



  
VALLES PASIEGOS  
CANTABRIA

Productos y Productores de los  
**Valles Pasiegos**



Edita: Asociación para la Promoción y Desarrollo de los Valles Pasiegos. [www.vallespasiegos.org](http://www.vallespasiegos.org)  
Autores: Pedro González Gutiérrez; Elena Llana Polanco.  
Diseño y maquetación: Los autores.  
Fotografía: Los autores; Stanka Plamenova; José Manuel Carral; Archivo fotográfico de los Valles Pasiegos; Banco de Imágenes Shutterstock.  
Depósito legal: SA-689-2015

*La puesta en marcha de este proyecto se desarrolla en el marco del Programa LEADER, financiado por FEADER, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Consejería de Medio Rural, Pesca y Alimentación del Gobierno de Cantabria y con la aportación de los Ayuntamientos que integran el Grupo de acción Local de Valles Pasiegos.*

*Distribución gratuita. Prohibida su venta.*

## ÍNDICE

	<i>Páginas</i>
<i>Sobaos pasiegos y quesadas</i> .....	01
<i>Repostería y confitería</i> .....	12
<i>Productos lácteos</i> .....	16
<i>Hortofruticultura y mermeladas</i> .....	31
<i>Vinos y cervezas</i> .....	37
<i>Apicultura y piscifactoría</i> .....	43
<i>Otras artesanías</i> .....	47





1

Sobaos Pasiegos y  
Quesadas

Desde el año 2005, a partir de la publicación de la Orden GAN/47/2005, de 5 de octubre, por la que se aprueba el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "Sobao Pasiego", este producto cuenta con el sello de calidad referido (IGP), que designa un elaborado cuyo vínculo con el medio geográfico está presente en al menos una de las etapas de producción, transformación o elaboración, y posee una cualidad, una reputación u otra característica atribuible a dicho origen geográfico.



**S**obaos pasiegos y quesadas son sin duda el referente primero para el visitante de la comarca cuando se habla de gastronomía local. Los dos dulces por excelencia del acervo cultural pasiego hunden sus raíces en la más arraigada tradición ganadera y lechera, porque la leche, y la mantequilla derivada de sus natas, son la base y el soporte de estos dulces embriagadores que se erigen en los más emblemáticos embajadores de nuestra tierra.

El sobao pasiego se elabora con harina, azúcar, huevos y mantequilla (26% +-3), conforme a lo que dicta el reglamento de la IGP, por cuyo seguimiento vela la Oficina de Calidad Alimentaria -ODECA-, organismo autónomo del Gobierno de Cantabria adscrito a la Consejería de Medio Rural, Pesca y Alimentación, cuya función es ejecutar las competencias de la Comunidad Autónoma en materia de denominaciones de origen, otras denominaciones de calidad,

producción agraria ecológica y promoción de los productos agroalimentarios). Se define en los rasgos organolépticos por un intenso aroma a mantequilla, con sabor dulce, color tostado de miga en tonos amarillentos y textura densa y jugosa. Ocho de los elaboradores de la comarca pasiega están incluidos en el sello de calidad IGP.

La quesada es un producto más complejo en tanto requiere la manipulación de la leche cruda a temperatura de ordeño. La base del producto es la leche, no en vano un kilogramo de producto final requiere 1,2 Kg de leche cruda como materia prima de base, que ha de ser cuajada y desuerada en la primera fase de elaboración. El resto de los ingredientes: mantequilla, huevos, azúcar, harina, canela, ralladura de limón y sal. Es un producto con un carácter más perecedero; el producto en fresco, sin mediar empaquetados especiales de vacío, puede tener una vida útil en torno a ocho días.

## Joselín sobaos y quesadas



### Obrador:

La Llera nº2 - Selaya  
Tel. 942 590 268  
[correo@sobaosjoselin.com](mailto:correo@sobaosjoselin.com)  
[www.sobaosjoselin.com](http://www.sobaosjoselin.com)

La de la familia Sainz es una de esas historias apegadas a la tradición familiar más arraigada al mundo pasiego. José Sainz, "Joselín", y su esposa Antonia, una mujer corajuda que dio soporte a un matriarcado clásico de la Cantabria rural del siglo pasado, tuvieron unos inicios modestos en Vega de Pas, donde

él ejercía de panadero y ella amasaba los primeros sobaos pasiegos que se comercializaron, con la harina castellana de la etapa del estraperlo.



### Acreditaciones:

- Identificación Geográfica Protegida, IGP Sobao Pasiego.
- IFS International Food Stándar.
- I Premio a la Innovación para mujeres rurales del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (2010).



El traslado de la familia a Selaya en los primeros años sesenta supone el inicio de un ininterrumpido crecimiento, de la mano ya de la segunda generación, María y Mariángeles, que nunca cedieron a las tentaciones del mercado y mantuvieron siempre el criterio de elaborar el mejor producto posible, con las mejores materias primas y respeto absoluto por los modos de hacer de la tradición familiar.

Joselín sobaos y quesadas S.L. es la única empresa del sector en la comarca con el sello IFS de nivel VI, que acredita su óptimo nivel de calidad y trazabilidad de procesos.



## Casa El Macho

**Obrador:** La Campera n°9. Selaya.  
Tel. 942 59 02 19  
[www.casaelmacho.com](http://www.casaelmacho.com)

**C**asa El Macho comienza su actividad de la mano de Gumersindo García González y Matilde Sainz Güemes después de la Guerra Civil, a mediados de los años 50. Ellos regentaban un pequeño local en Selaya, una taberna-tienda que hacía las veces de bar y despacho de ultramarinos.

Matilde empieza a elaborar quesadas para la gente que visita el pueblo, sobre todo en fiestas. En los fines de semana también llegaban visitantes, que se acercaban a bailar al ritmo del organillo, en el pequeño salón de baile que regentaban junto a la taberna.

Con el tiempo ese salón se convierte en lugar de celebración de banquetes de bodas, en los que era costumbre ofrecer como postre la quesada.

La quesada adquiere fama y posteriormente, sobre finales de los años 60, Matilde y Gumersindo comienzan a fabricar los sobaos en la panadería del pueblo. Luego también usan un pequeño horno que compraron y venden sobaos en la taberna-tienda.

En la década siguiente compran la primera amasadora y el lugar destinado a salón de bodas y baile pasa a ser obrador de sobaos y quesadas. La empresa alcanza su actual ubicación en 1995 de la mano ya de la tercera generación.

### **Acreditaciones:**

- Indicación Geográfica Protegida,  
IGP Sobao Pasiego.

