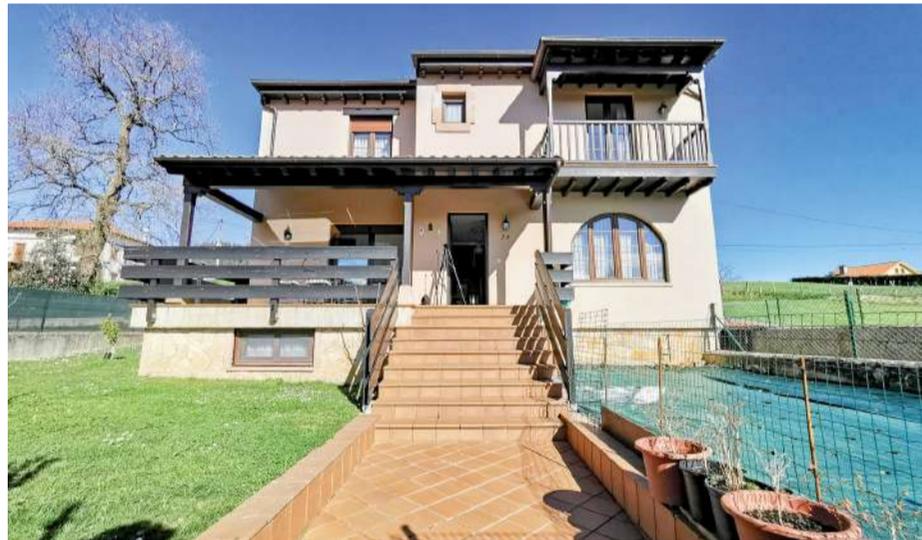
Espectacular finca con **conexión a red eléctrica** y hermosas vistas naturales, perfecta para construir tu hogar. Con ubicación estratégica **cerca de Santander** y facilidades de transporte.  
Parcela de 1.268 m<sup>2</sup> en la que se pueden construir **una construcción de dos alturas y 185 m<sup>2</sup> en planta** (pueden ser **2 chalets pareados o 1 independiente**) con posibilidad de segregarla en dos partes.

**85.000 €**



**Chalet en Ambrosero.**

Esta magnífica casa es una joya inmobiliaria de **4 habitaciones**, una de ellas en planta baja, **4 baños, 227 m<sup>2</sup> útiles y 275 m<sup>2</sup> construidos.**



Edificio de 2018 con **diseño moderno y amplios espacios.**  
**Cocina luminosa con ventanal, equipada** al último detalle.  
**Garaje, zona de taller y trastero.**  
**Txoco** de 37 m<sup>2</sup>, con cocina y amplia mesa y baño completo.

**Seguridad y privacidad** en una **finca cerrada** y con amplia **zona ajardinada.**

**Espacios luminosos** cuidadosamente **decorados y amueblados** con electrodomésticos de alta calidad.



Si valoras el confort y el estilo de vida de calidad, no dejes pasar esta oportunidad de oro. Esta casa en Ambrosero es el lugar perfecto para construir tus sueños y hacerlos realidad.

**315.000 €**



942 662 949 / 658 05 87 00  
 todofincas3@gmail.com  
 C/ Serna Occina 1, 1º C  
 39740. Santoña - Cantabria

Jorge Salvarrey Unzueta  
**SÁNCHEZ & UNZUETA ABOGADOS**



**Piso de 90m<sup>2</sup> recién reformado, en Plaza San Antonio, en el centro de Santoña.**

**4º piso con ascensor**, con las inmejorables vistas al Monte Buciero.

Con la **instalación eléctrica recién hecha**.

**Ventanas doble cristal PVC** que aísla el ruido.

Se entrega con **cocina completa reformada** y con: **lavadora, secadora, nevera, horno...**

**Zona de fácil aparcamiento** en todo el pueblo, y aparcamientos gratis, no hay O. T. A. ni O. L. A. Vecinos tranquilos, en un **pueblo tranquilo**.

