

VIVIR EN

CANTABRIA ORIENTAL



LAS NOTICIAS DE COSTA ORIENTAL, ASÓN-AGÜERA Y TRASMIERA

Nº 013 - Abril | 2025

www.cantabriaoriental.es

PERIÓDICO MENSUAL DE DIFUSIÓN GRATUITA

Trasmiera se moviliza contra la planta de biogás

Cerca de 2.000 vecinos han realizado una marcha contra la planta de biogás que se planea instalar en Praves. Pág. 12



DESCUBRIENDO CANTABRIA

Con motivo de nuestro primer aniversario, la sección se traslada este mes a nuestras comarcas orientales. Pág. 3

ENTREVISTA

Sergio Valle

El sector pesquero sigue luchando por unas cuotas justas

Pág. 6



DEPORTE

El Rallye Ciudad de Castro Urdiales da el pistoletazo de salida a la temporada. Pág. 17

GASTRONOMÍA

La hamburguesa más original de España

está en Ampuero. Pág. 19



LOS MEJORES PLANES EN CANTABRIA ORIENTAL



La Pasión Viviente de Castro Urdiales, la Feria de Abril de Ampuero, la Feria de la Anchoa de Santoña o el Rallye Festival de Hoznayo son algunos de los mejores planes que te proponemos para disfrutar de esta primavera en Cantabria oriental. Pág. 21

Vehículos de ocasión e inmobiliaria.

Pág. 27

MUEBLES **CLEMENTE**
Estudios de cocinas SANTOS

Muebles de HOGAR Y DESCANSO

Meruelo Barrio de la Iglesia,6 942 63 70 43

Noja Avenida Santander,17 942 63 02 05

Laredo Barrio La Pesquera,4 942 61 32 32

www.mueblesclemente.com

MultiServicios

La mejor solución Desde 1985

RÍO Miera

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

VIVIR EN CANTABRIA ORIENTAL

AÑO 11 | Nº 13

ABRIL 2025

CIF: 72102678

Depósito Legal: SA 89-2024

Tirada y distribución:

7.500 - 10.000 ejemplares

Director:

Adrián Rozas Goicoechea

Redactores/colaboradores:

Diego de Vallejo

(Medio Ambiente)

Alberto Criado

(Gastronómica)

Saray Fernández

(Salud y odontología)

Víctor Bríngas (Deporte)

Bryan Lavín (Deporte)

Diseño publicitario:

Adrián Rozas Digital Art

Impresión:

Comeco Gráfico Norte

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.

Cumplimos nuestro primer año

Tras 12 ejemplares publicados, hacemos un breve repaso por el último año de Vivir en Cantabria Oriental

Vivir en Cantabria Oriental ha cumplido su primer año y la primera palabra que me viene a la mente cuando me preguntan "¿qué se siente?" es "alivio".

Podría decir que alegría, que es cierto, ya que nada me alegra más que hayamos podido llegar hasta aquí, pero, cuando tienes una empresa, por mucho que te guste tu trabajo, el primer año es terriblemente duro, sobrevivir es todo una victoria y hasta que no dispones de la perspectiva que te otorga el paso del tiempo y ves que las cosas han salido bien, no respiras aliviado.

No es fácil ser un medio de comunicación nuevo, más cuando existen otros mucho más veteranos, pero rápidamente nos hemos dado

mano al Rey Felipe VI en un encuentro en Santander; navegando en el barco junto a la Virgen del Puerto de Santoña mientras las otras embarcaciones pasaban cantando a su patrona; en numerosas ferias apoyando a nuestros ganaderos; o viajando a los rincones más recónditos de Cantabria para traerlos a estas páginas.

Cuando me preguntan, ¿por qué Cantabria Oriental?, siempre responde que "porque es de donde soy". Yo estoy enamorado de Cantabria y todos sus pueblos, pero, ante todo, soy colindrés y hay que barrer para casa. También soy de Cicero por parte paterna; mi grupo de amigos de siempre son de Noja, Isla, Bareyo, Hazas, Meruelo y Santoña, así que paso mucho tiempo allí;

con los formatos digitales, pero, si este medio de comunicación ha llegado hasta aquí, es gracias a las empresas que han decidido apoyarnos realizando sus campañas publicitarias con nosotros. Es gracias a ellos que podéis seguir leyéndonos y que sigamos al pie de la noticia cada día. Quiero agradecer el apoyo de todo el equipo, colaboradores y amigos que hacen posible Vivir en Cantabria Oriental.

A Diego, Alberto, Saray, Bryan, Víctor y todos los que escriben en estas páginas para que tengamos un contenido de la mayor calidad; a Mechi, Verónica y Ángela, que se encargan de que cada mes el periódico llegue a todos los rincones de nuestras comarcas; y a todos los fami-



a conocer y, ahora mismo, tenemos la satisfacción de llegar a los lugares y que la gente ya nos conozca, algo muy importante y que hemos construido a base de estar ahí cada día informando.

De este viaje guardamos muy buenos recuerdos. Echando la vista atrás, nos veo en el cierre del Año Jubilar, el primer evento que fuimos a cubrir, ya que acudían las diferentes cofradías gastronómicas que nuestra zona y queríamos apoyarlas; estrechando la

he trabajado muchos años en Laredo; estuve una temporada en Pedreña; y, con mi familia materna, subíamos todos los años a la Feria de Todos los Santos de Arredondo o la Bien Aparecida. Así que puede decirse, y con mucho orgullo, que soy de Cantabria oriental.

Parece que el tiempo ha querido demostrar que este proyecto funciona, que el papel no está muerto y sigue funcionando igual de bien si sabemos adaptarnos a los nuevos tiempos y complementarlo

liares y amigos que muchas veces arriman el hombro para ayudarnos con el reparto, ya que nuestra zona es muy extensa y muchos meses se hace difícil repartir tanto en tan poco tiempo.

Y, por último, no quiero olvidarme tampoco de nuestros compañeros y amigos de otros medios de comunicación, como Santi, Rober, Ana, Javi, Miguel, Inés, Rafa, Silvino, Pedro o Mariano, con los que es un placer y un honor trabajar y compartir profesión.

EN DATOS:

Más de
100.000 de ejemplares
distribuidos

Más de
7 millones
de visualizaciones
online

Más de
400.000
personas alcanzadas
en redes sociales

600.000
reproducciones
de nuestros videos

Infinitas
gracias

ENTIDADES COLABORADORAS Y MEMBRESÍA



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA
DE PERIODISTAS



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE
MUNICIPIOS BONITOS, CULTURALES
Y GASTRONÓMICOS DE ESPAÑA



ASOCIACIÓN CÁNTABRA
DE PERIODISTAS



DESCUBRIENDO CANTABRIA ORIENTAL

Con motivo de nuestro primer aniversario, la sección viaja sin moverse de casa para descubrir las comarcas orientales y su historia

Por Adrián Rozas

Acabamos de cumplir nuestro primer año y, durante este tiempo junto a vosotros, hemos escuchado muchas veces una serie de preguntas que se repiten ¿Qué es Cantabria oriental? ¿De donde a donde llega? ¿Mi pueblo también es Cantabria oriental?

Es por esta razón, que hace un tiempo decidimos intentar abordar estas cuestiones que parece que aun muchos desconocen y hablar en estas páginas de que es Cantabria oriental, cual es su origen y quienes la componen, por lo que, este mes, nuestra sección Descubriendo Cantabria cambiará sus habituales viajes por la geografía de nuestra Comunidad Autónoma para hablar de nuestra propia casa, las comarcas orientales.

¿Qué es Cantabria oriental?

Pues bueno, aquí debemos señalar que lo que llamamos Cantabria oriental es simplemente el término popular como se conocen a las tres comarcas situadas más al este de la geografía cántabra: Asón-Agüera, Trasmiera y Costa Oriental.

Este término es puramente tradicional, sin ser una región administrativa, aunque si existen entidades que se valen de el a la hora de establecer su área de actuación, como pueden ser el Grupo de Acción Costera Oriental, que comprende los municipios pesqueros de Castro, Laredo, Colindres y Santoña, o el Grupo de Acción Local Asón-Agüera-Trasmiera, que abarca el ámbito rural de estas comarcas.

Las tres comarcas orientales

Alguno se preguntará entonces, ¿qué es eso de las comarcas? ¿Cantabria se divide en comarcas?

La respuesta a esto es "sí" y "no", ya que, aunque tradicionalmente nuestra comunidad autónoma está dividida en comarcas, en la actualidad, a pesar de que ya existe una ley de comarcalización de Cantabria, esta todavía no ha sido desarrollada y, por lo tanto, la comarcalización no tiene entidad real. Es decir, son puramente simbólicas, aunque muchas veces se utilizan, al igual que en el ejemplo anterior, como referencia para ayudar a delimitar competencias administrativas, zonas sani-

tarias, partidos judiciales, etc. Antiguamente, cuando la zona comenzó a poblarse en época medieval, surgieron los primeros pueblos o lugares, que más tarde se fueron agrupando y asociando por diferentes intereses, especialmente administrativos, como las merindades, juntas o hermandades, hasta consolidarse en grandes comarcas que comprendían varios municipios a los que los unían lazos comunes.

Históricamente, la Cruz de Somarriba, situada en la localidad del mismo nombre, en el municipio de Liérganes, señalaba el límite occidental de Trasmiera para dar paso al territorio de las Asturias de Santillana, siendo considerada la divisoria entre la Cantabria oriental, que comienza en Trasmie-

ra, y la Cantabria occidental. A continuación, explicaremos brevemente cada una de estas comarcas y sus orígenes.

Costa Oriental

También llamada comarca de la Marina Oriental, abarca desde la desembocadura del río Asón hasta el límite con Vizcaya, llegando por el sur hasta las montañas prelitorales. Comprende los municipios de Colindres, Laredo, Liendo y Castro-Urdiales, siendo este último el más importante en población.

En la antigüedad fue la comarca más importante de Cantabria, debido a sus puertos, que conectaban España con el resto de Europa y por los que pasaron numerosos reyes y figuras históricas de gran relevancia.

Si hay más humedad en tu vivienda que en la de tus peces...

NOVANOR
GRUPO MAZÓN
Tu especialista en humedades

Tratamientos garantizados

Financiación sin intereses

Diagnóstico gratuito

www.novanor.es

Bizkaia 94 654 54 75	Gipuzkoa 943 380 429	Álava 945 020 113
Navarra 948 013 761	Cantabria 942 611 231	Madrid 919 770 260

DESCUBRIENDO CANTABRIA



La industria naval fue muy importante durante siglos, dedicándose la práctica totalidad de la comarca a este sector, del cual salieron navíos de renombre, los cuales se construían en los Reales Astilleros de Falgote, en Colindres.

Además, Laredo y Castro Urdiales pertenecían desde la baja Edad Media a La hermandad de las Villas de la Marina de Castilla, una federación de los principales puertos del mar Cantábrico que conformó un poder naval de primer orden al servicio de la Corona de Castilla, manteniendo autonomía en sus relaciones comerciales internacionales.

Posteriormente, estos dos municipios pasaron a conformar la Hermandad de las Cuatro Villas de la Costa de la Mar, junto con San Vicente de la Barquera y Santander, y, posteriormente, el Corregimiento de las Cuatro Villas, siendo el principal tejido urbano de la Cantabria medieval y moderna.

A estas villas marineras se les suma el Real Valle de Liendo, que, originalmente, pertenecía al concejo de Laredo, pero que obtuvo el

realengo durante la Edad Media, ganando gran importancia desde entonces.

Debido a esto, la comarca fue la más próspera e importante de Cantabria durante siglos, siendo una de las zonas más notables de Castilla. No sería hasta el s.XVII, tras haber sufrido grandes daños por las incursiones francesas, que iría perdiendo importancia en detrimento de Santander.



Actualmente, Costa Oriental es la comarca más densamente poblada de Cantabria oriental, con más de 50.000 habitantes, siendo una zona muy turística y reconocida por sus villas marineras, y contando con un gran patrimonio arquitectónico, histórico, natural y paisajístico.

Asón-Agüera

Situada en los cursos altos de los ríos Asón y Agüera, la actual comarca tiene su origen, en la Merindad de Vecio, que también incluía la zona de Costa Oriental, y formó parte de los territorios históricos de los Valles de Soba, Ruesga y Villaverde, y de la Merindad de Vecio (Junta de Parayas, Villas de Laredo, Seña y Limpias, y Valle de Guriezo), estando su historia estrechamente ligada al medio rural y a la ganadería.

La comarca se compone por los municipios de Ampuero, Arredondo, Guriezo, Limpias, Ramales de la Victoria, Rasines, Ruesga, Valle de Villaverde y Soba, siendo este último el segundo más grande Cantabria.

Esta comarca destaca por su gran patrimonio natural, en el que destaca el Parque Natural

de los Collados del Asón, en el que nace el río homónimo en una espectacular cascada de 70 metros de altura, y que cuenta con una extensión de 4.740 hectáreas, siendo un recurso turístico de singular interés, asentado sobre un macizo calizo que, debido a su geomorfología posee un alto grado de conservación.



Respecto al patrimonio subterráneo destacan las cuevas con arte rupestre, como es el caso de La Garma y Covalanas, la cual es Patrimonio de la Humanidad.

La comarca posee también un espectacular paisaje, con varios miradores, como Alisas, en Arredondo; Covalanas, en Ramales; La Mies, en Rasines; El Valle, en Ruesga; o el emblemático mirador sobre el río Gándara.

Trasmiera

Con origen en la antigua Merindad de Trasmiera, esta extensa comarca se sitúa entre del río Miera y el Asón, extendiéndose por la costa entre las bahías de Santander y Santoña, capital de comarcal, y agrupando los municipios de Argoños, Arnuelo, Bárcena de Cicero, Bareyo, Entrambasaguas, Escalante, Hazas de Cesto, Liérganes, Marina de Cudeyo, Medio Cudeyo, Meruelo, Miera, Noja, Ribamontán al Mar, Ribamontán al Monte, Riotuerto, Santoña, Solórzano y Voto.

Hasta el siglo VIII, la zona estaba muy poco poblada, por lo que Alfonso I de Asturias, duque de Cantabria, mandó repoblar la zona mediante la construcción de monasterios, como el de Santa María del Puerto, en Santoña, que fue el de mayor relevancia durante los siglos posteriores.

En el siglo IX es ya mencionada la Merindad de Trasmiera, vinculada al condado de Castilla, y, ya en época de los Reyes Católicos, estos ayudaron a consolidar su estructura interna, que se dividía en las Juntas de Cudeyo, formada por Marina de Cudeyo, Medio Cudeyo, Liérga-

nes, Miera, Riotuerto y Entrambasaguas; Junta de Ribamontán, que incluía Ribamontán al Mar y Ribamontán al Monte; la Junta de las Siete Villas, formada por Arnuelo, Bareyo, Noja y Meruelo; la Junta de Cesto, conformada por Bárcena de Cicero, Hazas de Cesto y Solórzano; y la Junta de Voto. A estas juntas se fueron agregando, mediante carta de hermandad, las villas de Santoña y Escalante, así como el lugar de Argoños. Cada junta tenía su propia casa de audiencia y su cárcel, siendo la capital de esta Merindad Hoz de Anero.