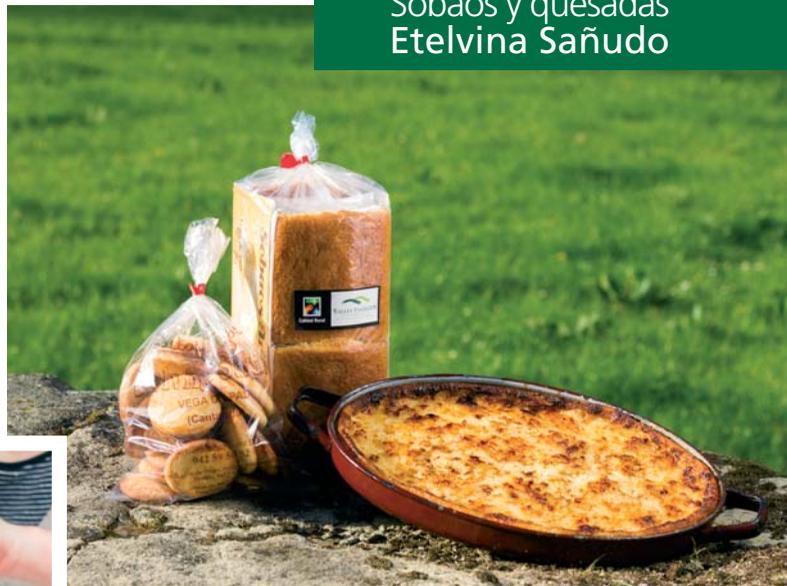


**E**telvina María Pía, bautizada así por sus padrinos italianos, es la quinta de una numerosa familia conformada por ocho hermanos; comienza su actividad hacia finales de 1967, fabricando sobaos y quesadas, junto a su marido Tomás y ayudados por su hermana Pilar. El apoyo financiero de Mercedes, hermana de Etelvina, y el logístico de Ramón, hermano de Tomás emigrado a América, que aportó un vehículo para reparto, fueron el impulso inicial.

Las primeras masas elaboradas con mimo en la casa del Roñao, donde vivían, se bajaban por el camino de los burros, en cuévanos, a cocer a la panadería del pueblo en Vega de Pas. La familia se trasladó después a la casa de "La Torre", donde se siguió trabajando de manera artesanal en la elaboración de sobaos y quesadas. Con el paso de algunos años se llegó a la actual ubicación en la "Casa del Cruce", donde con la compra de

un horno industrial se modernizó el proceso y se alcanzó un mayor potencial productivo.

En la casa de Etelvina presumen de unos elaborados con la mejor materia prima: sobaos de color armagnac por fuera, tonalidad de maíz en su interior, esponjosos, etéreos, con gran jugosidad, en la boca resultan finos, delicados y equilibrados; y quesadas que respetan el primitivo sabor y las texturas originales.



## Sobaos y quesadas Etelvina Sañudo

**Orador:** Vega de Pas.  
Tel. 942 59 52 50  
[www.sobaosetelvina.jimdo.com](http://www.sobaosetelvina.jimdo.com)  
[sobaosetelvina@hotmail.com](mailto:sobaosetelvina@hotmail.com)

### Accreditaciones:

- Indicación Geográfica Protegida, IGP Sobao Pasiego.
- Marca de Calidad Territorial Europea.

## SAT El Andral



**Obrador:** El Andral nº6 - Selaya.  
Tel. 942 59 11 68  
[info@elandral.es](mailto:info@elandral.es)  
[www.elandral.es](http://www.elandral.es)

**E**l Andral es la denominación del barrio de Selaya en que se ubican las instalaciones y también el hogar de esta familia de ganaderos y elaboradores de sobaos y quesadas. Aquí vive y trabaja Alicia, *Alma máter* de este proyecto empresarial familiar, junto con sus hijos Manuel, José Ángel, Jesús y Alejandro. Es ella, con sus más de veinticinco años de experiencia en la elaboración de

productos artesanales, la que conserva las recetas y formas tradicionales, que dan origen a la elaboración de sus sobaos pasiegos y quesadas. El Andral se surte de leche directamente de su ganadería, lo que supone una garantía de calidad y seguimiento de procesos y permite cerrar el circuito comercial de su propia actividad ganadera.

### **Acreditaciones:**

- Indicación Geográfica Protegida, IGP Sobao Pasiego.
- Marca de Calidad Territorial Europea.



**F**undada en 1908 por Braulio del Olmo Madrazo, Casa Olmo se dedica a la elaboración de sobaos pasiegos y quesadas en Ontaneda, en pleno valle del Pas, y tuvo en sus inicios, como salón de té en el que se elaboraban de forma casera sobaos y quesadas en la época estival, una gran aceptación por parte de los primeros turistas modernos, que llegaban al valle en verano atraídos por las aguas termales de los balnearios de Alceda y Puente Viego.

El nieto del fundador, Carlos Pardo del Olmo, actual propietario, llevó a la empresa a cotas más altas de comercialización, en consonancia con una demanda creciente de unos productos que ahora distribuyen en todo el país.

Uno de los más recientes logros de la marca ha sido la exitosa exportación del sobao pasiego a México, donde ha tenido una excelente acogida. No obstante, más de cien años después de los primeros pasos de la empresa, el punto de venta de Ontaneda se mantiene en el mismo lugar, con las premisas innegociables de la calidad y el amable y cuidado trato a los clientes.

### Acreditaciones:

- Indicación Geográfica Protegida, IGP Sobao Pasiego.



### Obrador:

Ontaneda. Corvera de Toranzo.  
Tel. 942 59 40 54  
[www.casaolmo.com](http://www.casaolmo.com)  
[info@casaolmo.com](mailto:info@casaolmo.com)



# La Zapita



**P**ablo Pelayo gestiona en Vega de Pas desde hace un cuarto de siglo el obrador de sobaos pasiegos y quesadas de "La Zapita", tratando de mantener la más estricta selección de materias primas y el método tradicional de elaboración.

## Obrador:

Avda José Manuel Abascal nº3  
Vega de Pas  
Tel. 942 59 50 59  
[correo@sobaoslazapita.com](mailto:correo@sobaoslazapita.com)

Respetando las fórmulas tradicionales elaboran también una exquisita quesada pasiega, sin aditivos químicos y en la búsqueda permanente de la excelencia en el sabor, la textura y presentación del producto.

## Acreditaciones:

- Indicación Geográfica Protegida, IGP Sobao Pasiego.





#### Acreditaciones:

- Indicación Geográfica Protegida, IGP Sobao Pasiego.
- Marca de Calidad Territorial Europea.
- Registro de Artesanos de la Consejería de Industria del Gobierno de Cantabria.
- Galardonado con el Great Taste Awards 2014 por sus Sobaos Pasiegos.



## Casa Ibáñez

**C**asa Ibáñez es una pequeña empresa familiar que nace a comienzos del presente siglo, gracias al empeño de un joven emprendedor pasiego.

Los comienzos fueron en una pequeña tienda-obraor, en la cual se elaboraban desde la pastelería tradicional hasta los productos típicos de nuestra tierra. En 2006, debido a la creciente demanda, se trasladan a un obrador con mayor capacidad, para cubrir las necesidades de elaboración, envasado y almacenaje.

Gracias al esfuerzo, la constancia y el buen hacer, ha conseguido hacerse un hueco en el complejo mercado agroalimentario.

Casa Ibáñez mantiene un carácter innovador, que traslada a sus productos sin perder un ápice de su carácter artesanal.