En el **pleno centro**, pero andando a **2 minutos de la Playa de San**

**Martín**, y en coche a **5 minutos de la Playa de Berria**. A 20 minutos en coche del aeropuerto de Santander.

**175.000 €**

# ANÚNCIATE CON NOSOTROS

Y HAZ VISIBLE TU NEGOCIO EN LOS MUNICIPIOS DE CANTABRIA ORIENTAL



Infórmate sin compromiso en el **606 68 42 97** o en [publicidad@cantabriaoriental.es](mailto:publicidad@cantabriaoriental.es)

- **10.000 ejemplares** distribuidos en las 3 comarcas orientales de Cantabria.
- **Política de Transparencia:** Nuestros clientes tienen a su disposición un **certificado de imprenta** para conocer en todo momento la tirada real.
- **Profesionales del diseño gráfico y el marketing** para sacar todo el partido a tu marca en nuestras páginas.
- **Anuncios únicos y llamativos** enmarcados en secciones de contenido propio para un mejor visibilidad y repercusión.
- **Secciones propias** para el sector inmobiliario y de automoción.
- **Contenido exclusivo** gracias a una gran red de profesionales para lograr ser el **medio de referencia en la zona oriental**.
- **Los números nos avalan:** en nuestro primer mes, nuestras publicaciones en **Facebook ya tienen un alcance de 41.051 personas** (fuente: Meta Business) y **más de 3.500 usuarios visitan nuestra web con regularidad** (fuente: Google Analytics).

# ENTRE PIEDRA Y FLOR

## CARTES Y RIOCORVO

Continuamos nuestro recorrido por los pueblos de nuestra tierra para descubrirnos algunas de las localidades más bonitas de Cantabria

En esta ocasión, es el turno para Cartes, en el eje del río Besaya y una de sus localidades más bellas, Riocorvo.



Prosigo mi ruta por Cantabria, esta vez sobre suelo empedrado y rodeado de casonas de piedra en un colorido pueblo rodeado por montes, una joya de otros tiempos en medio de una de las zonas más industriales de nuestra región.

Este municipio se extiende por una superficie de casi 20km<sup>2</sup>, repartidos entre las localidades de La Barquera, Bedicó, Corral, Mercadal, Mijarajos, Riocorvo, San Miguel, Santigago de Cartes, Sierra Elsa, Yermo y finalmente Cartes, capital municipal. Pese a su extensión, cuenta, tan solo, con una población de 5750 habitantes.

La primera parada la hacemos en la villa de Cartes, capital del municipio homónimo y mundialmente conocida por desarrollarse en ella la acción de la novela Marianela, de Benito Pérez Galdós. Se trata de una

preciosa villa construida en torno al antiguo camino de la Meseta que enlazaba Castilla con el mar, siguiendo el curso del Besaya.

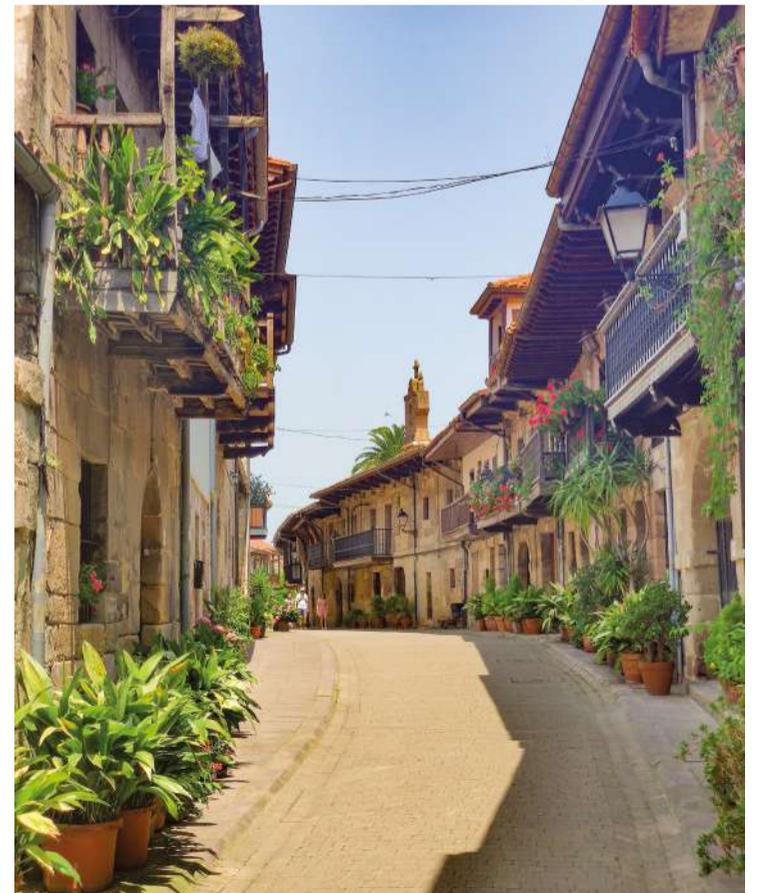
Toda la villa fue declarada bien de interés cultural, en la modalidad de Conjunto Histórico, el 29 de marzo de 1985, por conservar en su casco urbano toda una serie de edificaciones de los siglos XV, XVII y XVIII que, a pesar de pertenecer a diferentes épocas, conservan un estilo homogéneo con sus fachadas de mampostería.