La zona se dedicó principalmente a la ganadería y agricultura, siendo una de las actividades más curiosas el uso de los molinos de mareas, que se mantuvieron en funcionamiento hasta hace relativamente poco, pero también fue la cuna de grandes maestros canteros, retablistas y carpinteros. Por ejemplo, tenemos célebres figuras que trabajaron en las grandes catedrales de España, como Juan de Herrera "El Trasmirano", de Gajano, quien fue cantero mayor en la Catedral de Santiago de Compostela, o Juan de Nates, natural de Secadura, quien trabajó en las obras de El Escorial.

En la actualidad, el turismo se ha abierto camino como una de las principales fuentes económicas de la comarca, pues Trasmiera cuenta con importantes enclaves turísticos, tales como las marismas de Victoria y Joyel, el molino de mareas de Santa Olaya, así como el Observatorio del Arte de Trasmiera o el observatorio de las Tradiciones, en Castillo Siete Villas, además de ser un referente del sector pesquero y conservero, gracias a Santoña y sus mundialmente famosas anchoas.



Especialistas en mecánica rápida multimarca
40 años dedicados al sector

Mecánica rápida | Montaje y equilibrado de neumáticos
Pre ITV | Diagnósis | 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.

LAS COMPRAS EN ABRIL EN COLINDRES TIENEN PREMIO

Regresa el “Rasca y Gana” de APYMECO, una nueva campaña para incentivar el pequeño comercio en el municipio, que repartirá hasta 9000 € en premios.

La Asociación de Pequeña y Mediana Empresa de Colindres, APYMECO, ha vuelto a lanzar una de sus campañas comerciales con el objetivo de dinamizar el pequeño comercio e impulsar el consumo en el municipio.

En esta ocasión, se trata de la campaña “Rasca y Gana”, una iniciativa que, en ediciones anteriores, ha demostrado tener un gran éxito entre el público y ser una gran herramienta para animar las compras en los negocios locales. “En APYMECO, seguimos apostando por el comercio local y premiando a quienes lo apoyan. Por eso, un año más, lanzamos la campaña «Rasca y Gana 2025», una iniciativa que hará

que comprar en Colindres sea aún más emocionante”, explican desde la asociación.

La campaña dio comienzo el pasado martes 1 de abril y se mantendrá activa durante todo el mes. Mientras dure, las compras superiores a 5 € en los establecimientos adheridos recibirán un Rasca y Gana, que podrá contener numerosos premios para canjear en los comercios y establecimientos de hostelería participantes.

En concreto, habrá un total de 24.100 tarjetas Rasca y Gana, de las cuales, 1.321 estarán premiadas. En total, habrá 9.000 € en premios: 700 premios de 1€ (exclusivo en hostelería); 120

premios de 5€ (para hostelería y comercio); 240 premios de 10€ (para hostelería y comercio); 240 premios de 20€ (para hostelería y comercio); y 2 premios de 250€ en Apyeuos (canjeables en Carnicería de Rafa).

Cada Rasca premiado será válido para un solo uso, pudiendo acumularse varios premios para una compra mayor. Si el importe es inferior al premio, no se devolverá dinero en efectivo.

Los boletos premiados no podrán ser usados en la propia transacción, debiendo utilizarse en futuras compras o consumiciones con un plazo que finalizará el próximo 30 de abril.

El GAC Oriental gestionará un presupuesto de 3,15 millones en el periodo FEMPA 2024-2029

El Grupo de Acción Costera (GAC) Oriental de Cantabria celebró el pasado 27 de marzo la Asamblea General anual, integrada por entidades públicas, pesqueras, económicas y sociales que forman parte del grupo en su área de actuación en Castro Urdiales, Colindres, Laredo y Santoña.

El presidente, Javier Incera, presentó la Memoria de Actividades del ejercicio anterior, destacando la firma del Convenio con la Consejería de Pesca a través del que se dispondrá de 3.150.000 euros para implementar la Estrategia del GAC durante el periodo del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca 2024-2029. Del total del presupuesto, 2.478.000 € estarán destinados a financiar proyectos de los diferentes promotores durante ese periodo.

El GAC abrió la actual convocatoria de ayudas en junio de 2024. Hasta el momento se han aprobado 27 proyectos, que han recibido un importe total

de casi 800.000 €, que supondrán inversiones a cargo de los promotores de 1,5 millones.

Entre ellos destacan nuevos negocios de albergues y alojamientos marineros, adquisición de embarcaciones en empresas de turismo marinerero, empresas y clubes náuticos y de buceo, talleres navales, comercializadores de pescado, gastro asadores marineros, cofradías de pescadores y gastronómicas o ayuntamientos

Durante el ejercicio pasado, el GAC participó en diferentes eventos y seminarios de la Red Española y Europea de Grupos, y recibió la visita de otros grupos nacionales para conocer los proyectos apoyados.

En la asamblea también fueron aprobados los balances contables de 2024 y los presupuestos para 2025, “manteniendo una situación económica saneada”, según informaba el presidente.

VUELVE VUELVE VUELVE

RASCA Y GANA

9.000€ EN PREMIOS DIRECTOS

RASCA Y GANA

VUELVE VUELVE VUELVE

COMPRA MÍNIMA 5€

Del 1 al 30 de abril

APYMECO REPARTIRÁ UN TOTAL DE **24.100 TARJETAS**

RASCA Y GANA, DE LAS CUALES, **1.321 TENDRÁN PREMIO**

EL PLAZO PARA GASTAR LOS RASCAS SERÁ **HASTA EL 30 DE ABRIL**

Premios:

- ✓ 700 premios de 1€ (exclusivo en hostelería).
- ✓ 120 premios de 5€ (para hostelería y comercio).
- ✓ 240 premios de 10€ (para hostelería y comercio).
- ✓ 240 premios de 20€ (para hostelería y comercio).
- ✓ 2 premios de 250€ en Apyeuos (canjeables en Carnicería de Rafa).

Cada Rasca premiado es válido para un solo uso.
Puedes acumular varios premios para una compra mayor.
No se devuelve dinero en efectivo si el importe es inferior al premio.

¿Cómo canjear tu premio?

Si tienes un Rasca premiado, ¡úsalo en una próxima compra! No se puede canjear en la misma transacción en la que se recibió, pero sí en futuras compras o consumiciones.



"La costera empieza bien, aunque seguimos luchando por mejores cuotas para nuestra flota"



Foto: Vivir en Cantabria Oriental

SERGIO VALLE

VICEPRESIDENTE DE LA FEDERACIÓN DE COFRADÍAS DE PESCADORES DE CANTABRIA

El sector pesquero sigue luchando por unas cuotas justas

Cantabria dio comienzo el pasado lunes 10 de marzo a su costera del bocarte, días más tarde de lo previsto, al no alcanzarse un acuerdo definitivo sobre el modelo de cupos de pesca y su reparto. Ambas costeras son

de especial relevancia, especialmente la del bocarte, ya que de ella se obtiene la materia prima para la elaboración de la anchoa, que cuenta con una gran industria en municipios como Santoña, Laredo o Colindres.

P — ¿Cómo está siendo el inicio de la costera este año y que espera la flota?

R — La costera empieza bien, aunque seguimos luchando por mejores cuotas para nuestra flota.

P — Porempazarpororden cronológico, me gustaría preguntarte, en primer lugar, por la del verdel. ¿Cómo está siendo?

R — Pues bueno, la costera del Verdél está siendo escasa. Partimos de un 35% menos con respecto al año anterior y venimos de pagar un montón de sanciones o recortes por la escasa cantidad de esta especie que hay este año, según dicen los biólogos, que achacan a la sobrepesca de años anteriores.

Además, se suma el problema que, aunque el cerco ha conseguido casi en su totalidad llegar al 100% de las capturas otorgadas, los de artes menores, que emplean técnicas de pesca artesanal, con embarcaciones pequeñas y pesca de anzuelo, lo están teniendo mucho más difícil, por lo que, aun habiendo

menos cantidades, no pescan ni el 6% de la cuota asignada.

P — ¿Tenemos datos de las capturas del verdel que se han realizado ya desde que ha empezado la costera?

P — Si. De la que se ha realizado la costera, el grupo conjunto de OPACAN ya ha logrado pescar en el millón de kilos que le tocaba, mientras que los de artes menores, que tienen un cupo de 2.252.000 Kg, a día de hoy, no han logrado llegar a los 80.000 Kg.

P — Antes decías que las cuotas son bajas y que había problemas con el número de ejemplares. ¿A qué se debe?

R — El problema del verdel es la cantidad de barcos grandes que se dedican a su captura



ÁREA 3

COMPRAR VENDER ALQUILAR
SERVICIOS INMOBILIARIOS

¿Quieres vender tu piso?
Nosotros te ayudamos



CONTACTA

691 690 356
www.area3inmobiliaria.com

ENTREVISTA

en el nórdico sin ninguna regulación, como rusos, noruegos, irlandeses, etc., por lo que aquí cada vez llegan menos.

Para que la gente se haga una idea, en España podemos pescar entre 5 o 6 millones de kilos, mientras que esos países sobrepasan los 300 millones. Entonces, es muy difícil que el verdel llegue hasta aquí en condiciones óptimas para la especie.

Esto es muy preocupante, ya que, luego, esta sobrepesca la vamos a pagar todos, porque si, el año que viene, los biólogos dicen que la especie ha disminuido demasiado, se establecería una cuota cero de capturas durante unos años hasta que se recupere, algo de lo que, pese a no tener culpa los españoles, nos va a traer consecuencias terribles para el sector.

P — Pasamos ahora a la especie por excelencia que da fama a Cantabria, el bocarte, materia prima de la que luego se elabora la anchoa y que tan importante es para nuestra zona oriental. ¿Cómo está siendo, en este caso, la costera?

R — De momento hay poca anchoa, aunque de gran tamaño, que ronda las 32, 35 unidades por kilo, o quizás algo más. Las conserveras han podido hacer algo en la primera semana, pero, por ahora, no hay una cantidad grande para que entren todas a comprar. Hay alguna que una partida grande sí se la lleva, pero la gran mayoría se lo está adjudicando el fresco.

P — Entonces, buena calidad y tamaño, pero escasez, ¿No?

R — Eso es. Pero bueno, ahora calentará un poco más el agua, que, actualmente, está en 13º, y ahora, a mediados de abril, que suele empezar la campaña “fuerte”, esperamos que se encuentren bancos de bocarte en el litoral, que nos permitan aumentar las capturas.

En este primer mes de costera, ya se ha consumido creo que algo más del 10% de la cuota asignada, unas 3.800 toneladas de las 28.610 que tenemos.

P — Tengo que preguntarte por las cuotas de pesca. Cantabria y País Vasco se sumaron a la propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de un reparto del cupo por Organizaciones de Productores Pesqueros (OPP), a fin de dotar de mayor rentabilidad económica a las capturas y que no sucedan cierres prematuros al agotarse la cuota antes de tiempo, pero sin llegar a un acuerdo sobre el porcentaje a repartir. ¿Qué nos puedes decir sobre esto?

R — Se ha luchado mucho y se sigue trabajando desde Cantabria para esa nueva gestión de las cuota por OPP. España sigue teniendo la misma cuota, 28.600.000 kilos, pero con el nuevo reparto por OPP, cada provincia, por así decirlo, podrá autogestionarse en función de sus capturas de los últimos años.

Es la mejor forma de que cada uno podamos controlar mejor lo que pescamos y, así, poder buscar una mejor calidad del producto y, por ende, el mejor precio, en vez de llenar las ventas de pesca pequeña, que no

tiene apenas valor, por miedo a que otra provincia se puede adelantar. Al no tener que competir con otras comunidades, porque la cuota de Cantabria será de Cantabria, y no tener que ir con esas prisas, también evitará que muchos barcos acaben saliendo con mala mar y corran riesgos innecesarios.

Ahora queda esperar que entre en funcionamiento este nuevo sistema y ver si los barcos responden bien a ese tipo de gestión.

P — Tal y como cuentas, el sector pesquero, al igual que todo el sector primario en general, se enfrenta cada día a más dificultades. ¿Sigue siendo rentable la pesca? ¿Hay futuro?

R — El sector pesquero cada vez se enfrenta a más dificultades, por distintas razones. La flota de cerco sigue siendo rentable, pero quien más se ve amenazada es la de artes menores, ya que este tipo de pesca, más artesanal y tradicional, que salimos a pescar con anzuelo el verdel o el bonito, estamos pasando unos años muy difíciles y somos los mayores perjudicados en cuanto a cuotas.

P — Uno de los grandes aliados que tiene el sector pesquero en esta zona es la Consejería de Pesca, quienes dinamizan nuestra comarca pesquera a través de la financiación de distintos proyectos relacionados con el ámbito de la mar. ¿En qué proyectos estáis trabajando ahora mismo?

R — Tanto las cofradías como los barcos, normalmente siempre vamos por vía de la Conse-



jería de Pesca, y todos ya hemos hecho un poco las reformas de mantenimiento de este año.

Además, hay que mencionar también al Grupo de Acción Costera de Cantabria Oriental, GAC, que es un gran aliado para el sector, ya que nos ayuda a realizar mejoras que solos no podríamos hacer.

Por ejemplo, este año hemos trabajado en la implantación de unas compactadoras de basura para los barcos de bonito, principalmente, ya que son unas máquinas neumáticas que ayudan mucho a disminuir el volumen de residuos que se generan en estos barcos cuando pasan tantos días en la mar.

Aparte de esta, otra de las grandes innovaciones de los últimos meses ha sido, por ejemplo, la instalación en la Cofradía de Colindres de dos

grúas de izado de redes, que facilita y agiliza mucho las labores de las mujeres y los marineros que las reparan.

P — Para finalizar, Colindres tenía un problema a consecuencia de la falta de dragado ¿hay ya solución?

R — Parece que se va a paliar este problema, pues parece que se está cumpliendo lo prometido desde la consejería y ya está la nueva dragadora en marcha.

P — ¿Algunas palabras para concluir la entrevista?

R — Esperamos que pronto esté todo listo para recibir a los barcos aquí y animamos a toda la flota del Cantábrico en esta costera, que esperamos que sea buena y logre recuperar un poco al sector, que hace mucha falta y es de gran importancia para toda la zona oriental.

Estamos de vuelta con los mejores productos del mar

ASADOR HOSPEDERÍA EL PUERTO
CASA FUNDADA EN 1928
hospederiaelpuerto.com
Calle la Mar, 29, Colindres

Abedules

¿Por qué encontramos estos árboles blancos en la autopista A8?