#### Obrador:

C/La Jarrán 1º bajo.  
 Puente Viego  
 Tel.: 942 59 90 90  
[sobaosibanez.blogspot.com.es](http://sobaosibanez.blogspot.com.es)  
[sobaosibanez@gmail.com](mailto:sobaosibanez@gmail.com)

## Rosi



**M**aría Rosa Ruiz Herrero, comenzó a fabricar sobaos y quesadas en su casa en torno al año 1960, en la tradición más exquisitamente casera de la comarca del Pas. En la actualidad y con la colaboración de sus hijas, han incrementado la variedad de productos que ofrecen a todo aquél que se acerca por Ontaneda.

### Obrador:

Ctra Gral 21. Alceda.  
Corvera de Toranzo.  
Tel: 942 59 41 54  
[pasiegosrosi@hotmail.com](mailto:pasiegosrosi@hotmail.com)

La receta, a pesar del paso del tiempo y la generalización de las nuevas técnicas, sigue siendo tradicional, con materias primas de origen y una clara prevalencia de la mantequilla.

**L**a trayectoria de "Luca" se inicia en 1968 de la mano de Adela Martínez, quien comenzó junto a su marido Eladio, un proceso de fabricación y comercialización de sobaos y quesadas pasiegas desde el propio domicilio familiar. El nombre de la empresa, derivado de "AdelUCA", tiene que ver con una forma de finalizar las palabras a las que se quiere aportar un tono cariñoso.

Adela era una repostera de prestigio entre familiares y amigos, y eso le animó en un primer momento a una dedicación profesional. Comenzó con pocos medios, con una sencilla transformación del bajo del edificio familiar y la ayuda de un vecino panadero que le permitió emplear su horno de leña para cocer los primeros productos.

## Luca



### Obrador:

Alceda. Corvera de Toranzo  
Tel. 942 59 40 38  
[www.sobaosyquesadasluca.com](http://www.sobaosyquesadasluca.com)  
[sobaosluca@gmail.com](mailto:sobaosluca@gmail.com)

Después de Adela y Eladio, su hija Carmen y Gumersindo han continuado con la tarea hasta estos años en que Óscar, la tercera generación, es el encargado de elaborar de forma diaria los sobaos y las quesadas, de forma totalmente artesanal.





2

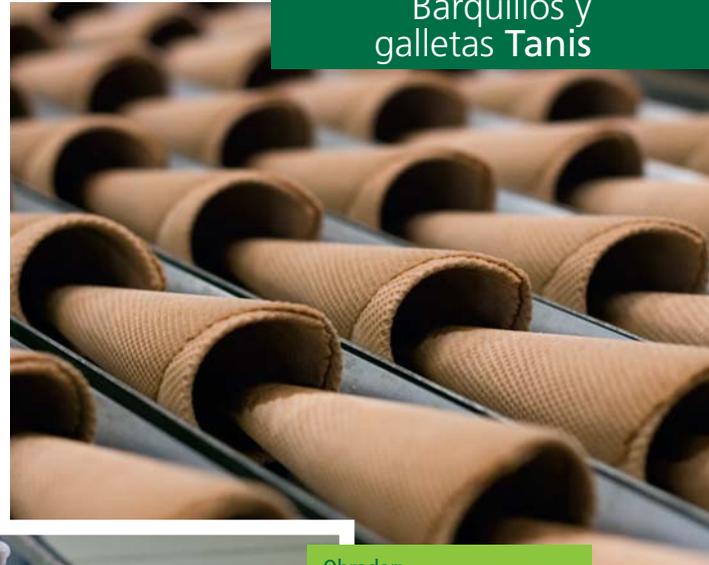
Repostería y  
Confitería



Con una larga tradición familiar, que se remonta a los años cincuenta del siglo pasado, fabricando "cucuruchos" artesanos con la misma receta transmitida de padres a hijos, Barquillos y galletas Tanis tiene como principal objetivo prestar un servicio de calidad a sus clientes, con un exquisito trato personal, destacando la rapidez de entrega, la eficacia, la eficiencia y buen hacer. Es una de las primeras industrias de Cantabria en la fabricación, venta y distribución de barquillos y galletas. Produce más de 10 millones de barquillos al año en distintas variedades, con nueve tamaños diferentes de conos, el clásico barquillo parisién, tulipas, galletas de corte, canelas, abanicos, galletas de dietética, galleta para café y para sandwich de helado.

El proceso manual de fabricación del producto comienza con la elaboración de la masa. Inicialmente se mezclan agua, azúcar y leche. Después se añade la harina y luego se mezcla con margarina y lecitina de soja. Finalmente se añade caramelo y la mezcla resultante se bate durante 25 minutos en un depósito de unos 250 litros. La pasta resultante se vierte en la cantidad adecuada en una plancha a 200 °C. La pasta permanece en la plancha algo más de dos minutos mientras completa su proceso de cocción. Finalmente se moldea el barquillo (parisién, cono, canela etc..) de manera manual y se deja enfriar durante unos minutos. El producto final se envasa para evitar la entrada de aire y humedad.

## Barquillos y galletas Tanis



### Obrador:

Barrio Casuso s/n  
Iruz de Toranzo

Tel.: 942 59 60 33

[www.barquillosygalletastanis.com](http://www.barquillosygalletastanis.com)

[info@barquillosygalletastanis.com](mailto:info@barquillosygalletastanis.com)

## Pastelería María Luisa



### Obrador:

Paseo del Hombre Pez, 6.  
Liérganes.  
Tel.:942 52 82 22

Avda Justina y Berdía 17.  
Sarón.  
Tel.:942 56 41 86

[marialuisaliérganes@gmail.com](mailto:marialuisaliérganes@gmail.com)

**E**n Liérganes existe una tradición pastelera muy arraigada con dos especialidades reconocidas, como son los sacristanes (elaboración de hojaldre) y los corazones (pasta con agradable sabor a canela) en las cuales María Luisa es una consumada especialista.

En 1979 creó su obrador artesanal y su pastelería en el mismo lugar en donde sigue en la actualidad una de sus sedes, pues la otra se halla en Sarón. Además de sacristanes y corazones, en ésta pastelería el cliente encuentra gran variedad de dulces artesanales de elaboración diaria: pasteles, y tartas (en bizcocho,

hojaldre y mousses). También aquí se elaboran pastas de té, bollería, cubanos de almendra, espejos, bizcochos de mantequilla, sobaos y quesadas, bizcochos de aceite de oliva con leche de cabra, almendradas, galletas de nata y mantequilla y rosquillas de hojaldre con yema glaseada.



**P**ilar Fernández es una emprendedora pasiega del sector de la repostería que comercializa una variada gama de productos originales y actuales de muy elevada calidad.

Elabora series limitadas y muy cuidadas, libres de conservantes, pequeñas creaciones delicatesen, trufas, macarons, hojaldres rellenos, cookies, etc

**Obrador:**

Vega de Villafufre  
Tel.: 664 30 99 40  
[lastentacionesdepil@gmail.com](mailto:lastentacionesdepil@gmail.com)



## Tentaciones Pilar Fernández





3 |

Productos  
Lácteos

**A** principios del siglo XX Cantabria se configura como uno de los centros de referencia nacional para la industria de producción y transformación láctea. En ese contexto de expansión productiva valles pasiegos ocupa un lugar privilegiado, en buena medida porque la comarca cuenta con una dilatada experiencia previa, que se deriva de la actividad de la industria láctea de San Roque de Riomiera, que junto a la de Reinosa, es la primera en asentarse en la región. Pero especialmente porque la instalación de la Nestlé en 1905 activó todos los sensores productivos de la comarca.