Tras acceder a la calle principal cruzando los dos grandes arcos ojivales del famoso Torreón de Cartes (o de Manrique), una casa-torre defensiva del siglo XV que antaño servía para cortar el paso del Camino Real, nos transportamos inmediatamente al pasado, a una senda empedrada y flanqueada por majes-

tuosas casonas con fachadas de mampostería, la mayoría de los siglos XVII y XVIII, y engalanadas con plantas y flores en sus entradas, ventanas y balcones, que colorean todo el recorrido.

Entre los empedrados inmuebles encontramos varios con pequeñas capillas y algún que otro escudos de armas, como los de Terán, Bustamante, Ceballos u Obregón, el cual cuenta con una curiosa leyenda que dice "Antes que Dios fuera Dios y los peñascos peñascos, los Quirós eran Quirós y los Velasco Velasco y la de estas armas de Obregón tan bellamente adornadas hijas legítimas son de las batallas ganadas al rey moro de León".

Tras nuestro paseo por la villa y comer en el célebre restaurante La Cartería, el cual ha vuelto a renovar recomendación en la Guía Michelin y ha sumado un



Sol Repsol (recomiendo encarecidamente probar sus buñuelos de cocido montañés, porque son espectaculares), nos alejamos en coche rumbo a otra parada más en el municipio. Tras un corto viaje disfrutando de magníficas vistas, llegamos a Riocorvo, ganador del Premio Pueblo de Cantabria 2021.

**RIOCORVO**

Al igual que la villa de Cartes, esta pequeña localidad de tan solo 180 habitantes fue reconocida en 1981 como Bien de Interés Cultural en la categoría de Conjunto Histórico.

El conjunto urbano lo componen una gran variedad de casas blasonadas de estilo barroco, datadas en los siglos XVII y XVIII, finamente engalanadas con plantas y flores. Destacan aquí la casona-palacio de los Alonso Caballero, la casona de José Velarde o la casa de los púlpitos. Un detalle curioso que nos



encontramos paseando por sus calles es su iglesia parroquial, la cual se encuentra encajonada entre dos casas particulares.

Finalizamos así este mes nuestra ruta. Tanto las localidades de Cartes como Riocorvo son bastante pequeñas, pudiendo visitarse ambas en un día, lo que las convierte en un destino ideal para pasar el día en familia o con amigos. Un peque-

ño rincón de Cantabria muy recomendable y digno de visitar por la belleza de sus calles, que sin duda te harán volver a casa con un montón de fotos.

Me despido un mes más con el buen sabor de boca de haber conocido nuevos lugares de la tierra y con mi mente ya puesta en el próximo destino para seguir descubriendo Cantabria.

## III CONCEJU FOLK Y "PASÁ" DE TUDANCAS

El 28 abril tuvo lugar en Cartes una de las tradiciones que más me gustan de Cantabria, la "pasá" de vacas tudancas, muy habitual en estas comarcas de arraigada tradición ganadera.

A eso de las 16:30 h, numerosas ganaderías cántabras de ganado tudanco atravesaron las calles de Cartes recorriendo el

los experimentados ganaderos cántabros demostraron sus grandes dotes dirigiendo a los rebaños con la maestría que les da la experiencia y un arte transmitido de generación en generación.

Esta actividad se ha enmarcado en el programa de actos del III Conceju Folk, dirigido



antiguo Camino Real desde los torreones, bordeando la localidad y cruzando de nuevo el Camino hacia el Parque del Ansar.

Por las estrechas calles empedradas, el público se arrinconaba junto a los muros de mampostería y en los recovecos al paso de los ganaderos que guiaban a estas vacas de imponentes cuernos. Una visión espectacular, que incluye algún que otro susto, ya que las tudancas pasan a escasos centímetros y hasta nuestras cámaras tuvieron que apartarse en algunos momentos para dejar paso a las reses que se abalanzaban sobre nosotros.

Pese al miedo de algunos entre los cientos de personas que componían en público,

a difundir y poner en valor el folclore y las tradiciones montañesas y que contó con un mercado artesanal, pasacalles y actuaciones folclóricas, juegos infantiles de madera, exhibición de deportes rurales y el concierto de Cahórnegu.

La actividad contó con la participación de las Escuelas de Folclore de Torrelavega, San Felices y Val de San Vicente, Escuela de Música Tradicional de Santander, Coro Ronda Besaya, Taller de Pandereta de Castañeda, Taller de Folclore de Mazcuerras, Grupos Santa Justa de Ubiarco, San Blas de la Montaña y el Torreón de Cartes, Banda de Gaitas La Montaña y Parejas de Piteros el Bardalón, del Norte y de Cartes.