Por Diego de Vallejo

Quienes viajamos habitualmente por la A8, esa autopista conocida como "Autovía del Cantábrico", hemos aprendido a disfrutar de ciertos detalles del paisaje. Uno de los más llamativos, y a la vez más desconocidos, son los árboles de tronco blanco que aparecen de forma periódica en los márgenes de la carretera. Me refiero a los abedules, una especie que,

a menudo, pasa desapercibida, pero cuya presencia es fruto de una decisión paisajística y ambiental muy bien pensada.

Los abedules, del género *Betula*, son árboles de crecimiento rápido, resistentes al frío y a las condiciones adversas. Se caracterizan por su corteza blanca con estrías oscuras, un rasgo que no solo les

da ese aspecto elegante que tanto llama la atención desde el coche, sino que además tiene una función ecológica: Son una especie pionera.

Es de las primeras especies vegetales en colonizar en Cantabria suelos pobres, erosionados o alterados por actividades humanas. Su sistema radicular contribuye a estabilizar taludes, evitar la erosión y mejorar la estructura del suelo, lo que los convierte en aliados perfectos en zonas donde el terreno ha sido modificado para construir una vía como la A8.

Además, al generar sombra, estabilizar el suelo y mantener la humedad, favorecen la llegada de otras especies vegetales y la presencia de fauna, desde insectos hasta aves insectívoras, que encuentran en los abedules un lugar de paso o de cría.

Otra ventaja es su bajo impacto. A diferencia de otras especies con raíces más invasivas o copas demasiado frondosas, los abedules crecen de forma vertical y ligera, sin representar una amenaza para canalizaciones subterráneas ni requerir podas agresivas. Su hoja pequeña y su porte contenido hacen que su mantenimiento sea más sencillo para las brigadas de carreteras. Todo esto los convierte en una opción cada vez más común en proyectos de revegetación junto a infraestructuras.

Y sin embargo, a pesar de todas estas cualidades, pocos conductores se fijan conscientemente en ellos. Por eso, desde Poty Ambienturas hemos

querido dedicarles un pequeño homenaje en forma de vídeo divulgativo en nuestro canal de YouTube, donde explicamos por qué se plantan en ciertas carreteras, cómo reconocerlos, y qué papel juegan en la restauración ecológica de las zonas por donde pasamos sin detenernos. Porque si logramos que una persona más valore el paisaje que la rodea, incluso desde el asiento del copiloto, estaremos un paso más cerca de una sociedad sensible con su entorno.

Algún día deberíamos dedicar tiempo a observar y estudiar la escasa historia natural de todos esos lugares que, por costumbre, nadie mira: las grandes rotondas renaturalizadas, medianas e isletas de las autovías. Esos fragmentos de tierra atrapados entre carriles rápidos de muerte segura para la fauna, aislados por el tráfico constante, que aún así llegan a formar pequeños universos verdes con dinámicas propias. Son como islas vegetales en medio del tráfico rodado, con un suelo muy particular —compactado, empobrecido, pero aún vivo— que ha sido ocupado por especies que no se rinden fácilmente. Entre ellas, gramíneas resistentes, plantas pioneras, flores silvestres e incluso insectos que encuentran refugio en estos espacios invisibles desde el parabrisas.

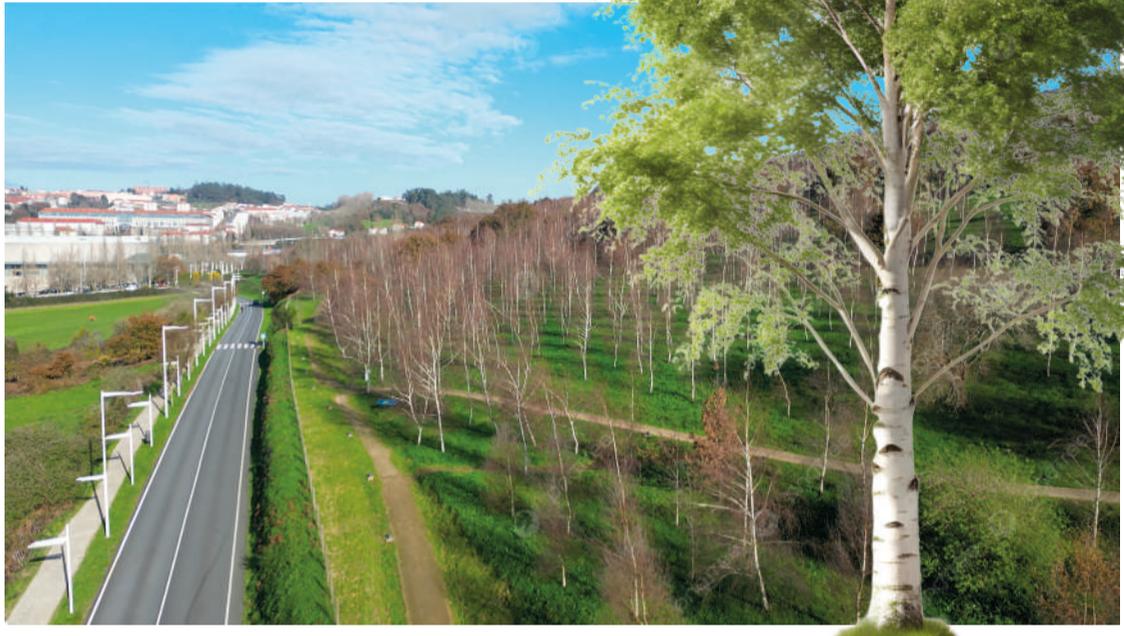
El valor ecológico de estas microzonas siempre se subestima y a mí me apasiona. Aunque su acceso sea difícil y estén sometidas a un entorno hostil, son territorios donde la naturaleza se adapta e improvisa. Allí

puede esconderse más vida de la que pensamos: pequeñas cadenas tróficas, interacciones inesperadas y hasta especies que, por azar o persistencia, han encontrado su hueco en medio del ruido. Hacer un reportaje sobre esta naturaleza en los márgenes del tráfico sería una forma de visibilizar lo resiliente que puede llegar a ser la vida... incluso en los lugares donde menos la esperamos.

Y en esas islas en mitad de la nada, el tronco blanco del abedul lo gobierna todo. La próxima vez que recorras la A8, te invito a mirar más allá del asfalto. Fíjate en los árboles que flanquean el camino. Si ves un tronco blanco que parece pintado de cal, es probable que sea un abedul trabajando en silencio: sujetando el terreno, filtrando el aire, atrayendo vida. En un mundo donde muchas veces lo que importa es lo inmediato, estos árboles nos recuerdan que hay belleza y propósito en lo discreto.

Porque a veces, entender lo que nos rodea es el primer paso para cuidarlo.

DISFRUTA DE LAS
POTY AMBIENTURAS
EN YOUTUBE



ORTAL
Carpintería Luis Ortiz



Nuestro mundo,
la madera

Ventanas y escaleras

Múltiples diseños y formas que se adaptan a tu vivienda.

Nuestra apuesta son los productos de calidad.



ortal.es

942 50 79 45

info@ortal.es

Barrio La Sota S/N, Anero

EL GOBIERNO REGIONAL SACRIFICARÁ AL 20% DE LA POBLACIÓN DE LOBOS

El sector ganadero ha aplaudido la medida, mientras que asociaciones ecologistas se oponen y amenazan con los tribunales.

El Gobierno de Cantabria, a través de la Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Alimentación, publicó el pasado 2 de abril un boletín extraordinario con la resolución que establece el cupo de extracciones de ejemplares de lobo a llevar a cabo en la Comunidad Autónoma, tras haber sido publicada en el Boletín Oficial del Estado la Ley de Desperdicio Alimentario.

De este modo, la resolución de la Dirección General de Montes y Biodiversidad, ha establecido el cupo total de extracción de ejemplares de lobo en Cantabria para la temporada 2025/2026, que será de 41 ejemplares y se ajustará al régimen de excepciones previsto en el artículo 61 de la Ley 42/200, de 13 de diciembre, del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad.

Según explicó la consejera, se establece el cupo de extracción en el 20 % del número actual de ejemplares censados en Cantabria, estimando en 41 los lobos que serán sacrificados en base a criterios "objetivos y técnicos" para "garantizar la convivencia de la especie con el sector ganadero".

Con la salida del lobo del LESPRES, se retomaba la posibilidad del control poblacional con extracciones "totalmente controladas" de ejemplares en base a los datos actuales,

que cifran la población de lobos en Cantabria en algo más de 200 ejemplares, distribuidos en 23 manadas confirmadas y ocupando un área superior a los 4.000 km2.

Los controles de ejemplares se distribuirán geográficamente de la siguiente manera: en Liébana 4; en la zona del Nansa 5; en el 5; en el Besaya 5; en el Pas-Pisueña 5; en Campoo Los Valles un total de 10 y en Asón-Miera, siendo esta esta última la que correspondería, en parte, a nuestra zona oriental y que ocupa los municipios de Miera, Arredondo, Ruesga, San Roque de Riomiera y Soba.

Por otro lado, en base a la normativa específica del Parque Nacional de los Picos de Europa y a la singularidad de su gestión, que se desarrolla de manera coordinada con las Comunidades Autónomas del Principado de Asturias y de Castilla y León, las actuaciones de control que se realicen dentro de ese espacio natural protegido seguirán las directrices y protocolos que se aprueben por la Comisión de Gestión del mismo, asegurando en todo caso la imprescindible coordinación en las actuaciones de control dentro y fuera del Parque Nacional.

Las extracciones serán realizadas por Agentes de Medio Natural de la Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Cantabria, tal y como establece el Plan de Gestión.

La consejera de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Alimentación, María Jesús Susinos, ha detallado la evolución que ha sufrido la especie en los últimos 30 años, en los que ha multiplicado por 8 el número de grupos familiares, y ha aumentado en un 92% su área de distribución.

Según la titular de Ganadería, los daños que la especie está produciendo superan los 2.600 ataques al año y producen más de 3.200 cabezas de ganado muertas, "afectando a un millar de ganaderos y generando unas indemnizaciones que superan los 1,7 millones de euros".

"Estas circunstancias están poniendo en grave riesgo la compatibilidad de la presencia de la especie con el desarrollo socioeconómico del medio rural en general" – ha remarcado Susinos- "y, especialmente, con la ganadería extensiva, elemento clave en la conservación de nuestro medio natural".

Por ello, "es fundamental e indispensable volver a aplicar las medidas recogidas en el artículo 6.2 del Plan de Gestión del Lobo en Cantabria dirigidas al control de ejemplares", ha remarcado la consejera.



Comercial Hoznayo

ZOOSANITARIOS - FITOSANITARIOS

TODO LO QUE NECESITAS PARA TUS ANIMALES Y PLANTAS

Ganadería y mascotas
Productos veterinarios
Alimentación
Plásticos para silos
Zoosanitarios
Juguetes y accesorios

Huerta y Jardín
Fitosanitarios
Herramientas y accesorios
Semillas
Plantas, árboles y flores
Fertilizantes

...y ¡mucho más!

www.comercialhoznayo.com

Bo. La Plaza, s/n, Hoznayo (Entrambasaguas)

942 524 368

info@comercialhoznayo.com



Ecologistas amenazan con llevar a los tribunales los planes para matar lobos

La World Wildlife Fund (WWF), una de las mayores organizaciones dedicadas a la defensa de la naturaleza y el medio ambiente, ya ha anunciado que llevarán a los tribunales cualquier plan de las Comunidades Autónomas para matar lobos que incumplan las leyes europeas.

Según han explicado en un comunicado, creen que las acciones de Comunidades Autónomas como Cantabria incumplen la normativa europea, "pues el hecho de que una especie de fauna sea gestionable -que no esté estrictamente protegida- no elude la obligación de mantener sus poblaciones en un estado de conservación favorable".

La WWF afirma que, en el último informe de poblacional remitido por España a la UE las poblaciones de lobo

se encuentran en un estado "desfavorable-inadecuado", lo que obliga a tomar medidas adicionales para asegurar su viabilidad futura.

"La población de lobos en España no ha crecido exponencialmente, como afirman algunas administraciones. La realidad es que la recuperación de esta joya de la fauna ibérica se ha estancado en la última década, y su futuro sigue sin estar asegurado" explican, señalando, además, que "matar lobos no solo es ilegal e incompatible con la recuperación de la especie, sino que también es una estrategia inútil para reducir los ataques al ganado y, por ello, llevaremos ante los tribunales y la Fiscalía cualquier plan autonómico que vulnere la normativa vigente y exige a las CCAA que apuesten por soluciones reales para la coexistencia".

TRASMIERA SE MOVILIZA CONTRA LA PLANTA DE BIOGÁS

Bajo el lema "Salvemos Trasmiera", se ha organizado una gran marcha popular y una concentración contra el proyecto de la planta de biogás que se planea instalar en Praves.



Faltaban cerca de veinte minutos para las 11:00 h del domingo 30 de abril y en el punto de encuentro acordado se encontraban alrededor de 200 personas para dar inicio a la marcha que, bajo el lema "Salvemos Trasmiera", pretendía realizar un recorrido circular

de 5Km en torno al valle de Las Pilas, en Ribamontán al Monte, para protestar contra el proyecto de la planta de biogás que la empresa Verdalia Bioenergy pretende instalar en la cercana localidad de Praves, en el término municipal de Hazas de Cesto.

Los minutos pasaban y la organización era incapaz de dar inicio a la marcha, pues, por los tres caminos que llegaban al punto de partida, situado cerca de la ganadería la Llana, no cesaban de llegar grupos de personas dispuestos a sumarse a la protesta.

Ya a las 11:30 h, los manifestantes iniciaron el recorrido. Todas las expectativas habían sido superadas y, al grito de "yo rechazo", una kilométrica columna comenzó a marchar por el camino hacia el monte, sin ser capaz la vista de avistar a la vez el inicio

de esta de su final, pues, para cuando los últimos de la formación abandonaron el punto de salida, los primeros de esta ya se encontraban muy lejos tras el camino del monte.

La respuesta al llamamiento realizado por la Asociación



PIEDRA	MUEBLES	FORJA	ILUMINACIÓN	CERÁMICA	DESCANSO

Forjas Artísticas
 DECORACIÓN INTERIOR Y EXTERIOR PARA TU HOGAR
www.forjasambrosero.com
 Ctra. Gral. Santander-Bilbao, Km. 181
 Salida Autovía A-8, Nº 181
 Ambrosero (Cantabria)
 942 64 20 46

TRASMIERA



Foto: Vivir en Cantabria Oriental

Stop Macroplanta de Purines y Otros Residuos en Hazas de Cesto fue mucho mayor de lo que los convocantes habían imaginado. En torno a 2.000 personas, provenientes de toda la comarca de Trasmiera, quisieron acudir a la cita para manifestar su rotunda oposición a la planta de biogás. Vecinos de Ribamontán al Monte, Hazas de Cesto, Solórzano, Meruelo, Bareyo, Bárcena de Cicero, Santoña, Noja e incluso de otras comarcas de la zona oriental, se unieron ese día para proteger su tierra de una industria que “solo traerá consecuencias negativas”.