Mucho antes de que las primeras instalaciones fabriles alcanzaran su apogeo, los pasiegos gozaban ya de prestigio por su consumada maestría en la elaboración de quesos y mantequillas, a partir de la leche de sus vacas de raza pasiega. Pascual Madoz lo acredita cuando en su diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico, declara sobre los pasiegos: *"Las dos clases de queso que*

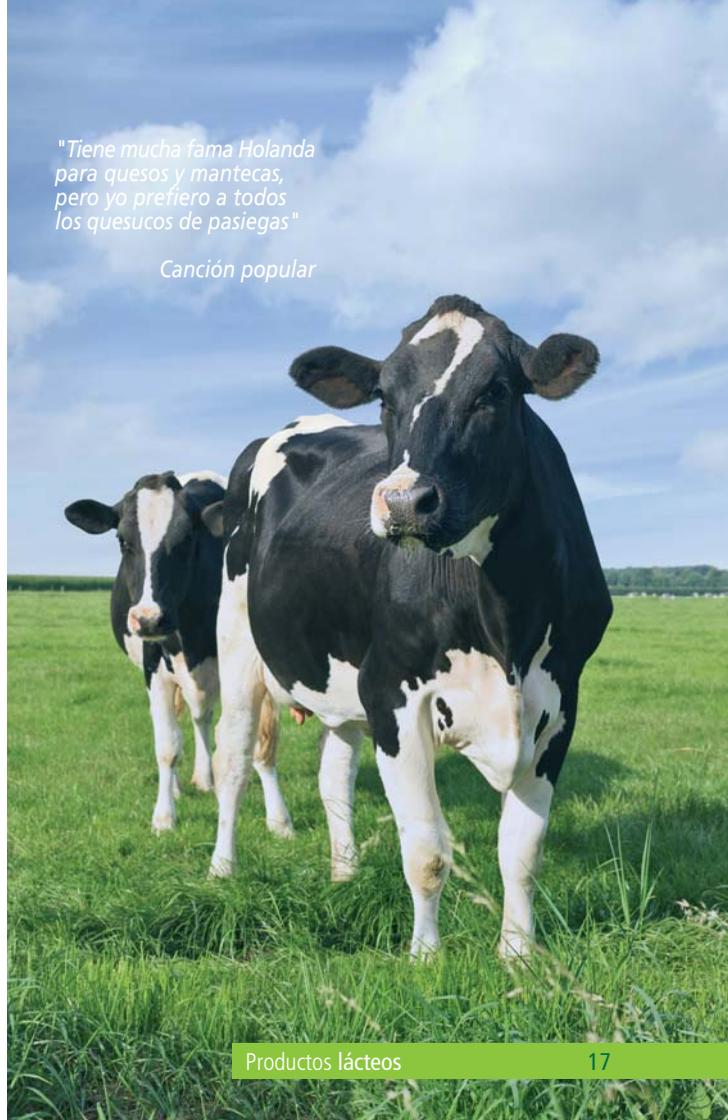
*elaboran estos montañeses hallan pronto despacho en todos los mercados de la provincia, donde compran los granos que no pueden coger en sus peñascos"*.

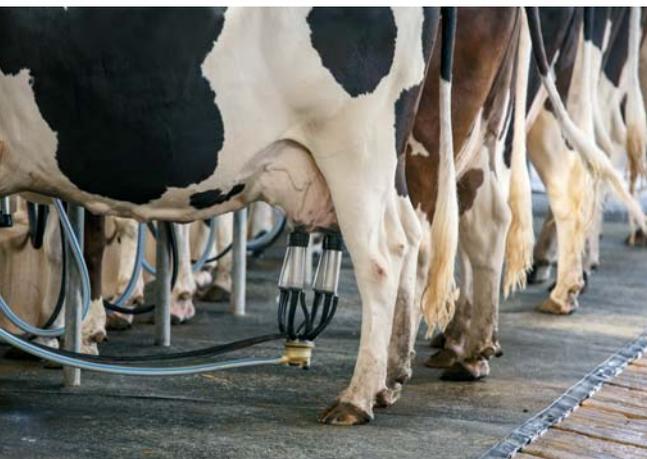
Elaboraban la mantequilla desnatando la leche en cántaros de barro o "zapitos", similares a los "jermosos" de madera de los pastores cabuernigos, que presentan en un costado, cerca del fondo, un pequeño orificio tapado con una clavija, por donde se evacua la leche descremada, o "mozaizu", quedando en el interior las natas. La conservación se aseguraba en lugares frescos, neveras naturales generalmente junto a pequeños arroyos o manantiales, a los que se dio el nombre de cuvíos o rentiros.

Las natas, después, eran golpeadas en un odre de piel de cabra, o mazadero, que se obtenía rellenando con hierba la piel para su secado al sol, evitando la formación de arrugas. Un continuo golpeo permitía separar primero los "trebejos", o restos de suero, para

*"Tiene mucha fama Holanda para quesos y mantecas, pero yo prefiero a todos los quesucos de pasiegas"*

*Canción popular*





añadir agua fresca y limpiar en un segundo ciclo los últimos residuos serosos. El continuo movimiento del odre permitía la transformación de la nata en mantequilla.

El queso pasiego por excelencia era el de tipo fresco, que se preparaba añadiendo a la leche, aún caliente y muy rica en grasa, el cuajo natural (*Galium verum*, o cuajaleche), para desuerar, tras cortar la cuajada, presionando manualmente. El queso pasiego prensado, antecesor del queso de nata, disfrutaba de un tiempo mayor de conservación que el fresco, por lo que era más apropiado para el comercio.

### Heladeros y barquilleros.

Los pasiegos no solo se limitaron a comerciar con quesos y mantequillas, también supieron innovar, pues su dinamismo y capacidad para aprender les llevó a lograr reconocimiento como maestros heladeros, incluso más allá de nuestras fronteras.

el trajín y el mercadeo con sus productos tradicionales, puso a los pasiegos en contacto con un oficio que les era desconocido, el de heladeros, pero en el que rápidamente encontraron posibilidades de progreso. No fueron pocos los que durante los siglos XIX y XX consagraron su actividad a este menester. Los heladeros procedían fundamentalmente de Vega de Pas, San Pedro del Romeral y Toranzo. Solían comenzar la aventura a sueldo de algún familiar ya asentado en el negocio, para posteriormente labrarse su futuro de manera autónoma. Muchos lograron una carrera exitosa, sobre todo en España





y Francia, pero si una familia ha destacado en la historia de esta actividad sin duda son los Ortiz-Martínez de la Maza, que tras años trabajando como barquilleros por distintos lugares de Francia, se instalaron en Saint-Dizier, donde su industria se consolidaría con el nombre de Miko.

