



El patrimonio agroalimentario de Cantabria Del productor a la mesa

Ciclo de visitas guiadas los sábados del 12 de marzo al 2 de abril de 2011

La Gastronomía y todas las tradiciones relacionadas con la alimentación forman parte de nuestro Patrimonio Cultural. Pero no hay cocina, no hay pucheros y no hay recetas sin materias primas, sin productores. Cantabria puede presumir de su despensa, un motor creciente para el desarrollo rural de la región.

Este ciclo de visitas guiadas a diferentes industrias agroalimentarias de Cantabria pretende poner en valor el trabajo artesanal de los productores y profundizar en los vínculos del Patrimonio con la gastronomía, entendida ésta como una manifestación etnográfica y cultural.

Organiza:



Colaboran:



Suplemento de Gastronomía
EL DIARIO
MONTAÑÉS
MULTIMEDIA



Sábado, 12 de marzo

Zona: Valles Pasiegos. Hora: 10.30 h.

Visitas: Sobaos Joselín (Selaya) y Quesos La Jarradilla (Tezanos de Villacarriedo).

Punto de encuentro: Sobaos Joselín. Barrio Valvanuz. Selaya.

Sábado, 19 de marzo

Zona: Liébana. Hora: 10.30 h.

Visitas: Bodega Río Santo, elaborador del vino Lusía (Esanos, Tama) y Quesería Las Brañas (Pendes, Tama).

Punto de encuentro: Bodega Río Santo (Esanos, Tama).

Sábado, 26 de marzo

Zona: La Costa. Hora: 10.30 h.

Visitas: Conservas Emilia (Santoña) y Bodega Viña Lancina (Cicero).

Punto de encuentro: Conservas Emilia. Avenida de Lons, 2. Santoña.

Sábado, 2 de abril

Zona: Valle de Villaverde. Hora: 10.30 h.

Visitas: Bodega Casona Micaela (Valle de Villaverde).

Punto de encuentro: En la propia bodega.

Coordinación de la actividad: Paloma Sánchez

Información e inscripciones:

Aulas de Extensión Universitaria. Vicerrectorado de Difusión del Conocimiento y Participación Social. Universidad de Cantabria. Facultad de Derecho

Teléfono: 942 202001 - e-mail: aulas.extension@gestion.unican.es - Internet: www.unican.es/Aulas/index.htm

La actividad es de carácter gratuito. Las plazas son limitadas y se atenderá al orden de inscripción.