Una vez realizado el recorrido, los participantes se reunieron para llevar a cabo la lectura del manifiesto que expresa el rechazo de los vecinos de la comarca contra la planta de biogás.

Desde que se anunciase el proyecto de la planta de biometano en Praves, vecinos de distintos municipios afectados por su cercanía han trabajado conjuntamente para impedir que una industria de este tipo se sitúe frente a sus hogares, con el posible impacto negativo que implica, movilizándose a través de redes sociales y formando la plataforma “Stop Macroplanta de Purines y Otros Residuos en Hazas de Cesto” que en los últimos meses ha llevado a cabo varias iniciativas, como charlas informativas o recogidas de firmas contra el proyecto, logrando un gran apoyo popular y extendiendo las reivindicaciones de los vecinos de Hazas de Cesto y Ribamontán al Monte a toda la comarca de Trasmiera.

Por Adrián Rozas

LA PLANTA DE PRAVES

La planta proyectada en la localidad de Praves se dedicará a la producción de biometano, un biocombustible de segunda generación que se obtiene a partir del biogás producido mediante un proceso natural de descomposición de residuos orgánicos biodegradables de origen agrícola, ganadero e industrial. Concretamente, esta planta producirá el biogás a través de los residuos ganaderos, de los cuales, 100.000 metros cúbicos serían absorbidos de purines, mientras que otros 40.000 metros cúbicos provendrían de residuos orgánicos como estiércol seco o el lodos de las depuradoras de la industria agroalimentaria.

La promotora del proyecto es Verdalia Bioenergy, perteneciente al gigante financiero Godman Sachs, quien deberá realizar una inversión de 25 millones de euros para poder poner en marcha esta planta en Hazas de Cesto, de los cuales, 2,2 millones serían subvencionados a través del Perte de Energías Renovables, Hidrógeno Renovable y Almacenamiento (ERHA), procedente de los fondos europeos que gestiona el Gobierno de España.

El proyecto, declarado de Interés público o social por la Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, aún debe pasar los diferentes controles y estudios por parte de la Administración Pública, especialmente aquellos destinados a examinar su impacto ambiental y recibir la Autorización Ambiental Integrada, la cual comprende un periodo de exposición.

Escanear el QR para firmar el manifiesto





AGROCAMPO



CÉSPED
natural y artificial



CUIDADO DE ANIMALES
Protege a tus animales contra los parásitos



TODO PARA TU HUERTA Y JARDÍN
semillas, fitosanitarios, herramientas, etc.



Venta y tratamiento de ÁRBOLES FRUTALES





agrocampocantabria.es
942 65 12 19
C/La Marisma. nº1, Adal, 39760 Treto, Cantabria

5 Km para vivir en paz

Bajo el título de “5 Km para vivir en paz”, la Asociación Stop Macroplanta de Purines y Otros Residuos en Hazas de Cesto ha elaborado un manifiesto en el que se muestra la oposición a la planta de biometano de Praves y se reivindica “el derecho de cualquier comarca de Cantabria a tener una población sana, un futuro sostenible y un medio ambiente limpio”.

Según explican desde la asociación, “una instalación de este tipo no puede ser segura ni legal cuando se pretende ubicar a poco más de 1 km de núcleos como Praves, Vierna o las Pilas” y afirman que “la macroplanta de Hazas de Cesto es un peligro real, cierto, previsible; todos los datos conducen a la misma conclusión: es un sinsentido. Si llega a construirse acabará con la estructura social y el patrimonio natural que existe ahora mismo en Trasmiera”.

El manifiesto cuenta ya con más de 4.000 firmantes, entre los que destacan 65 figuras de relevancia en la sociedad de Trasmiera, como el chef Jesús Sánchez; el doctor en zoología Germán Orizaola; el músico Marcos Bárcena; el oncólogo y experto en medicina medioambiental, Santos Martín; o la actriz Alicia Trueba.

Todos ellos han querido mostrar su oposición a la construcción de una planta de producción de biometano a partir de desechos y lodos en el municipio de Hazas de Cesto, así como a todos aquellos proyectos “potencialmente perjudiciales, peligrosos o insalubres que, como este, quieran situarse a menos de 5 Km de cualquier núcleo de población”.

También han querido apoyar a los habitantes de la comarca de Trasmiera, que “ven amenazada su salud, su futuro y sus negocios por la macroplanta” y exigen que se cumpla el artículo 45 de la Constitución, que garantiza el derecho a disfrutar de un medio ambiente adecuado para el desarrollo de la persona. El manifiesto rechaza la emisión a la atmósfera de ácido sulfhídrico, amoníaco, metano, sulfuro de Hidrógeno, CO₂ y otros compuestos volátiles; y el riesgo de contaminación del río Pontones y, a través de este, de la ría de Cubas.

“Manifestamos nuestro apoyo y compromiso con la gestión ordenada y respetuosa de todas aquellas inversiones que contribuyan a la prosperidad de los habitantes de Cantabria, pero nuestro total rechazo a los proyectos que representen una

amenaza contra la salud de las personas, los animales, plantas, aire, aguas y, en general, ponga en peligro nuestra tierra”, explican, y reivindican el apoyo a los ganaderos de Cantabria, “a los que se culpabiliza para poder traer a esta tierra un problema mucho mayor que el de los purines”. “Nuestra ganadería podría ser un ejemplo de desarrollo sostenible si las ayudas públicas a las macroplantas se destinasen a que los ganaderos avanzasen en la eficacia del tratamiento de residuos in situ”.

También se exige la protección del sector hostelero y turístico de las zonas afectadas, los cuales creen que se verían seriamente perjudicados, así como de todo el paisaje, el cual es una seña de identidad de Cantabria.

El manifiesto concluye expresando el rechazo “total” a la posible implantación de la macroplanta de Hazas de Cesto y exige la desestimación inmediata del proyecto, así como su nulidad y la garantía, mediante una normativa específica en Cantabria, que incluya la imposibilidad de situarlos a menos de 5 Km de cualquier núcleo de población, con el fin de que, en el futuro, no aparezcan otros proyectos similares.

VOTO SE ECHA AL MONTE CONTRA LOS MOLINOS

Cerca de 300 personas han realizado un recorrido de protesta ante los proyectos eólicos que afectarán a varios municipios de la zona oriental.



Foto: Vivir en Cantabria Oriental

El pasado 12 de abril se ha vivido en Voto un nuevo acto de protesta vecinal contra los futuros proyectos eólicos que amenazan a varios de los municipios de las comarcas orientales.

En concreto, los proyectos en cuestión son el parque eólico Fuente Pico, con 3 aerogeneradores, y Sierra de Sel, con 10, distribuidos entre los municipios de Voto y Ruesga.

Por esta razón, los vecinos han decidido emprender una marcha a pie hasta el futuro emplazamiento de estos parques, realizando dos recorridos, uno con salida desde las localidades de San Miguel de Aras y Secadura y reuniéndose las dos columnas frente al centenario tejo de Fuente Pico, donde se ha llevado un acto de protesta, en el que han enumerado los diferentes perjuicios que esta industria traerá a sus municipios y todo el daño que puede provocar al entorno.

Tras un recorrido de cerca de hora y media de duración, unas 300 personas se han concentrado para reivindicar su derecho a vivir en paz en sus pueblos y han expuesto su total rechazo a cualquier proyecto de este tipo cerca de estos.

Entre las reivindicaciones, han expuesto el gran daño que supondrá para las diferentes aves migratorias que cada año pasan por la zona, así como el peligro que supone para todo el entorno natural de la comarca, desde sus montes y cavidades, hasta sus ríos.

Al acto, además de numerosos vecinos de Voto, Ruesga, Bárcena de Cicero y otros municipios afectados, se han sumado figuras de la política municipal de la comarca, así como representantes de otras plataformas que luchan contra los eólicos en Cantabria.



CARTA AL DIRECTOR:

El miedo de los vecinos a los parques eólicos en Ruesga, Voto y Bárcena de Cicero

Vecinos muestran su preocupación por los parques eólicos Sierra del Sel y Fuente Pico, que afectarán a los municipios de Ruesga, Voto y Bárcena de Cicero.

Sr. director del periódico Vivir en Cantabria Oriental, con el ruego de su publicación le enviamos esta carta:

Los vecinos y afectados por los parques eólicos Sierra del Sel y Fuente Pico tenemos pavor a que los parques eólicos y su línea de evacuación deterioren nuestra salud y los manantiales que suministran agua a los vecinos de Ruesga y de Voto. Si las líneas de alta tensión, que están diseñadas para pasar cerca de casas de varios pueblos de Voto, así como los molinos que quieren colocar en Ruesga y Voto, se llegan a instalar, nuestra salud, nuestro patrimonio y muchas empresas que viven del turismo verían peligrar su futuro y además los proyectos venideros serían inexistentes.

La ganadería se vería afectada, tanto por la reducción de superficie de pasto en las parcelas privadas y en los montes de utilidad pública o patrimoniales, como por los efectos de los molinos y las líneas de alta tensión sobre la salud de los animales de producción. Se reduce la superficie útil y las subvenciones de la PAC que ello conlleva, con una doble merma de ingresos para los ganaderos de estos pueblos.

También se generarían graves problemas sobre la fauna silvestre, ya que en estos pueblos hay varias parejas de alimoche y otras especies vulnerables o en peligro de extinción. El patrimonio arqueológico no se describe siquiera de modo correcto en el estudio de impacto ambiental. Tiene numerosas lagunas, algunas muy llamativas, como olvidarse de el Santuario de la Bien Apare-

cida, patrona de Cantabria. Desde el COVID para acá la población ha aumentado más del 15% debido al deseo de la gente de tener un lugar en plena naturaleza. Otras familias han adquirido aquí su segunda vivienda. Con estos parques eólicos y sus líneas de alta tensión, mucha gente se irá y otra no vendrá. Algunos estudios hablan de la reducción del valor de las viviendas en un 30%.

Para aumentar la indignación de los habitantes de los pueblos, el consejero de Industria, Empleo, Innovación y Comercio del Gobierno de Cantabria, hace unos días ha informado de que la mayor parte de los proyectos sacados a información pública en el boletín oficial de Cantabria en los últimos meses, se aprobarán.

En diciembre la consejera de Desarrollo Rural nos decía en rueda de prensa que los técnicos de la consejería habían hecho informes desfavorables respecto al proyecto eólico CORUS, aludiendo a que los técnicos habían considerado los proyectos deficientes en su contenido y por eso hacían informes desfavorables. Este argumento nos parece más lógico que el que ha realizado el consejero de Industria, Empleo, Innovación y Comercio. Nos parece preocupante que un cargo público se exprese de esta manera en el momento en que muchos proyectos están en fase de información pública y según nuestro parecer los estudios de impacto ambiental tienen muchas lagunas, errores y deficiencias técnicas y generarían (de llevarse a cabo) multitud de daños al patrimonio personal, natural, cultural, arqueológico, etc.

Europa recomendaba en los años 90 guardar una distancia de 400 metros desde las líneas de alta tensión a las viviendas. Algunos estudios científicos dicen que la leucemia infantil se duplica cuando las viviendas están a menos de 300 metros de la línea de Alta Tensión. En el municipio de Voto esa recomendación no se cumple. Los vecinos de Ruesga tendrían también a menos de 1 km los molinos si estos proyectos de llevan a cabo.

Hace 30 años no se atrevieron a tanto, ¿por qué ahora acercan los cables a menos de 100 metros? Una temeridad, una agresión, un abuso total. Un desprecio por la salud y el bienestar de los habitantes de zonas rurales. Luego se les llena la boca a los políticos hablando de proteger la "España vaciada". Aquí vivimos personas. Los montes no son polígonos.

¿Se va a permitir que lugares y paisajes con interés para biodiversidad y con encanto se conviertan en polígonos eólicos y entramados de alta tensión? ¿Eso es defender y proteger a la ciudadanía?

La Junta Vecinas de San Miguel de Aras y el Ayuntamiento de Voto han expresado su rechazo a los proyectos eólicos públicamente, así como la mayoría de los vecinos de Montera-Barruelo, que es el concejo vecinal más afectado de Ruesga y tiene un monte patrimonial. El alcalde de Ruesga y algunos concejales de la oposición también han expresado su rechazo públicamente. ¿Eso no es suficiente para desestimar los proyectos eólicos?



*Celebra con nosotros
tus momentos más especiales*

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.



*La mejor gastronomía,
cualquier día del año*

Los mejores manjares te esperan en nuestro restaurante.



www.estrelladelnorte.es

942 65 99 70 | reservas@hotelestrelladelnorte
Av. Juan Hormaechea Cazón, 21, Isla, Cantabria



Nada es tan maravilloso de nuestros pueblos como lo son los recuerdos de tiempos pasados que sus gentes conservan grabados a fuego en la memoria, por mucho que pasen los años. Muchos son los que aún recuerdan estos tiempos pretéritos, más simples y humildes, tan distintos a como los conocemos hoy.

Tiempos en los que la vida cotidiana ha cambiado y mucho. Tiempos en los que la leche llegaba a nuestras casas en "cacharras" y no en brik y, en lugares como Limpias y Ampuero, además, venía acompañada de una sonrisa, la de Encarnación Lanás Llaguno.

Encarna nació en el vizcaíno pueblo de Trucios, en una casa del Barrio El Aguanaz, en 1954, siendo la cuarta de cinco hermanos. Su padre trabajaba en el lavadero de la mina y ejerció brevemente como concejal en tiempos de la República, mientras que su madre trabajaba en la casa y cuidaba de las pocas cabezas de ganado de la familia.

Como muchas otras niñas de su época y, al igual que sus hermanas, le tocó entrar a servir en una casa del pueblo, a fin de ayudar a la economía familiar. Encarna aceptó con resignación el lugar que el mundo parecía tenerle destinado, aunque, con el pasar de los años, comprendió la dignidad de esos trabajos, aun sabiendo la desigualdad que representaban, pero sin perder nunca la sonrisa ni el anhelo de algo mejor.

En su juventud conoció a Pedro, con quien se casó y se vino a vivir a Pieragullano, en Ampuero, donde, tras trabajar en algunas casas, pasó a hacerse cargo del ganado de su suegro en 1981, iniciando así una andadura que la llevó a ser conocida y muy querida en toda la comarca.

Y es que, esta pequeña ganadería de leche, la Ganadería Pieragullano, fue en aumento, convirtiéndose en todo un referente de la comarca de Asón-Agüera, llegando a obtener un gran número de vacas premiadas en distintos certámenes bovinos, donde se reconoció la gran calidad de su le-



Encarna Lanás, una mujer destacable

Después de toda una vida dedicada a la ganadería y el reparto de leche en Limpias y Ampuero, Encarna ha sido distinguida como **"Mujer Destacable 2025"** por el Ayuntamiento de Ampuero.

Por Adrián Rozas

che. Según Encarna, el secreto de esta alta calidad fue fruto de su amor y el de su marido por los animales, apostando siempre por cuidarlos bien y no maltratarlos ni sobreexplotarlos, algo pionero en su época.