Otro oficio hermano al del helado era el del barquillo. "*Simpático y de romántica tradición*", como lo definiría García-Lomas, el oficio del barquillero se basaba en la venta, mediante un juego de azar, de este dulce elaborado con harina, azúcar o miel y algo de canela. El pago del precio estipulado daba derecho a tres tiradas en la ruleta que llevaba instalada la barquillera. La suma de los números

señalados en las tres tiradas marcaba la cantidad de barquillos que le correspondía al cliente.

### Algo de historia sobre la industria lechera comarcal.

Valles pasiegos no sólo fue pionero en la elaboración tradicional de quesos y mantequillas, sino también en el devenir industrial de la leche. Así, en San Roque de Río Miera, en 1843, de la mano de Sixto Diestro comenzaron a fabricarse quesos y



manteca "a la holandesa". Madoz destaca el desarrollo de esta actividad en otros lugares, como Selaya, de donde dice que "*cría ganados, principalmente vacuno, de que sacan los naturales mucha leche de que elaboran queso y manteca exquisita*".

A esta primera instalación fabril le siguieron otras como "La Pasiiega", que comenzó a funcionar en Vega de Carriedo en el año 1894, fabricando quesos y mantequillas. También de finales de siglo data la fábrica de Esles de Cayón, destinada a la elaboración de quesos extranjeros. En 1904 ya producía 15.000 kg. de queso al año y 2.000 de mantequilla. Otra instalación, en Vega de Pas, dio lugar a un linaje de maestros queseros; se estableció en 1897, de la mano de Daniel Pelayo, para elaborar queso de nata, que se comercializaba con el nombre "Peñas Rocías", una de las cumbres frente a las que fabricaba su queso en el verano, cuando abandonaba las instalaciones de la Vega, para producir en Estacas de Trueba. Al inicio de la Guerra Civil cierra la quesería, que continúa la actividad fuera de la comarca de la mano de sus descendientes.

En 1896 se instala en Liérganes, una de las cunas queseras de Cantabria, la industria de Claudio Recio, que se dedica a la elaboración de queso de nata, conocido hoy como Queso de Cantabria, con Denominación de Origen.

La situación cambió de manera sustancial a principios del siglo XX, con la instalación de la multinacional Nestlé en La Penilla de Cayón,

que sentó las bases de una metamorfosis en el modelo ganadero comarcal. La marca suiza eligió la ubicación de forma estratégica, por el potencial agrológico y de producción lechera del valle. En principio los efectos no fueron excelsos, por la sencillez de la instalación y el pequeño volumen de leche que recogía. Comenzó su andadura recogiendo 380 litros diarios, y hasta pasados diez años apenas se superó la media de los 1.000 litros de recogida diaria.

En tanto, continúa la expansión por la comarca de pequeñas instalaciones de productos lácteos, y en 1909 hay noticias de la existencia de una quesería en Penagos y un pequeño establecimiento en Miera dedicado a la elaboración de queso y mantequilla.

Tras esta primera década Nestlé aumentó la recogida de leche de manera espectacular, pasando de 400.000 kilos en 1915 a casi ocho millones de kilos en 1919. En este tiempo se dedicaba a la elaboración de harinas lacteadas y leche condensada. La bonanza en el sector fue motivada por la imposibilidad de importar productos extranjeros durante la primera Guerra Mundial.

A la vez que Cantabria se coloca a la cabeza del sector lácteo nacional, continúan estableciéndose queserías, sobre todo en el entorno de Liérganes, aunque también en Merilla y Castillo-Pedroso. En Rubalcaba se instala en esta época una quesería que daría lugar a dos sagas de queseros provenientes de un origen común, que





actualmente continúan fabricando con mucho éxito el queso de nata, los Ruiz y los Cobo.

El auge lácteo iniciado por Nestlé es seguido por "El Buen Pastor", fundada en 1925 por Ramón Ortiz Villota en Castillo-Pedroso, aunque se establece un año más tarde en San Vicente de Toranzo, su actual ubicación. Durante sus dos primeras décadas de actividad se dedicó, como otras empresas familiares de la comarca, a la elaboración de varios tipos de queso y mantequilla.



Por su parte, Nestlé no comienza a elaborar chocolates y bombones hasta casi la década de los treinta. Poco después comenzaron a realizarse los alimentos infantiles, que alcanzaron gran demanda en la posguerra.

La bonanza económica de las grandes lecheras de la región, derivada de la escasez de leche y alimentos infantiles en las ciudades, influyó, en cambio, muy negativamente, en las pequeñas empresas queseras de la comarca, puesto que se decretó durante siete años la prohibición de fabricar quesos y mantequillas, para

conseguir que toda la leche producida en la provincia se dedicara a cubrir dichas necesidades. Muchos pequeños establecimientos cesaron, mientras otros reorientaron su estrategia a otros productos para subsistir, como la fábrica de Recio en Liérganes o El Buen Pastor, que en este período crítico comenzó a elaborar leche concentrada, y más tarde también en polvo.

En Nestlé la diversificación continúa en la década de los cincuenta con productos como Nescafé, Celac, Nestúm, los Nido y Nesquick. La producción de flanes y yogures no llegaría hasta mediada la década de los setenta.

Entre 1950 y 1980 se alcanza el cenit de la industria lechera regional, al punto de que en 1980 la leche recogida para industrialización alcanza los 450 millones de litros.

## La Jarradilla

### Quesería:

Barcenilla 246.  
Tezanos de Villacarriedo  
Tel.: 942 590 342  
[hola@quesoslajarradilla.com](mailto:hola@quesoslajarradilla.com)  
[www.quesoslajarradilla.com](http://www.quesoslajarradilla.com)



La Jarradilla es una empresa familiar en el sentido más estricto de la expresión. Cada cual aplicado a su labor, al mejor aprovechamiento de sus cualidades, encuentra un nexo de unión simple en torno a la excelencia del producto final: el entusiasmo, la pasión por un queso "bien hecho". En sus quesos se puede percibir la esencia de los sabores antiguos que perviven en las recetas tradicionales, una esencia que se fusiona con el espíritu innovador y emprendedor que caracterizó siempre a los pasiegos.

La familia Diego se establece en la finca La Jarradilla en la posguerra, cuando Máximo y Gregoria trasladan su actividad desde los montes de Valvanuz a la ribera del río Pisueña, en el barrio de Barcenilla. La pequeña cabaña de entonces mantiene aún la estética de la arquitectura pasiega tradicional. Las generaciones posteriores innovaron sobre la ganadería y, para poder seguir viviendo aquí, aprovechando los recursos del medio rural, apostaron por la diversificación, transformando la leche que producen en los quesos que se elaboran en la casa familiar durante generaciones.

*"Lo de ser queseros es algo relativamente nuevo. En La Jarradilla siempre fuimos ganaderos",* suelen decir. De hecho la quesería es un añadido a esta actividad. Apuestan por la calidad desde el origen, controlando con mimo la producción de leche, desde los pastos y la alimentación del ganado, en la búsqueda de las propiedades más adecuadas, hasta los procesos de elaboración, maduración y conservación de sus quesos.