Por Adrián Rozas



**SOL**  
Guía Repsol 2024

**MICHELIN**  
2024

# LA CARTERÍA

- RESTAURANTE -

restaurantelacarteria.com

942 55 03 63  
C/ Camino Real, 49, Cartes

TODAS LAS NOTICIAS DIARIAS EN NUESTRA WEB  
**WWW.CANTABRIAORIENTAL.ES**

Entérate de todas las novedades y la última hora de los 32 municipios de las comarcas orientales de Cantabria, así como contenido adicional y multimedia en nuestras redes sociales y Cantabria Oriental TV.



## PROYECTO PILOTO PARA CONOCER LA PRESENCIA DE MICROPLÁSTICOS EN LAS MARISMAS DE SANTOÑA, VICTORIA Y JOYEL

Durante un año se realizarán 44 muestreos en las aguas del parque natural con la participación de 11 ayuntamientos de la Mancomunidad de Municipios Sostenibles.



El Gobierno de Cantabria, a través de la Consejería de Fomento, Ordenación del Territorio y Medio Ambiente, impulsará un proyecto piloto para conocer la presencia de micro plásticos en las aguas del parque natural de las Marismas de Santoña, Victoria y Joyel. Una iniciativa que se desarrollará en colaboración con 11 ayuntamientos de la Mancomunidad de Municipios Sostenibles y la Asociación Hombre y Territorio, en alianza con el proyecto Libera.

Para ello, se analizará mediante 44 muestreos, once en cada estación del año, la presencia de este contaminante en sus aguas con el objetivo de investigar si el cambio de estaciones incide en la presencia y tipología de micro plásticos presentes en las aguas superficiales.

Una iniciativa que se ha dado a conocer el pasado 29 de abril por el consejero de Medio Ambiente, Roberto Media, junto con el presidente de la Mancomunidad

de Municipios Sostenibles, Miguel González.

Así, según ha destacado Media, los resultados de este estudio permitirán tener una "primera radiografía" de los micro plásticos presentes en las aguas de este espacio protegido y conocer su grado de contaminación.

Además, los análisis de las muestras, que se llevarán a cabo en el Centro de Investigación

del Medio Ambiente (CIMA), determinarán la influencia del turismo en la presencia de estos plásticos, el efecto de los fenómenos meteorológicos o identificar los impactos puntuales en cada uno de los puntos del estudio y aguas arriba del mismo.

El consejero ha explicado que las zonas de muestreo se han seleccionado teniendo en cuenta los factores que amenazan el territorio, como la actividad turística, los cambios de densidad poblacional en función de la época del año, las actividades agrícolas y ganaderas, muy presentes en estos municipios, y, por último, la actividad industrial con la presencia de polígonos industriales de empresas transformadoras.

Ampuero, Argoños, Arnuero, Colindres, Escalante, Laredo, Limpias, Noja, Ramales de la Victoria, Santoña y Voto son los once ayuntamientos pertenecientes a la Mancomunidad de Municipios Sostenibles que participan en este proyecto, y cuyos territorios

forman parte de este entorno de singular riqueza medioambiental.

### PROTOCOLO Y FASES DEL PROYECTO

El protocolo de este proyecto piloto, elaborado por la Fundación Hombre y Territorio, se desarrollará en dos fases. La primera, consistirá en la recogida de muestras de agua por parte del personal técnico de la Mancomunidad utilizando los materiales facilitados por la Fundación.

Así, en un año se tomarán 44 muestras en los 11 puntos seleccionados durante la segunda quincena de los meses de abril, julio y octubre de 2024, y enero de 2025.

La segunda fase se centrará en el análisis de las muestras recogidas que serán tratadas en el CIMA y consistirá en la separación e identificación bajo lupa del polímero. Los datos obtenidos pasarán a formar parte del repositorio web de estudios de micro plásticos de la Fundación, que permitirá compartir conocimientos y resultados para prevenir y minimizar esta problemática.

Durante la presentación de este proyecto piloto han estado también presentes el director general de Medio Ambiente y Cambio Climático, Alberto Quijano, y el director del CIMA, Patricio Martínez.

conservas  
**Velmar**

FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

CONSERVAS VELMAR, S.L.  
C/ La Mar, 27 - 39750 COLINDRES  
CANTABRIA

ES 12 09199-S CE

942 65 00 39 [www.conservasvelmar.es](http://www.conservasvelmar.es) Calle La Mar 25-27 - Colindres, Cantabria