Pero, sin duda, por lo que muchos en Ampuero y Limpias recuerdan hoy a aquella joven Encarna es por llevar la leche hasta sus casas. Numerosos vecinos aún pueden echar la vista atrás y ver a aquella mujer haciendo las labores del campo en un pequeño carro tirado por una burra, algo habitual en aquel entonces, que, más tarde, sería sustituido por un pequeño tractor, un Pasquali, y, posteriormente, por un Massey Ferguson. Una visión rompedora para la época, en la que aún era muy difícil ver a una mujer en un tractor.

Encarna se levantaba de buena mañana para ordeñar las vacas y, seguido, se dirigía a las diferentes casa de Ampuero y Limpias, llevando las cacharras de leche, mientras que otros muchos vecinos acudían a su casa para comprarla directamente.

La fama de su ganadería se extendió y comenzaron a vender su producto a la quesería Las Garmillas, entrando a formar parte, también, de la Cooperativa Valles Unidos del Asón.

Era una terea dura, atada a la necesidad de los vecinos por tener cada día su leche, que no dejaba demasiado tiempo al ocio. Era la vida de una mujer de su tiempo, resiliente e infatigable a la hora de compaginar el duro trabajo de la ganadería con su labor de madre. Una fiel representa-

nes, Encarna se jubiló en 2014, dedicando, desde entonces, su tiempo a los animales, a la huerta y a una de sus grandes pasiones, las flores.

Encarna sigue viviendo en Ampuero, en Pieragullano, junto a un río y entre montañas, al igual que el Trucios que la vio nacer. Un lugar que llama hogar y que cuida con el máximo cariño, pues detesta verlo sucio. Para sus hijas y nietas, representa la figura de una madre y abuela que ha sido su "barrera de protección ante lo negativo" y que lo ha dado todo por su familia, tanto la de sangre como la que ha ido acogiendo en su casa cuando no tenían dónde ir o cuando era necesario ofrecerles un hogar temporal.

Sus hijas la describen como una madre que "siempre estaba a un paso cada vez que la hemos necesitado" y que "es parte de esa cadena incondicional de cuidados de abuelas, madres e hijas. Esa genealogía de mujeres sin hombres implicados en la crianza, que cuidan y apoyan sin cuestionar, solo para que sigamos vivas, enteras y mentalmente sanas".

Encarna ha sido esa mujer que ha cuidado incansablemente de su familia, de su pueblo y de la economía local sin perder su sonrisa y el cariño hacia su gente, razón por la cual, el pasado 22 de marzo, fue galardonada por el Ayuntamiento de Ampuero como "Mujer Destacable 2025", una distinción que el consistorio otorga anualmente como parte de los actos del Día Internacional de la Mujer, para poner en valor la vida y obra de las numerosas mujeres que, como Encarna, han aportado tanto a la sociedad a lo largo de los años.



La alcaldesa de Ampuero, Amaya Fernández, hace entrega del reconocimiento a Encarna. Foto: **Vivir en Cantabria Oriental**.

En los últimos años, el ácido hialurónico ha ganado popularidad en el mundo de la estética facial, pero su uso va mucho más allá de los tratamientos cosméticos.

Hoy en día, se ha convertido en un aliado innovador dentro del campo odontológico, ofreciendo soluciones eficaces y mínimamente invasivas para mejorar la salud bucal y la calidad de vida de los pacientes.

¿Qué es el ácido hialurónico?

El ácido hialurónico es una sustancia natural que se encuentra en numerosos tejidos del cuerpo humano, especialmente en la piel, los ojos y las articulaciones.

Tiene una capacidad extraordinaria para retener agua, lo que favorece la hidratación, la regeneración celular y la elasticidad de los tejidos.

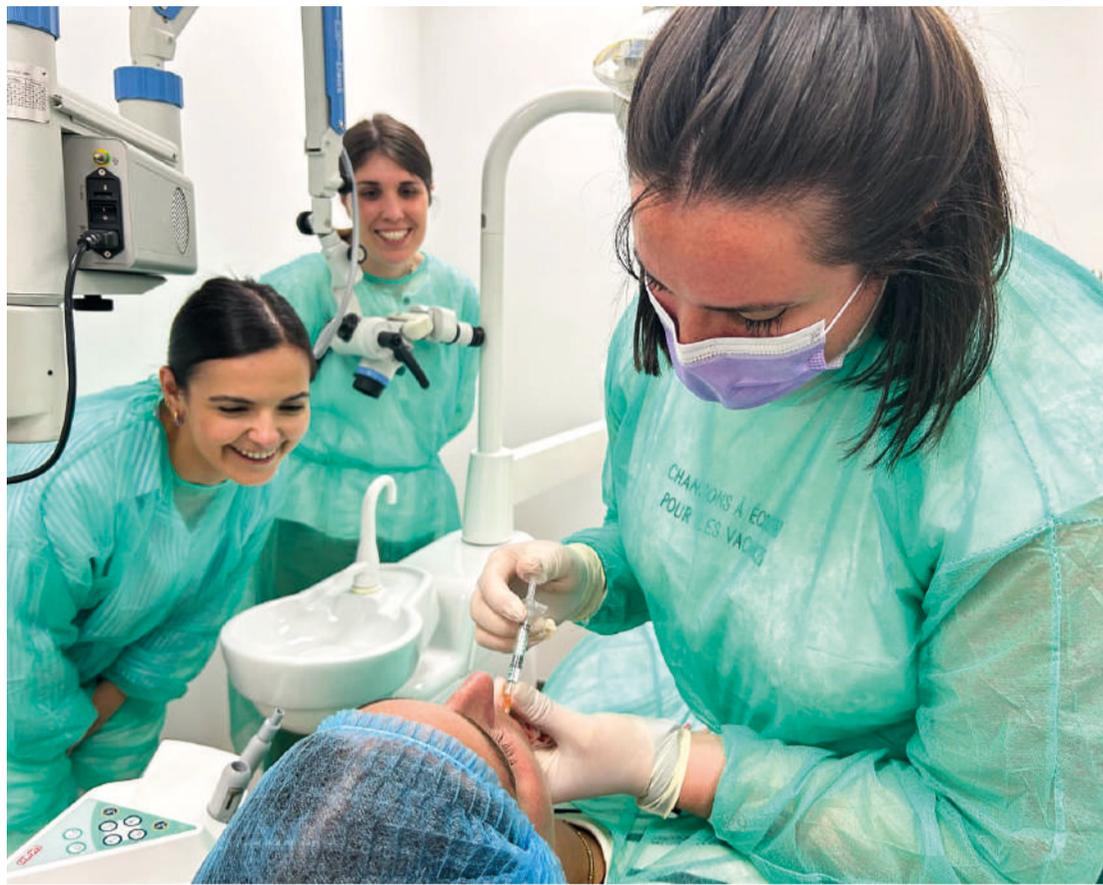
Su biocompatibilidad lo hace ideal para su uso en procedimientos médicos, incluyendo la odontología.

Usos en odontología

El ácido hialurónico ha abierto una nueva puerta en los tratamientos dentales, especialmente en áreas donde la regeneración de tejidos es fundamental.

Algunos de sus principales usos son:

- **Tratamiento de encías retraídas y enfermedades**



También destaca por su capacidad para reducir el dolor y la inflamación, lo cual mejora notablemente la experiencia del paciente durante el postoperatorio.

Otro punto a favor es que puede ser utilizado como complemento en numerosos tratamientos, potenciando sus resultados y acortando los tiempos de recuperación.

Un futuro prometedor

Cada vez más clínicas dentales incorporan el ácido hialurónico a su práctica diaria, tanto por sus ventajas clínicas como por la creciente demanda de tratamientos que integren salud y estética.

Esta versatilidad lo convierte en una herramienta de vanguardia que no solo embellece la sonrisa, sino que también mejora la salud bucal de forma integral.

En definitiva, el ácido hialurónico ha dejado de ser exclusivo de la cosmética para convertirse en un gran aliado de los profesionales de la odontología. Una pequeña molécula con un gran impacto... en tu sonrisa.

ÁCIDO HIALURÓNICO EN ODONTOLOGÍA

LA REVOLUCIÓN SILENCIOSA DE LAS SONRISAS SALUDABLES

Por Dra. Saray Fernández

periodontales: Se utiliza para regenerar tejidos gingivales dañados, reducir la inflamación y promover una cicatrización más rápida.

• **Cicatrización de heridas y úlceras orales:** Ayuda a aliviar el dolor y acelera el proceso de recuperación tras cirugías u otras lesiones bucales.

• **Mejoras estéticas en la zona perioral:** Se aplica para atenuar arrugas alrededor de la boca, corregir el perfilado de los labios y armonizar la sonrisa.

• **Xerostomía (boca seca):** En algunos casos, se emplea para aliviar la sequedad bucal, ya que su propiedad hidratante mejora la sensación de confort en pacientes con disminución de saliva.

Beneficios para los pacientes

Uno de los grandes atractivos del ácido hialurónico es que se trata de un tratamiento **seguro, poco invasivo y con resultados visibles desde las primeras aplicaciones.** Además, al tratarse de una sustancia natural, el riesgo de rechazo o reacciones adversas es muy bajo.

En la Clínica Dental Ensõ, apostamos por este tipo de tratamientos avanzados y mínimamente invasivos, incorporando el ácido hialurónico en nuestras terapias para mejorar tanto la salud bucodental como la estética facial de nuestros pacientes.

ENSÕ
DENTAL DIGITAL



TU NUEVA CLÍNICA DENTAL EN NOJA

- CLÍNICA MULTIDISCIPLINAR**
- Odontología conservadora
 - Armonización orofacial
 - Disfunción temporomandibular
 - Ortodoncia
 - Prostodoncia
 - Odontopediatría
 - Implantología
 - Periodoncia
 - Sedación consciente





Ferretería Industrial
Bércena

Todo en ferretería, bricolaje, cerramientos, mantenimiento de jardín, pinturas y herramientas para profesionales



DESCUBRE NUESTRAS
NUEVAS INSTALACIONES

Nueva nave de 1.300 m² en
C/ San Andrés s/n
Ambrosero (Bárcena de Cicero)



942 67 01 97
barcenaferreteria@hotmail.com

TRIUNFO DE DAVID PALACIO E IRENE PELAYO EN EL III DESAFÍO DE LA BALLENA

Casi 300 atletas compitieron en esta prueba con un recorrido con salidas en Santoña y Colindres y meta en Laredo..

El pasado 5 de mayo se disputó una de las pruebas deportivas más duras de la zona oriental de Cantabria, el Desafío de la Ballena, que este año celebró su tercera edición.

Esta prueba, organizada por el club Compite y Disfruta, tenía como salida la plaza de San Antonio, en Santoña, donde se dieron cita 166 atletas que hubieron de recorrer un total de 19,5 kilómetros hasta la meta, situada en el Fuerte del Rastrillar, en la Atalaya de Laredo.

Los participantes debieron superar una marcha por asfalto, tierra y arena a través del Pasaje de Santoña, la carretera de los Puentes, el Puente de Treto, el parque del Riego de Colindres, la playa del Regatón y el paseo marítimo de la playa Salvé, hasta llegar al tramo final, de un kilómetro, en el que tuvieron ascender por la pendiente hasta la meta en la Atalaya.

En categoría masculina, David Palacio cruzó la línea de meta en solitario para adjudicarse el triunfo de la prueba, mientras que Irene Pelayo logró imponerse en la categoría femenina,



por apenas un segundo de margen frente a su compañera María Reyes Laso Abascal, que a punto estuvo de batir a la gran favorita en la línea de llegada.

En ambas categorías se logró batir el récord de la prueba, con una gran rebaja de casi cuatro minutos en categoría masculina y de diez en la femenina, estableciéndose los nuevos récords en de 1h 08' 14" y 1h 23' 32" , respectivamente.

De este modo, ambos atletas se embolsaron los 500 euros adicionales por romper el anterior récord, que se suman a los 500 por ganar la carrera.

En el pódium, con forma de ballena, fueron recibidos por los concejales de Deportes y Juventud del Ayuntamiento de Laredo, Alex Abad y David Palacio, respectivamente, junto al atleta Mamel Expósito, recientemente proclamado subcampeón del Mundo en 4 x200 ml y medalla de bronce en dicha distancia, en categoría Máster 70.

Además, en paralelo se disputó también una carrera más corta, de unos 10 Km, con salida en Colindres y cerca de 120 participantes, en la que la victoria fue para Eduardo Zorrilla, en categoría masculina y para Ana Rielo, en femenina.



Fotos: Compite y Disfruta

EL VIII RALLYE CIUDAD DE CASTRO URDIALES

DA EL PISTOLETAZO DE SALIDA A LA TEMPORADA EN CANTABRIA

Pernía y Cue comienzan imponiéndose con su victoria en esta prueba.



El pasado 5 de abril dio comienzo la temporada de rallyes en Cantabria con el Rally Ciudad de Castro Urdiales, organizado por La Trazada Sport y que este año cumplió su octava edición.

Con salida en el castreño Parque Amestoy, la prueba dio comienzo el viernes 4, con las habituales verificaciones y la ceremonia de salida para, al día siguiente, dar comienzo a esta emblemática prueba que contó con un soleado día, para alegría de pilotos y aficionados.

La prueba contó con un total de nueve tramos cronometrados, Ontón-Otañes, con dos pasadas, Sámano-Guriez, con otras dos, Guriez-Ampuero, con tres, y Limpias-Liendo, con dos, finalizando la prueba de vuelta en el centro de Castro Urdiales, donde tuvo lugar la entrega de premios.

Aunque con varios abandonos durante los diferentes tramos, la prueba se disputó sin grandes incidencias y con una emocionante disputa por el triunvirato, con pocos segundos de diferencia separaron a los primeros coches durante casi toda la competición.

Finalmente, fueron el piloto Surhayen Pernía y su copiloto, Dani Cue quienes lograron alzarse con la victoria con su Ford Fiesta R5. Los siguieron de cerca, en segunda posición, Dani Peña y Raúl Pérez, también en un Ford Fiesta R5, y cerrando el pódium, Pablo Fernández y Álvaro Gutiérrez, con su Citroën DS R5. Especial mención al cuarto en la clasificación, el campeón de la edición 2024, Marcos Diego, quien estrenó su nuevo Porsche 991 en este circuito.

Además, en esta prueba también se dio comienzo al Trofeo Kumho, en el que el triunfo fue para Javier Gutiérrez, seguido de Diego Ortiz y Aitor Llaarena; la Copa Braulio, con Alejandro Diego, Luis Alberto Dertiano y Javier Fernández, ocupando el podio en primer, segundo y tercer puesto, respectivamente; y el Trofeo Júnior, con victoria de Aitor Llaarena en categoría de pilotos y Carolina Abascal en Copilotos.