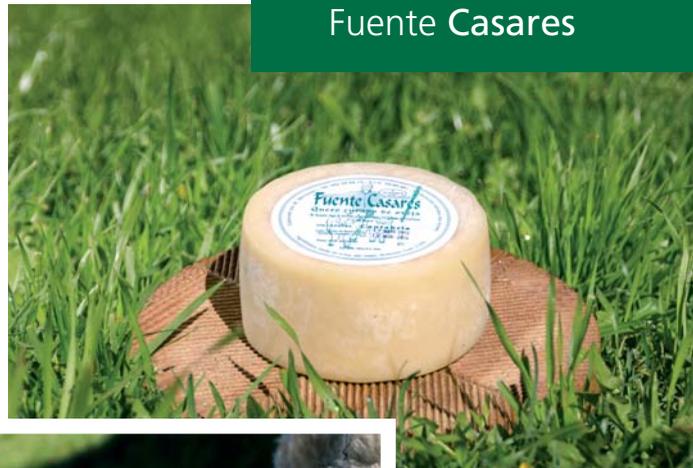
La Jarradilla elabora cuatro tipos de queso de leche de vaca pasteurizada: fresco, Pásiego, Divirín y Braniza. La granja dispone de un espacio de visita donde organiza actividades, catas de quesos propios o ajenos, talleres, maridajes y un montón de eventos en torno al queso.





pesticidas, hormonas, etc., obteniendo un producto de muy elevada calidad.

En el proceso de elaboración se parte de la leche cruda de oveja. El proceso de cuajado de la leche se lleva a cabo a temperatura constante. La leche se cuaja, se prensa y se desuera minuciosamente. Tras moldear y salar manualmente con sal seca por todas sus caras, los quesos pasan durante un mínimo de dos meses a una cámara de maduración.



## Fuente Casares

**L**a quesería Fuente Casares se establece en la localidad de Villafufre; Úrsula y su familia gestionan aquí un modesto hato de ovejas de la raza alemana Frisona Milchschaf, de gran aptitud lechera; se trata de unos sesenta ejemplares, con dos tercios en estado productivo, que permiten la elaboración, limitada, de un queso exquisito. En el proceso de Fuente Casares prima un respeto absoluto al medio ambiente, lo que incluye la no utilización de productos químicos, como abonos químicos, antibióticos,



### Quesería:

Villafufre  
Tel.: 942 59 64 15

**Venta directa en la  
quesería previo  
aviso.**

## 3 Valles Pasiegos



### Quesería:

Bº La Llosa 16. Prases.  
Corvera de Toranzo  
Tel.: 675 74 23 96

**T**omas Pérez regenta esta quesería familiar de Prases, en Corvera de Toranzo, que se caracteriza por la elaboración de unas variedades de quesos poco conocidos en Cantabria, similares en aspecto y sabor a los quesos asturianos de Gamoneu.

3 Valles Pasiegos ha definido una apuesta por la elaboración de quesos artesanos de tradición milenaria, apostando por la calidad y mimando cada pieza con gran dedicación. El quehacer de la empresa se sustenta en dar a cada queso y a cada proceso su tiempo.

Todas las variedades de queso se elaboran con leche cruda de vaca manipulada a una temperatura de 4°C. Una vez en la cuba de cuajado, aumentando la temperatura de la leche, se le añaden los

fermentos lácticos que dotarán al queso de su característico sabor y textura. La masa consistente que se obtiene tras añadir el cuajo se corta manualmente con una lira de acero inoxidable, procurando conseguir un grano uniforme, del tamaño de una avellana. Se separa después el suero de la cuajada, el extracto seco del suero, con mimo, y con las manos del artesano como única herramienta.

Sobre la tabla de cada molde se desmiga la cuajada pacientemente, a fin de proporcionar los "camios" necesarios entre grano y grano para la conducción del oxígeno, que de esta manera permitirá el desarrollo del *Penicilium roquefortii*, hongo que caracteriza a estos deliciosos quesos, y que los dotará de las características organolépticas deseadas, un sabor pronunciado y un aspecto magnífico.

Se elaboran dos tipos de queso: Flor de Pas y Oro de Prases, una torta untable y una crema de queso en frasco. Además poseen un ahumadero donde trabajan otra gama de quesos, ahumados con leña de roble.

Todos los quesos debidamente identificados, permanecen en las cavas entre 100 y 150 días, durante los cuales diariamente son volteados para conseguir una curación uniforme.





La sala de ordeño y la quesería ocupan las dos plantas de un mismo edificio. Allí, de forma artesanal y con la materia prima excepcional de la leche recién ordeñada de su rebaño elaboran "Pasieguín de cielo" un yogur de leche pasteurizada azucarado con vainilla en rama, dulce, cremoso, suave y ligeramente ácido;

**E**n el barrio de Lindota de Saro se ubica la finca de Riscos Pasiegos, que gestiona José Antonio Abarrategui junto a su esposa Ana, un total de diez hectáreas de terreno con tres cabañas de estilo pasiego en que se combinan pastos y monte alto de cajigas y castaños. Allí, en la intención de vivir en armonía con la naturaleza, trabajan un rebaño de más de medio centenar de cabras de raza alpina y granadina, que pastan y ramonean en libertad durante todo el año.

entre sus quesos es preciso mentar el queso fresco "Perla del Pas" y dos quesos curados, "Velortá de Yerba", con dos meses de curación y corteza natural, y "Velortá Fieru" con tres meses de curación mínima, textura firme y jugosa con corteza jugosa y sabor intenso.

**Quesería:** Barrio Lindota, 11 - Saro.  
Tel.: 669789132  
[www.quesosriscospasiegos.com](http://www.quesosriscospasiegos.com)  
[info@quesosriscospasiegos.com](mailto:info@quesosriscospasiegos.com)

## Riscos Pasiegos



## SAT La Clementina



### Quesería:

Bº La Venta - Villasevil.  
Tel.: 942 748932  
Fax: 942 748433  
[www.lecheclm.es](http://www.lecheclm.es)  
[info@lecheclm.es](mailto:info@lecheclm.es)

**G**ranja La Clementina elabora leche fresca de vaca y yogures que comercializa bajo la marca comercial CLEM. La máxima calidad de la alimentación de las vacas y su genética son fundamentales para la gran calidad de sus productos.

Para garantizar la mayor calidad participan del ciclo completo de la elaboración de sus productos. Crían, alimentan y ordeñan vacas de su ganadería para transportar luego la leche y los yogures directamente al domicilio del cliente. Es la primera granja de Cantabria que sirve directamente sus productos de la granja a su casa.

Los inicios de Granja La Clementina se producen en 1966 de la mano de un matrimonio de ganaderos de Tezanos de Villacarriedo, Clemente y Valvanuz, que gestionan entonces una modesta

explotación con unas pocas cabezas de ganado frisón. Cuando en 1998 sus tres hijos toman las riendas del negocio familiar, lo hacen con la idea de transformar y modernizar todo el proceso productivo. Invierten en la mejora de la base genética de las vacas, cuestión fundamental en el actual modelo de gestión de la granja. Importan animales de Holanda y producen cruces raciales con toros de los mejores centros de reproducción del mundo, situados en Estados Unidos, Canadá y Francia. Pocos años de andadura sirven para que en 2005 sea preciso un traslado a nuevas y más mecanizadas instalaciones, en este caso al pueblo torancés de Villasevil, el actual emplazamiento, en un idílico recodo del Pas, donde se generan excepcionales pastos y es factible el cultivo de maíz y alfalfa.