Por último, en categoría de Clásicos, a los mandos de su Subaru Legacy, Ramón Martínez se hizo con la victoria, seguido de Xavier Arzamendi y Juan Carlos Zorrilla. En Regularidad Sport ocuparon los tres primeros puestos Luis Santamaria, David Gutiérrez y Víctor Álvaro, mientras que, en la Copa 60, el triunfo fue para Rufino Sasian, seguido por Ricardo Pérez y José David Jiménez.

La siguiente cita puntuable del Campeonato de Cantabria de Rallyes serán los próximos 6 y 7 de junio, el VIII Rally Valles Pasiegos.



Fotos: La Trazada Sport/Federación Cántabra de Automovilismo

BRIGANTIUM
Bar & Cafetería

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

Esta tortilla está que se sale de buena

¡NUEVA IMAGEN, MISMA CALIDAD!

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



Llega la temporada del **bocarte y verdel**

Por Alberto Criado

LA ANCHOA

Como todo buen cántabro sabe, estamos en temporada de bocarte, un pequeño pez que es de los pescados azules más apreciados y consumidos por su exquisito sabor, su textura agradable y una buena relación calidad precio.

Su costera dio comienzo hace un mes, con un gran número de barcos pesqueros de todos nuestros puertos haciéndose a la mar en busca de los preciados bancos con los que llenar los mercados y pescaderías entre abril y junio.

Al bocarte también se lo conoce como anchoa, siendo este pez de donde se obtiene la carne para elaborar este conocido producto de nuestra gastronomía.

Existe una eterna discusión sobre si ambos nombres se pueden usar indistintamente, pero lo cierto es que el bocarte es el pez, mientras que anchoa es la carne de este pez cuando es madurada en salazón, para coger su color y sabor característico.

Por su parte, los bocartes son un plato que nunca pueden faltar en las villas marineras de Cantabria en estas fechas, normalmente abiertos y rebozados. Un pequeño y humilde manjar de las casas de la gente de la mar.

Aunque lo más sencillo y tradicional es comer las anchoas con un buen aceite de oliva virgen extra y un poco de pan y los bocartes rebozados, hoy he querido traer algunas de las pequeñas elaboraciones que suelo preparar en mi restaurante, El Chef del Bonito, en Meruelo, con estos productos.

Salmorejo y anchoa sobre tosta de pan brioche



Este es uno de los entrantes que siempre suelo tener en mi restaurante. Basta con tostar un poco el pan y añadir una pequeña cucharadita de salmorejo y, por supuesto la anchoa. Yo siempre uso las de La Reina del Cantábrio, debido a su gran tamaño y su textura.

El sabor un poco dulce del pan contrasta muy bien con el toque salado e intenso de la anchoa, mientras que el salmorejo le aporta el toque ácido y fresco.

Bocartes en tempura



Quien me conoce sabe que me encanta jugar con la cocina tradicional, pero aportando un toque diferente. En este caso, he realizado los tradicionales bocartes frito, pero, en vez de rebozarlos, los elaboro en tempura.

Bocartes con queso crema y pimientos



Otra de las formas de elaborar este producto y que queda muy bien, es abrirlos en libro y añadir en el interior algún relleno. Yo uso queso crema de Cantabria y unos pimientos asados, que le dan un toque muy fresco y sabroso.

2 RECETAS CON VERDEL

Verdeles en vinagre

Además del bocarte, también es temporada de verdel, unos peces del Cantábrio muy habituales en la primavera y que, a mí, me encanta poner a modo de picoteo en vinagre, de forma similar a los boquerones.

Su elaboración es muy sencilla. Primero, debemos sacar los filetes del pez y congelarlos durante 5 días a menos de 21º, ya que es la forma de acabar con el anisakis.

Una vez fuera del congelador, lo mejor es dejarlos descongelar en nevera, poco a poco, ya que se conserva mejor su calidad.

En el momento que estén a medio descongelar, es cuando mejor podemos sacar los filetes, ya que la carne aguanta más y no se rompe tan fácilmente. Debemos cortar tiras longitudinales evitando las espinas y, después, salaremos con sal gruesa marina y los colocamos en un recipiente. Aquí, los blanquearemos con zumo de un limón, para, después, añadir vinagre blanco de vino y los rebajaremos con un poco de agua fría hasta cubrirlos.

Ahora, solo queda dejarlos en la nevera de 4 a 6 horas, hasta que los veamos bien blancos y tiesos, tras lo cual, los escurriremos bien y los pondremos en aceite de oliva.

Según vamos cubriéndolos los de aceite, debemos ir añadiendo ajo y perejil, muy bien picados. Y listo, ya los tenemos listos para consumir, aunque, si los dejamos reposar unas horas más, todavía ganarán en sabor.



Albóndigas de verdel

Esta es mi receta favorita con este pescado. Primero, tendremos que limpiarlo bien, quitando la piel y sacando los lomos limpios.

En un cuenco con leche, mojaremos la miga de pan y la dejaremos a remojo. Mientras tanto, picamos el ajo, la cebolla y lo pochamos a fuego lento, y lo reservamos.

Una vez hecho esto, troceamos los lomos del pescado y lo mezclamos junto con el perejil, el huevo, un chorrito de vino blanco, sal, pimienta, la miga de pan y la cebolla pochada con el ajo.

Para hacer la bolas, podemos ayudarnos de una cuchara y de harina, que nos servirá para impregnarnos las manos y que no se nos pegue la masa.

En cuanto estén preparadas las bolas, las metemos a guardar y, una vez las saquemos, las freiremos, pasándolas, previamente, por harina y huevo batido.

Mientras hacemos la salsa, para hacer la salsa, picamos ajo y guindilla muy fino, y lo freímos junto con un poco de harina, hasta que esté cocinada. Tras unos minutos, incorporamos el perejil picado, añadimos un vaso de vino blanco y otros dos de agua.

Ahora, lo mezclamos bien y dejamos reducir, salamos, y ya solo nos queda colocar la salsa en una cazuela baja y llevar a ebullición. Cuando esté, le añadimos las albóndigas, tapamos y que se cocine todo junto durante unos 5 minutos.





La hamburguesa más original de España está en Ampuero

El bar Plaza Blanca ha sido galardonado con el Premio Audacious, así como la tercera posición en la categoría de Mejor Hamburguesa de Cantabria en el Best Burger Spain 2025.

Pocos podían imaginarse hace unos años que el Plaza Blanca, uno de los emblemáticos bares de la plaza de Ampuero, de los toda la vida, iba recibir un premio nacional por su originalidad

elaborando hamburguesas. El cambio de rumbo que dio hace tan solo un par de años, ha convertido al que era un modesto bar en todo un referente de las hamburguesas en Cantabria, atra-

yendo al municipio a cientos de personas para probarlas.

Ahora, esta merecida fama ha traspasado las fronteras de la tierra, llevando al Plaza Blanca hasta Galicia, al

certamen Best Burger Spain 2025, que buscaba la mejor hamburguesa de nuestro país y que tuvo lugar el pasado 10 de marzo en A Coruña.

Allí, se anunciaron las mejores elaboraciones tanto a nivel nacional como de cada Comunidad Autónoma de entre un total de 450 participantes. La arriesgada propuesta del Plaza Blanca, la Red Velvet, obra del chef Francisco Javier Esquerdo, logró impresionar al jurado que, durante el mes previo, se encargó de recorrer toda la geografía española catando las diferentes hamburguesas participantes.

Además de lograr el tercer puesto en la categoría regional, cuyo pódium completaron el Duke's y el Binuka's Burger, en primera y segunda posición, respectivamente, el Plaza Blanca logró alzarse con uno de los ansiados premios a nivel nacional, el Premio Audacious, que la organización otorga por su originalidad y creatividad, así como por el

equilibrio en una arriesgada combinación de sabores.

Y no es para menos, pues la apuesta del Plaza Blanca había sido bastante temeraria, con su Red Velvet, que ha sabido reflejar la pasión de este emblemático bar por los sabores auténticos, diferentes y las combinaciones más locas.

Esta hamburguesa, que debe su nombre a su gran parecido con la famosa tarta, combina muy buenos productos de Cantabria, como el queso de Las Garmillas y carne de vacuno de aquí, con una salsa de llave y fresas ácidas, gominola de llave ácida y frambuesa crispy, que aporta ese toque muy dulce y que crea un gran contraste, pero mantiene un buen equilibrio de los sabores.

Sin duda, una apuesta de lo más arriesgada, pero con la que han acertado de pleno y le ha valido a este bar de Ampuero, lograr un prestigioso reconocimiento que, a partir de ahora, les situará en el mapa gastronómico nacional.

EXOTIK
BURGUER DEL MES

PBB
Plaza Blanca Burger

942 68 22 86
Plaza Mayor, Ampuero

Plazablanca Ampuero

TODO LO BUENO...
VIENE EN
MANGA

THE BEST
BURGER
PBB



Foto: Francisco Javier Esquerdo Sánchez y Paula Ruiz, del Plaza Blanca de Ampuero, recogiendo el Premio Audacious en la gran final de Best Burger Spain en A Coruña.



Servicio discrecional y colegios
Servicio discrecional y colegios




**LA MEJOR FLOTA
A TU SERVICIO**



Transporte escolar
Servicios a empresas
Transporte nacional e internacional
Transfer a aeropuertos
Congresos y eventos
Bodas



**AUTOBUSES Y
MICROBUSES
MODERNOS Y
SEGUROS**

www.autobusesmadrazo.es

Alejandro Revuelta Premio de Mentalismo en el Encuentro Internacional de Magia de Almussafes

El mentalista cántabro ha logrado sumar un nuevo reconocimiento a su palmarés, tras competir con trece magos de varios países.

El pasado 5 de mayo se disputó una de las pruebas deportivas más duras de la zona oriental de Cantabria, el Desafío de la Ballena, que este año celebró su tercera edición.

Esta prueba, organizada por el club Compite y Disfruta, tenía como salida la plaza de San Antonio, en Santoña, donde se dieron cita 166 atletas que hubieron de recorrer un total de 19,5 kilómetros hasta la meta, situada en el Fuerte del Rastrillar, en la Atalaya de Laredo.

Los participantes debieron superar una marcha por asfalto, tierra y arena a través del Pasaje de Santoña, la carretera de los Puentes, el Puente de Treto, el parque del Riego de Colindres, la playa del Regatón y el paseo marítimo de la playa Salvé, hasta llegar al tramo final, de un kilómetro, en el que tuvieron ascender por la pendiente hasta la meta en la Atalaya.

En categoría masculina, David Palacio cruzó la línea de meta en solitario para adjudicarse el triunfo de la prueba, mientras que Irene Pelayo logró imponerse en la categoría femenina, por apenas un segundo de margen frente a su compañera María Reyes Laso Abascal, que a punto estuvo de batir a la gran favorita en la línea de llegada.

En ambas categorías se logró batir el récord de la prueba, con una gran rebaja de casi cuatro minutos en categoría masculina y de diez en la femenina, estableciéndose los nuevos récords en de 1h 08' 14" y 1h 23' 32" , respectivamente.

De este modo, ambos atletas se embolsaron los 500 euros adicionales por romper el anterior récord, que se suman a los 500 por ganar la carrera. En el pódium, con forma de ballena, fueron recibidos por los concejal de Deportes y Juventud del Ayuntamiento de Laredo, Alex Abad y Da-

vid Palacio, respectivamente, junto al atleta Mamel Expósito, recientemente proclamado subcampeón del Mundo en 4 x200 ml y medalla de bronce en dicha distancia, en categoría Máster 70.

Además, en paralelo se disputó también una carrera más corta, de unos 10 Km, con salida en Colindres y cerca de 120 participantes, en la que la victoria fue para Eduardo Zorrilla, en categoría masculina y para Ana Rielo, en femenina.



Ruth Rueda, campeona de España M45 de 20 kms Marcha en Ruta

El pasado 31 de marzo se disputó el Campeonato de España Absoluto y Máster de 20 Kilómetros Marcha celebrado en San Pedro del Pinatar, Murcia, donde la atleta de Castro Urdiales, Ruth Rueda Soto se proclamó Campeona de España FV45 de 20km.

La deportista castreña logró hacer un tiempo de 2:00:32, que le aseguró la victoria en el circuito homologado de 1 Km.

En cuanto a la categoría absoluta, Ruth Rueda

logró entrar en meta en la vigesimosexta posición, en una prueba que estuvo muy reñida.

Este nuevo título se suma al extenso palmarés de la deportista de Castro Urdiales, que cuenta con una gran trayectoria.



Eventos deportivos en Cantabria oriental

Carreras

IX Trail Nocturno y XI Marcha Nocturna
18 de abril
Cicero (Bárcena de Cicero)

Trofeo Galizano
11 de mayo
Galizano

10 Km Villa de Laredo
24 de mayo
Laredo

Triatlón Castro Urdiales
25 de mayo
Castro Urdiales

Trail Yelso de Hayas
2 de junio
Limpias

Trail Montes de Ampuero
15 de junio
Ampuero

IV Carrera Vertical de Matienzo
21 de junio
Ruesga

II Carrera Vertical 'Los Machucos'
22 de junio
Arredondo

Milla Urbana de Noja
23 de junio
Noja

Motor

XIX Rallysprint Limpias-Liendo
Del 23 al 24 de mayo
Limpias

Ciclismo

Trofeo Galizano
11 de mayo
Galizano

XXV Aniversario GD Luyma-Trofeo Ayto. de Medio Cudeyo
17 de mayo
Solares (Medio Cudeyo)

Trofeo Ayto. Santoña
18 de mayo
Santoña

Campeonato Cantabria CRI
25 de mayo
Beranga (Hazas de Cesto)

XXI Futurobike Open Cántabro Ramales de la Victoria
7 de junio
Ramales de la Victoria

Trofeo Medio Cudeyo
18 de junio
Solares (Medio Cudeyo)

X Subida a La Granja
Del 13 al 14 de junio
Sámamo (Castro Urdiales)

Del 29 al 31 de mayo

Rallye Festival Hoznayo

Ya calientan motores para una de las grandes citas automovilísticas de Cantabria oriental, el Rallye Festival de Hoznayo, que este año se celebrará entre los días 29 al 31 de mayo. La organización lleva meses trabajando duro para que

todo esté listo para que este evento del motor cántabro vuelva a ser uno de los más espectaculares, contando, una vez más, con algunos de los mejores vehículos de competición llegados de todos los rincones de Europa.

El cartel oficial fue presentado este mes y es todo un homenaje al emblemático piloto de rallyes finlandés, Ari Vatanen, con una ilustración de Javier Traviesa.

El recorrido de esta edición mantiene la esencia del evento, con tramos emblemáticos que combinan desafíos técnicos y paisajes impresionantes. El jueves 29 de dará comienzo con el Shakedown - "La Brenna", de 6,6 Km, cercano al centro neurálgico del evento, el Hotel Adelma, mientras que el viernes contará con tramos en las "Tetas de Liéganes", Hoznayo y Entrambasaguas.

El domingo tocará subir a Alisas, para seguir en Merilla, Hermosa, Hazas de Cesto y concluir con la mítica subida a Peña Cabarga.



La Tasca
BAR - RESTAURANTE
By Victor Cuevas
Especialistas en arroces

Llega el Cachopo XXL

942 04 45 99
@latascasantona
C/ Serna Occina, 11, Santoña

Nuevo **Napoleón** Bar Restaurante

Tu nuevo restaurante para disfrutar de los mejores pescados y mariscos en Santoña

Celebra con nosotros tus eventos y comuniones

Viveros propios

C/ Alfonso XII, 36, Santoña

Cocina de autor
By Victor Cuevas

Pasión Viviente de Castro Urdiales

17 y 18 de abril



Castro Urdiales ya está preparado para celebrar esta Semana Santa su fiesta más importante, La Pasión Viviente, que este año 2025 celebra su 41ª edición.

Nacida en 1985 y declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional en 2012, este evento, organizado por la Asociación Cultural Pasión Viviente en colaboración con el Ayuntamiento de Castro Urdiales, representa los últimos días de Jesucristo, incluyendo los pasajes de la Última Cena, el Edicto de Pilato, el Vía Crucis o la Crucifixión.

A diferencia de otras celebraciones de la Semana Santa, en Castro Urdiales serán alrededor de 800 actores reales quienes teatralizan por las calles del municipio estos pasajes bíblicos, convirtiendo el evento en un auténtico espectáculo de emociones que hay que ver, aunque sea una vez en la vida. En esta edición, Imanol Vilella será el encargado de interpretar en el papel de Jesucristo.

La representación arrancará el 17 de abril, Jueves Santo, a las 21:00h con el Edicto de Pilato y el encendido de las an-

torchas en la explanada de la iglesia de Santa María. Tras esto, se llevará a cabo el recorrido por el casco antiguo y el registro en la leprosería para terminar en la plaza del ayuntamiento, donde tendrá lugar lectura del edicto y la carga romana contra los mercaderes y el apresamiento de ladrones, que serán encarcelados en la Torre Antonia.

Ya el Viernes Santo, la jornada comenzará a las 10:00 h en la explanada de Santa María con la representación de la Última Cena, que incluirá la solemne oración, el beso de Judas y prendimiento de Jesús. Posteriormente, se llevará a cabo el

Juicio del Senado Judío, y el Arrepentimiento de Judas, el 1º y 2º Juicio de Pilatos y finalmente, el Juicio de Herodes.

Tras esto, dará comienzo uno de los momentos más emblemáticos y solemnes, el recorrido del Vía Crucis, donde, en su primera caída, Jesús se encontrará con Magdalena, María y Verónica; en la segunda caída, con Cirineo y las mujeres de Jerusalén; y, por último, la tercera caída.

El Vía Crucis concluirá en la Atalaya, donde tendrá lugar la representación de la crucifixión, muerte, descendimiento y resurrección.



Fotos: Vivir en Cantabria Oriental

Pascua de Resurrección en Secadura

Del 19 al 21 de abril

La tradicional Pascua de Resurrección regresa, un año más, a la localidad de Secadura, en Voto, el próximo 19 de abril.

Se trata de una de las celebraciones de Semana Santa más tradicionales de la zona oriental, donde se conservan las costumbres arraigadas de antaño y que han permanecido prácticamente inalteradas durante los últimos tiempos. Tres jornadas festivas donde el folklore de Cantabria, las romerías y verbenas y los actos litúrgicos serán los protagonistas y donde no faltará el buen comer.

La jordana dará comienzo a las 9:00 h, con la apertura del primer mercado agroalimentario de productos típicos de Cantabria y el encendido de los pucheros para preparar el carico rojo montañés, que los asistentes podrán degustar ese día durante el concurso que tendrá lugar a las 14:00 h.

Durante la mañana, el Bar de la Comisión ofrecerá pinchos, chorizo y tortas de borona en un ambiente festivo que estará amenizado por los Piteros de Matienzo y las canciones montañesas de Luis Balás y Santi Fernández.

A las 11:00 h se llevará a cabo una ruta motera por el Valle de Aras y alrededores, organizada por los Moteros Valle de Aras.

Ya a las 14:00 h tendrá lugar el anteriormente mencionado Concurso de Caricos, que serán puestos a prueba por un jurado especializado. Las elaboraciones deberán realizarse con Carico Rojo Montañés, cebolla, pimiento choricero y sin "Sacramentos". Habrá un primer premio de 100 €, un segundo de 75 € y un tercero de 50 €.

Una vez finalizado el concurso gastronómico, a las

15:00 h, se llevará a cabo la comida de las cuadrillas y la degustación de los caricos, a un precio de 3 € la ración.

Para bajar la comida, a las 16:00 h se celebrará un bingo de sobremesa, seguido por un maratón de Brisca con premios especiales.

Por la tarde, a las 18:00 h, habrá una gran Becerrada para jóvenes y niños, a cargo de la Ganadería Lopene.

A las 20:00 h tendrá lugar la tradicional Misa de Gloria, que será seguida por una romería a cargo del Dj Víctor Calvo y, a las 21:00 h, reparto de hamburguesas para que los asistentes recuperen fuerzas antes del concierto de la Banda Ed Punk Rock Melódico "Da Igual".

La fiesta continuará con el 2º Concurso de comedores de flanes, que se celebrará a la 1:30 h, y la música de Dj Víctor Calvo hasta altas horas de la madrugada.

Ya el domingo 20 de abril, la jornada dará comienzo a las 8:00 h con la Diana Floreada por las casas del pueblo, a cargo de los Danzantes de Secadura y la tradicional procesión del encuentro con los Danzantes y la Misa de Resurrección, cantada por la Coral Valle de Aras, a las 12:00 h.

Por la tarde, los más pequeños podrán disfrutar de un parque infantil, mientras que, por la noche, a las 20:30 h, habrá una gran chocolatada y romería con Nuria Canales y "Ayer y Hoy".

Por último, el lunes, a las 12:00 h, se celebrará la Misa de la Juventud, seguida por un aperitivo en el Bar de la Comisión y el concierto de Nando Saxo. Las fiestas se despedirán con un bingo especial y una gran chupitada con traca final.

Feria de Abril de Ampuero

3 de mayo

numerosos visitantes se pongas sus trajes de sevillanas y se animen a participar del gran espectáculo que se organiza en la villa durante toda la jornada.

La fiesta comenzará, como es ya habitual, con una sesión matinal que incluirá el tradicional encendido de luces en la "Puerta de la Feria", que ese día se situará junto a la plaza de la villa.

Tras esto, los bailes comenzarán a inundar la plaza y las terrazas de bares del pueblo, mientras las diferentes peñas comienzan a concentrarse para dar comienzo a la jornada festiva.

Durante la mañana, habrá, además, un desfile de calesas decoradas y caballos que recorrerán las calles de Ampuero.

Durante ese día, los locales hosteleros se decorarán para transformarse en casetas al puro estilo sevillano, donde no faltarán los farolillos y los buenos rebujitos, todo ello al ritmo de los sones andaluces y las terrazas repletas de gente dispuesta a romperse por soleares vistiendo los trajes de corto y de flamenca y el mantón de manila.

Al igual que en anteriores ediciones, Ampuero acogerá un gran número de actuaciones musicales flamencas durante la jornada, que extenderán el ambiente festivo de esta Feria de Abril hasta altas horas.

Ferias de ganado

Sámano
(Castro Urdiales)
3 de mayo

Galizano
(Ribamontán al Mar)
15 de mayo

Guriez
17 de mayo

La Gándara
(Soba)
24 de mayo

Ampuero
21 de junio

Solórzano
5 de julio

Otros Eventos

Semana Santa Ambrosero
Del 13 al 20 de abril

Feria de Abril La Cavada
Riotuerto
26 de abril

Feria Rociera del Norte
Rada, Voto
10 de mayo

Descenso del Asón
Ampuero
10 de mayo



3 MAYO 2025

FERIA DE ABRIL

Ampuero

AYUNTAMIENTO DE AMPUERO

El próximo sábado 3 de mayo, Ampuero se teñirá de color y aires flamencos para celebrar su Feria de Abril, que un año más regresará al municipio el primer fin de semana de mayo para inundar las calles de alegría, baile y diversión.

Implantada desde hace años en el municipio, esta se ha convertido en una de las Ferias de Abril cántabras de mayor éxito, siendo una de las pioneras y todo un referente en la región, del que, ahora, otros municipios tratan de emular su fórmula y éxito.

Lo cierto es que la de Ampuero es una de las fiestas de este tipo que más han logrado calar en la sociedad, haciendo que cada año

ferreteria CANTABRA

Ferretería industrial | Bricolaje | Electrodomésticos

www.ferreteriacantabra.com
942 65 13 33
C/La Magdalena, 33 Colindres

JARDÍN Y PISCINAS 2025
DEL 7 DE ABRIL AL 24 DE AGOSTO

TODO PARA EL PROFESIONAL

COFERDROZA S.COOP.LDA.

Feria de la Anchoa y la Conserva de Santoña



conservas

Velmar

Especialistas en anchoas, conservas y productos típicos de Cantabria

www.conservasvelmar.es

942 65 00 39 Calle La Mar 25-27 - Colindres

La Feria de la Anchoa y de la Conserva de Cantabria volverá a tomar la plaza de San Antonio, un año más, con una gran recinto de más de 1.000 m2 dedicados a este manjar del mar Cantábrico, que abrirá sus puertas el jueves 1 de mayo, con el tradicional acto inaugural que dará el pistoletazo de salida a todo un fin de semana en el que esta joya del Cantábrico será la indiscutible protagonista.

La feria, que este año celebra su XXV edición, es un testimonio del compromiso del Ayuntamiento de Santoña, del Gobierno de Cantabria y de la Cofradía de la Anchoa para promover la excelencia y la tradición del sector pesquero y conservero de nuestra región, y, en concreto, poner en valor y homenajear a un producto que ha puesto el nombre de Santoña en el mapa mundial, siendo consideradas las anchoas de Santoña todo un manjar muy apreciado, que, hoy en día, se ha convertido en un indispensable tanto de las cocinas domésticas como en la de los grandes chefs.

Este evento, declarado a comienzos de año como Interés Turístico Regional, 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 y homenajear a un sector tan importante en la villa como lo es el conservero, que genera, cada año, cientos de puestos de trabajo.

En esta edición se volverán a dar cita numerosas conserveras, así como un stand de alimentación vinculado a la anchoa y se realizará

una gran variedad de actividades diseñadas especialmente para sumergir a los asistentes en el mundo marino y la industria conservera.

Uno de los momentos más esperados será el gran concurso en el que se elegirá a la Mejor Anchoa 2025, en el que un jurado valorará, de entre todas las participantes, quien se merece recibir esta gran distinción, mediante una cata a ciegas. En la anterior edición, la ganadora del premio a la Mejor Anchoa 2024 fue para Conservas Catalina, quedando finalistas Conservas 5Ñ, Conservas Emilia, La Reina del Cantábrico, Conservas Fontecilla y Conservas Pujado-Solano.





Gran Cabildo de la Cofradía de la Anchoa

El sábado 3 de mayo la Cofradía de la Anchoa de Cantabria celebrará también su Gran Cabildo, en el que se nombrarán los 25 nuevos cofrades de número, así como los cofrades de honor y de mérito.

Durante este acto, la cofradía santoñesa seleccionará a importantes figuras del panorama nacional para distinguirlas con el título honorífico. La identidad de los nuevos cofrades de honor aún es un misterio y no se desvelará hasta la presentación oficial de la Feria en los días previos. En la pasada edición, recibieron este honor el ex seleccionador nacional de fútbol, Vicente del Bosque; el actor y cantante Daniel Diges; la presidenta de Cantabria, María José Saiz de Buruaga; y la Policía Nacional.

Como ya es tradicional y, aunque aún no se ha desvelado la programación completa, habrá nuevamente talleres dedicados a la anchoa, así como muestras culinarias, música y diferentes visitas para que, aquellos que esos días se acerquen a Santoña, puedan conocer sus rincones más emblemáticos y toda la belleza y tradición de una villa marinera.

Ruta de la Gilda

Además, de forma complementaria a la Feria de la Anchoa, desde el 25 de abril y hasta el 4 de mayo, regresará a Santoña la Ruta de la Gilda, que, tras el éxito cosechado en ocasiones anteriores, este año celebrará su tercera edición.

El fin de esta actividad es dinamizar, aún más si cabe, el sector hostelero local, aprovechando la cercanía a la Feria de la Anchoa. Los bares del municipio podrán ofrecer durante esos días sus gildas a los visitantes, quienes podrán recorrer los diferentes locales probando estos pequeños manjares.

La Gilda es un emblemático pincho que cuenta entre sus ingredientes principales con la anchoa como elemento salado, siendo acompañada, habitualmente, por aceitunas y parras (guindillas verdes).

Se sabe que esta curiosa elaboración fue bautizada hace décadas en el bar Casa Vallés, en Donostia, en honor al personaje de Rita Hayworth en la película Gilda, de 1946.

Escanea el código QR y accede a toda la información actualizada en nuestra web

Programación, actos y mucho más.



hoteljuandelacosa.com

942 66 12 38 | Playa de Berria, 14, Santoña

Juan de la Cosa
HOTEL & RESTAURANTE
★★★★

Menú gastronómico cada semana
Pescados salvajes
Mariscos de nuestros viveros

Ecoparque de Trasmiera

Todo el año
Miércoles a domingo

24 de mayo



Molino de Santa Olaja

Visita guiada en un ameno recorrido en el que se muestra el hábitat del humedal, su flora y las principales aves nómadas que lo visitan.

Luego se visita el Molino de Santa Olaja, un viejo molino de mareas, uno de los pocos a nivel internacional que se mantiene en pie y el único en cuya visita podrás aprender a ser molinero y producir harina ecológica, ya que la energía para moler se obtiene de las mareas de nuestro mar Cantábrico.

Además, podrá disfrutarse de inmersión al mundo de la antigua molienda de la mano del molinero Marcial y su mujer, Josefa, quienes enseñan la molienda al estilo medieval y la picaresca de los molineros a través de una visita teatralizada con la que aprender como era la vida de estos habitantes de Trasmiera.

Observatorio del Arte

La visita se realiza por diferentes espacios del centro de Interpretación. Comienza con una introducción a la histórica comarca de Trasmiera y el periodo histórico medieval en el que miles de artífices salieron de estas tierras para construir el gran patrimonio histórico-cultural de España.

Luego se realiza una visita al interactivo Taller de los Solorzano, donde se explica la curiosa forma de trabajar de los canteros, su organización y su jerga. Acto seguido se pasa a la sala "A pie de obra" en la que podréis conocer a fondo los principales oficios de campaneros con Alejandro de Gargollo y la fundición de la campana más grande de España, retablistas como Simón de Bueras, canteros y arquitectos como Juan de Castillo o Bartolomé de Solorzano y sus obras más relevantes.