En el año 2010, CLEM comienza la transformación de la leche (con las siguientes características: 3,74% de principios grasos y 3,42% de proteína), que es ordeñada, pasteurizada y envasada en circuito cerrado, para la venta y distribución de leche fresca, yogures y postres artesanales.



### Acreditaciones:

- Marca de Calidad Territorial Europea.



**G**ranja La Sierra es una empresa familiar que produce, elabora y comercializa yogures (naturales y con bifidus), con baja acidez e intenso sabor a leche, y quesos, bajo tres elaboraciones diferentes: el queso fresco de desuerado espontáneo y pocos días de maduración, una pasta blanda sin corteza de sabor dulce y muy baja acidez; el queso fresco para untar; y el queso madurado de nata, de corteza seca, fina, lisa y blanda, de color amarillo y pasta blanda de color amarillo tenue, con una maduración de entre dos y tres semanas, sabor suave, poco salado y ácido, con recuerdos a

yogur, notas de nata dulce y postgusto a mantequilla.

Toda su producción, así como la elaboración, está regulada bajo la normativa de la agricultura ecológica, siendo esta supervisada por el Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Cantabria. La explotación es el resultado del trabajo generacional por la mejora de los suelos, la dotación de cabañas donde disponer de recursos alimenticios para el ganado y una constante preocupación por la genética y la salud de los animales. Los pastos son tratados de manera sostenible, sin herbicidas, sin pesticidas, ni abonos químicos de síntesis. La ganadería consume pastos y forrajes y su alimentación se completa con cereales de producción ecológica; tampoco se utilizan antibióticos ni hormonas.

#### **Acreditaciones:**

- Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de Cantabria

## Granja La Sierra



#### **Quesería:**

Riolis s/n - Tezanos. Villacarriedo  
Tel.: 645828158/ 665606766  
[alejandro@granjalasierra.com](mailto:alejandro@granjalasierra.com)



## La Sobanuca



**Q**uesería La Sobanuca es una pequeña empresa familiar dedicada a la elaboración de quesos con leche de su propia ganadería.

Gema y Gabri, los jóvenes emprendedores, amantes de los animales y la vida en el campo, optaron por montar un negocio que les permitía trabajar juntos y conciliar la vida laboral y familiar.

Eligieron las cabras, de raza murciano granadina y algunos ejemplares de raza alpina, su animal preferido. Tras visitar varias ganaderías y queserías, tomar nota, y decidirse por este animal, fueron mimando y cuidando su alimentación para obtener la mejor leche posible, y poder garantizar la elevada calidad y el sabor inconfundible de sus quesos.

Directamente de la nave trasladan la leche a la quesería donde elaboran dos tipos de queso: fresco y madurado.

El fresco es un queso de pasta blanda y sabor suave. Se presenta en tarrinas de 200 gr y de 450 gr.

El queso madurado, de pasta prensada y una curación de entre uno y dos meses, es cremoso y suave, de sabor intenso.

En un futuro próximo tienen intención de introducir también yogur natural de cabra en su carta de productos.

### Quesería:

Saro.

Tel.: 646 34 10 89

616 49 62 35

lasobanuca@hotmail.com



## Los Tiemblos



La quesería Los Tiemblos se ubica en pleno corazón de la cordillera cantábrica, en el barrio de La Sota del municipio de San Pedro del Romeral. La materia prima, con la que fabrica el producto, procede en su totalidad de la explotación ganadera de su titular, María Jesús Fernández Ruiz, y cumple con la normativa del Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de Cantabria.

Los quesos de Los Tiemblos (blando, fresco o semicurado) son el resultado de una elaboración artesanal en la propia ganadería, utilizando la leche de sus vacas de producción ecológica. Esto significa que desde que

### Quesería:

Barrio La Sota.  
San Pedro del Romeral.  
Tel.: 609407745  
[www.lostiemblos.es](http://www.lostiemblos.es)  
[queseria@lostiemblos.es](mailto:queseria@lostiemblos.es)

### Acreditaciones:

- Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de Cantabria

nace la vaca hasta que se obtiene la leche, el animal es tratado respetando al máximo su calidad de vida y es alimentado con forrajes ecológicos, sin piensos artificiales u otros aditivos. El resultado son unos quesos de sabor intenso, tonos claros de natas y mantequillas, ácidos y muy frescos, textura suave en el paladar, bajo contenido en grasas saturadas y óptimas proporciones de calcio y omega3.



## Helados Trueba



### Obrador y tienda:

El Ferial 13, Sarón.  
Tel.: 942563733



**A**mada Sainz Acebo es la anfitriona y gerente de helados Trueba. En su obrador del Ferial, en Sarón, junto a la bolera, continúa una tradición que proviene de mediados del siglo pasado.

Con la leche como base y fundamento de la elaboración, en Trueba mantienen la misma receta de antaño, la forma ancestral y cuidada de hacer las cosas para lograr sabores inconfundibles y las texturas adecuadas del producto.

El mantecado es seguramente el helado más tradicional. Amada lo elabora pasteurizando una mezcla de leche, canela, azúcar, limón, nata y huevos, a la que añade posteriormente vainilla.



Además del mantecado ofrece una amplia gama de sabores tradicionales, otros menos frecuentes y excelentemente logrados como los de arroz con leche, crema pasiega o queso, y otros de temporada, como la mandarina.

Elaborar un producto sano, auténtico y de calidad es la receta de Amada para mantener una clientela fiel y una endiablada actividad, que especialmente en el verano le lleva a repartir de modo ambulante por todos los pueblos de los valles pasiegos.



4

Hortofruticultura  
y mermeladas

## Finca La Pizpireta



**F**inca la Pizpireta es una pequeña explotación con una hectárea de superficie para el cultivo de pequeños frutos ecológicos, con más de nueve años de andadura. Situada en el maravilloso paraje de Yera, en Vega de Pas, es el lugar ideal para pasar el día en familia recogiendo sabrosos y nutritivos arándanos, grosellas, moras o frambuesas (durante los meses de junio, julio y la primera semana de agosto). También se pueden disfrutar sus productos en los mercados ecológicos de Maliaño o Laredo, y por supuesto por encargo y reparto a domicilio.