Casa de las Mareas

Breve paseo en el exterior con observación de la Marisma Joyel. A continuación, visita guiada en un ameno recorrido en el que se muestra el hábitat de un humedal que forma parte del Parque natural de las Marismas de Santoña, Victoria y Joyel, su flora y las principales aves nómadas que lo visitan.

Durante la visita se explica el fenómeno de las mareas y la influencia de la luna, además de la apasionante vida de la langosta, que podrán verse en sus acuarios junto a otras especies.

La visita concluye con una inmersión en la marisma, en un espacio único.

Reservas en
ecoparquedetrasmiera.com o en el 676 486 111

Trashumancia Solidaria de Evecan



El próximo 24 de mayo, Evecan, Safari Aventura vuelve a organizar su ya famosa marcha de animales por los municipios cercanos a fin de poner en valor el mundo rural y el respeto a la naturaleza y a los animales.

Se trata de una marcha "por la continuidad de las formas de vida rurales, la naturaleza, el campo y las personas en las que los animales forman parte de una interacción de vida".

La iniciativa, promovida por Rubén Matanza, comenzó a celebrarse en 2017, con tan solo un pequeño grupo de amigos, al que fueron sumándose un gran número de personas, haciendo crecer la caravana que, en los últimos años, ha logrado un gran crecimiento, con numerosas personas marchando a pie, a caballo, en burro, con carros, vacas y otros muchos animales a través de los pueblos y caminos, en los que se recogen alimentos para donarlos al albergue de peregrinos de Güemes.

La marcha dará comienzo a las 10:00 h frente a las instalaciones de Evecan, en Soano, Arnuelo, donde se pondrá rumbo a Noja y se atravesará toda la villa realizando diversas paradas en los diferentes puntos de recolecta de alimentos. El recorrido continuará rumbo al barrio de San Pantaleón, en Castillo, desde donde se continuará por en dirección a San Miguel de Meruelo.

La marcha proseguirá por la calle del barrio Bocillo y Solorga en dirección Bareyo, atravesando el pueblo para continuar hacia Güemes hasta llegar a la ermita-museo del Peregrino.

El final de la marcha esta previsto al atardecer, con la llegada de todas las personas y animales a la finca del Albergue de Peregrinos de Güemes, donde se entregarán los alimentos solidarios recogidos como forma de cooperación con el Camino de Santiago y colectivos de personas desfavorecidas.



Pescados



Marisco

Carnes

Menús

Eventos

Restaurante

La Chata



942 67 93 72 | Barrio el Hoyo, 3, Isla, Arnuelo



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.



PEUGEOT 208
1.6 HDI | 120CV
Año 2017 | 140.000 Km

Precio: 13.900 €



AUDI Q3
TFSI 1.5 gasolina | 150 CV
Año 2019 | 54.000 Km

Precio: 32.900 €



CITRÖEN C4
HDI TENDENCE | 92CV
Año 2011 | 147.000 Km

Precio: 9.800 €



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

Precio: 8.900 €



VOLKSWAGEN TIGUAN
R-Line 2.0 diesel | 150CV
Año 2018 | 130.000 Km

Precio: 30.800 €



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

Precio: 10.900 €



CITRÖEN C4 CACTUS
1.6 Diesel | 100CV
Año 2010 | 133.000 Km

Precio: 12.900 €



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

Precio: 13.500 €



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

Precio: 8.500 €



SEAT IBIZA
1.6 TDI 90cv Edition 5p | 90CV
Año 2015 | 154.000 Km

Precio: 10.500 €



AUDI A3
A3 TDI Ambition | 150CV
Año 2015 | 147.000 Km

Precio: 17.900 €

**¿No encuentras tu coche?
¡Nosotros te lo buscamos!**

Ofrecemos a nuestros clientes el servicio de vehículos por encargo.

Nos encargamos de la búsqueda de su vehículo, así como de todos los trámites documentales.



RacerMotor

**COMPRAMOS TU COCHE
Y TU MOTO**



VOLKSWAGEN TIGUAN
Advance 2.0TDI R Line | 150CV
Año 2020 | 194.000 Km

Precio: 21.900 €



LAND-ROVER RANGE ROVER
Range Rover sport | 255CV
Año 2012 | 265.000 Km

Precio: 18.500 €



LAND ROVER VOGUE
4SDV8 | 340CV
Año 2015 | 124.000 Km

Precio: 49.999 €



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

Precio: 26.500 €



FORD FOCUS TURNIER
2.0 Ecoblue Titanium | 150CV
Año 2019 | 175.000 Km

Precio: 15.000 €



LAND ROVER DISCOVERY
3.0 OTD TDV 6 HSE | 245CV
Año 2010 | 251.000 Km

Precio: 16.500 €



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 €



PORSCHE BOXSTER 2.7
2.7 Automático | 265CV
Año 2014 | 126.000 Km

Precio: 46.999 €



MG ZS LUXURY
MG ZS 1.5 gasolina | 106CV
Año 2023 | 17.000 Km

Precio: 17.500 €



VESPA TX200
200CV
Año 1991 | 18.000 Km

Precio: 2.000 €



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

Precio: 1.950 €



PIAGGIO MP3
MP3 500 LT ABS | 500CV
Año 2017 | 28.800 Km

Precio: 5.999 €



HONDA VTR
SP2 | 1.000CV
Año 2000 | 9.000 Km

Precio: 28.000 €



MOTORCOLINDRES

VEHICULOS DE OCASION
VEHICULOS SEMINUEVOS
VEHICULOS NUEVOS Y KM. 0 OPEL



www.motorcolindres.com

1 AÑO DE GARANTIA EN VEHICULOS DE OCASION
TODOS LOS VEHICULOS REVISADOS Y GARANTIZADOS
KILOMETRAJE REAL

¡SIMPLEMENTE CONFIANZA!

C/ La Mar, 37
39750 - Colindres (Cantabria)
Tlf. 942.65.00.82 / 684.22.10.87 (Ventas)
E-Mail: ventas@motorcolindres.com

Contigo desde 1964



@motorcolindres



AUDI A6

2.0 TDI 140kW(190CV) ultra S tron
Año 2017 | 261.188 Km

Precio: 18.900 €



VOLKSWAGEN POLO

1.0 48kW (65CV) Edition
Año 2018 | 34.090 Km

Precio: 13.400 €



PEUGEOT PARTNER

1.6BlueHDi98cvProStandard600kg
Año 2019 | 123.538 Km

Precio: 13.900 €



VOLKSWAGEN TOURAN

1.6 TDI 115cv Business & Navi
Año 2018 | 73.730 Km

Precio: 20.990 €



PEUGEOT 208

1.2 PureTech 100cv Active Pack
Año 2021 | 66.026 Km

Precio: 15.600 €



OPEL CORSA

1.2T XHL 100cv Elegance
Año 2019 | 69.332 Km

Precio: 13.490 €



FIAT PANDA

1.0 Hybrid Gse 70cv Launch Edition
Año 2022 | 15.150 Km Km

Precio: 13.490 €



JEEP COMPASS

1.6 Multijet 120cv 4x2 Longitude
Año 2020 | 32.310 Km

Precio: 21.490 €



PEUGEOT 308

1.5 BlueHDi 130cv S&S Style
Año 2019 | 84.629 Km

Precio: 13.400 €



PEUGEOT 3008

1.5L BlueHDi 96kW (130CV) S&S Allure
Año 2020 | 92.400 Km

Precio: 21.500 €



NISSAN QASHQAI

1.5 dCi 115cv E6D Acenta
Año 2019 | 86.516 Km

Precio: 18.490 €



OPEL ANTARA

2.2CDTI1163CVStart&StopSelective4X2
Año 2014 | 170.950 Km

Precio: 11.500 €



KIA STONIC

1.0 T-GDi MHEV iMT 100cv Drive
Año 2021 | 72.301 Km

Precio: 15.990 €



CITROËN JUMPY

Confort Talla M BlueHDi (95CV)
Año 2018 | 60.200 Km

Precio: 18.600 €



¿Estas pensando en vender?
¡Llámanos!
Tu historia es nuestra historia



Piso en Bárcena de Cicero
42 m²

Piso de tipo dúplex en la tranquila localidad de **Treto**, perteneciente al municipio de Bárcena de Cicero.

Dispone de un **2 habitaciones, 1 baño y 1 aseo**. Cuenta con **cocina luminosa y equipada con electrodomésticos**. La vivienda cuenta, además, con **balcón con vistas**.

120.000 €



Local Comercial en Colindres
120 m²

Local comercial en venta en Colindres **con posibilidad de hacer una vivienda**, en **planta baja** con acceso independiente.

El local cuenta con **espacios divididos**, por lo que obtendrás, por el mismo precio, **dos locales comerciales**, con un **baño en cada local** disponible.

115.000 €



Local Comercial en Colindres
50 m²

Local comercial en venta en Colindres, actualmente preparado como oficina, pero **con posibilidad de hacer una vivienda**.

El local es muy luminoso, situado a pie de calle y cuenta con una superficie de **50 m²**, un **baño** y **calefacción eléctrica**.

50.000 €



Piso en Colindres
80 m²

Piso moderno, de **2 habitaciones, 2 baños, cocina** amueblada y equipada y luminoso **salón-comedor**.

La vivienda viene ya amueblada y cuenta, además, con **terrazza** y **balcón-tendedero** e increíbles vistas.

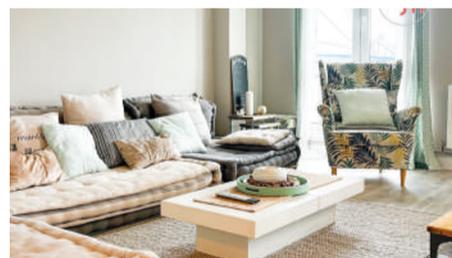
175.000 €



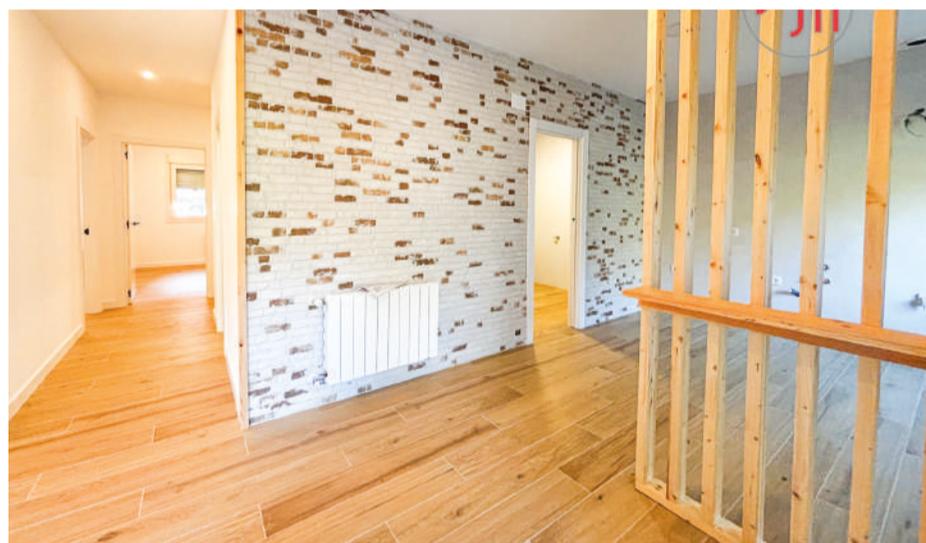
Dúplex en Treto
70 m²

Vivienda tipo dúplex en una urbanización muy tranquila, que dispone de **piscina, zonas ajardinadas, pista de tenis y parking privado**.

129.900 €



La vivienda se distribuye en **dos plantas** y cuenta con **2 habitaciones, 1 baño, salón** y **cocina equipada**, todo ellos decorado en un estilo moderno.

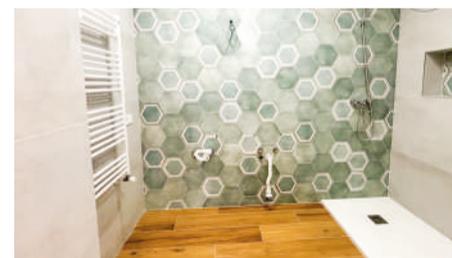


Piso en Limpías
108 m²

Vivienda de obra nueva a estrenar en el tranquilo municipio de Limpías.

Dispone de **3 habitaciones y 2 baños** y cocina americana.

150.000 €



Además, cada estancia tiene ventanas amplias que permiten la entrada de abundante luz natural



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



Casa en Liendo
300 m² y 300 m² de parcela

El inmueble tiene un **amplio salón comedor** y espacios diáfanos.

Casa adosada en la tranquila localidad de Isequilla, en Liendo.

La casa se encuentra cercana a la senda peatonal que conduce a la hermosa **playa de San Julián**.

La vivienda cuenta con **4 habitaciones**, distribuidas en **2 plantas**.

190.000 €



Piso en Treto
65 m²

Piso acogedor en la tranquila localidad de **Treto**, perteneciente al municipio de Bárcena de Cicero. La vivienda está en muy buenas condiciones, ubicada en un vecindario agradable y dispone de **2 habitaciones amplias** y **2 baños**. Cuenta con **cocina luminosa** y **amplio salón**. La vivienda cuenta, además, con **garaje privado** y **trastero**.

125.000 €

Local comercial en Laredo
210 m²

Se alquila **local comercial con gran escaparate** en pleno **centro de Laredo**. Cuenta con **210 m² distribuidos en 2 plantas** de 2.71m de altura. Planta Baja de **espacio diáfano**, ideal para tienda, atención al público o zona de oficinas, con almacén ya equipado con estanterías. 1^ª Planta para segundo almacén con estanterías y aseo.

1.400 € /mes (alquiler)

Terreno en Meruelo
1980 m²

Terreno de proximadamente 2.000 m² en venta en **zona alta de Meruelo**, con **vista panorámica** y ubicación privilegiada en un **entorno natural** incomparable. Excepcional oportunidad de inversión en una **ubicación estratégica**, perfecta para la construcción de una vivienda a pocos minutos en coche de las playas de Ajo, Isla y Noja.

79.000 €

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.



Deymo

DECORACIÓN & MOBILIARIO

Distribuidor oficial



**VISITA NUESTRA
 EXPOSICIÓN EN LAREDO**



**LAS MEJORES CALIDADES
 PARA DECORAR TU HOGAR**
 Productos de origen 100% español

942 60 78 47
 Calle Las Casillas, 100, La pesquera, Laredo

PROMOCIÓN

**COLCHÓN +
 BASE TAPIZADA**

**FIRMEZA SUPERIOR
 Y ALTA TRANSPIRACIÓN**
 Sistema de termorregulación
 Muelles y viscoelástica
 90*190 cm



399 €

**SOFÁ
 DE 3 PLAZAS**

**ESTRUCTURA DE
 MADERA REFORZADA**
 Bastidor de muelle zig zag
 Asiento de espuma D/30
 Patas cromadas de tubo



599 €

Ofertas válidas hasta fin de existencias