### Acreditaciones:

- Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de Cantabria

B<sup>o</sup> Yera.Vega de Pas.  
Tel.: 942 74 87 22 / 657 08 03 65  
[sinpatrici@hotmail.com](mailto:sinpatrici@hotmail.com)  
[frutospizpireta.wordpress.com](http://frutospizpireta.wordpress.com)

**Ofrece visitas "Cógelo tu mismo".  
Recibe agro-voluntarios,  
especialmente en verano,  
mediante un intercambio  
consistente en 5/6 horas de  
trabajo diarias, a cambio de  
alojamiento y comida  
(generalmente ecológica), en  
periodos de una semana.**

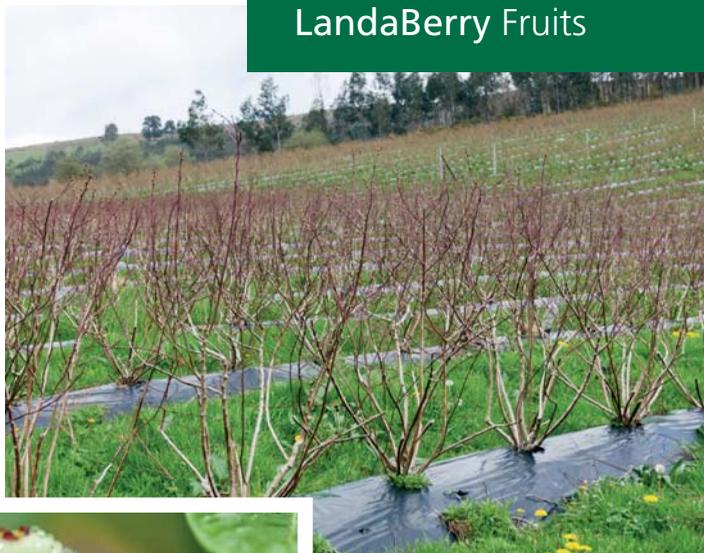


**E**n la finca La Tejera de Llanos de Penagos, LandaBerry Fruits es una joven empresa especializada en la producción de arándanos tardíos y extra-tardíos (maduración entre mediados de agosto y primeros de octubre) en el norte de España. Se dedica a la producción y comercialización de arándanos.

Para obtener un fruto de la máxima calidad, LandaBerry Fruits aplica métodos de cultivo

ajustados a los avances más recientes en todas las fases de producción, recolección y post-cosecha. Cuenta para ello con un equipo muy experimentado y de amplia formación técnica en cuestiones de genética, técnicas de cultivo y viverística, lo que garantiza una gestión del más alto nivel.

LandaBerry Fruits cuenta con una plantación de 3 ha en unos terrenos fértiles y de clima suave, ideales para el desarrollo del arándano de calidad. Los frutos de las variedades plantadas (*Aurora* y *Ochlokonee*) son grandes y uniformes, más o menos ácidos, con excelente presencia y buena conservación en cámara. El cultivo esmerado y la recolección en el momento adecuado hacen que la fruta llegue a disposición del consumidor en las mejores condiciones.



LandaBerry Fruits



Machucón 9  
Llanos de Penagos  
Tel.: 652 815 595  
[mail@landaberry.com](mailto:mail@landaberry.com)  
[www.landaberry.com](http://www.landaberry.com)

## Finca Los Pradillos



Entrambasmestas. Luena.  
Tel.: 649 574 088  
[www.arandanospasiegos.com](http://www.arandanospasiegos.com)

**A**rándanos pasiegos Los Pradillos es un dinámico equipo comprometidos con el medio ambiente y la calidad de los alimentos.

Este proyecto se inició para buscar las excelencias en la producción de pequeños frutos del bosque. La finca se encuentra en la localidad de Entrambasmestas, en Luena.

En las laderas de la Sierra del Escudo es muy habitual encontrar de manera salvaje arándanos -ráspanos, como se conocen en los Valles Pasiegos- por lo que esta zona reúne todas las características ambientales y de suelo para poner en marcha el cultivo de frutos rojos.



La finca Los Pradillos está planeada con altas dosis de innovación, con cultivo de alta densidad que permite obtener elevada rentabilidad a través de una poda intensiva; las variedades empleadas son protegidas con patentes, son mecanizables, de modo que las plantas producen un fruto que puede ser recolectado por vareo o por tuneladora; toda la finca dispone de un sistema de riego gota a gota con sensores de humedad que dirigen el riego, minimizando el gasto de agua, paneles solares y un pequeño molino de aprovechamiento eólico.



**T**ARRUCO es un proyecto de reciente creación de huerta ecológica, desarrollado íntegramente en Sandoñana de Villafufre. Aquí se cultivan con cariño, sin pesticidas ni fertilizantes químicos, todo tipo de verduras de temporada. En Tarruco, Andrés y María pretenden ofrecer un producto no solamente ecológico, sino sostenible, de cultivo responsable y de total confianza para el consumidor.

Tarruco está inscrito en el CRAE, actualmente completando el período de conversión para conseguir el Certificado Ecológico. La siguiente fase del proyecto pretende complementar esta producción hortícola con una línea de elaborados vegetales procesados artesanalmente, con base en la producción propia.

Sus verduras -y sus futuras conservas- están pensadas para un cliente que desee invertir en su salud, que apueste por una alimentación de calidad exenta de aditivos químicos, basada en el respeto al medio ambiente y en los ritmos de la tierra. El campo de actuación está pensado a nivel local, lo que además de disminuir el impacto ambiental que conlleva el transporte a grandes distancias, permite recolectar los productos en su punto óptimo de maduración, devolviendo ese sabor y frescura de las verduras cultivadas con cariño; se distinguen por su sabor y originalidad, pues tratan de cultivar verduras menos frecuentes en el mercado, como una gran variedad de tomates, tirabeques, apionabo, colinabo, ruibarbo, calabacines amarillos, luna, pak choi, col china, physallis, etc

## Huerta Tarruco



Bº Sandoñana, Villafufre.  
Tel.: 620 97 56 02  
[huertarruco@gmail.com](mailto:huertarruco@gmail.com)  
[www.tarruco.blogspot.com](http://www.tarruco.blogspot.com)

## Prímula Alimentación



**P**rímula-Alimentación S.L. fue fundada en 2008 por Pascal Roca y Patricia Griego. Nació como resultado de la experiencia de sus fundadores en el sector gastronómico durante más de 20 años, adquirida en los restaurantes de los diferentes países europeos (Francia, España, Italia,...) en los que han vivido y trabajado como responsables de cocina, proponiendo sorprendentes innovaciones en los platos regionales de cada zona.

En Prímula se elaboran productos tradicionales (mermeladas, dulces de leche, bizcochos) y productos novedosos como patés vegetales,

### Accreditaciones:

- Marca de Calidad Territorial Europea.



### Obrador:

B<sup>a</sup> Sopunte s/n. Los Salces. Selaya.  
Tel.: 685 96 16 71  
primula-alimentación.com  
primula.alimentación@gmail.com

chutneys (condimentos agridulces),  
pastas de frutas, mostazas de frutas,  
conservas de verduras...

Todos sus productos se elaboran artesanalmente con ingredientes naturales de primera calidad, aspecto fundamental en la filosofía de la empresa. La mayor parte de estos ingredientes son originarios de los valles pasiegos.



5 |

Vinos y  
Cervezas



**V**alles pasiegos cuenta con dos elaboradores incluidos en la Indicación Geográfica Protegida IGP Vino de la Tierra Costa de Cantabria y una exitosa cervecería artesana, pionera en estas lides en la región.

A partir de la Orden GAN 18/2005 de 17 de marzo, se reconoce la denominación IGP "Vino de la Tierra Costa de Cantabria" para los vinos originarios de la zona definida en la Comunidad Autónoma entre la costa y los valles interiores de influencia atlántica hasta la cota de 600 metros de altitud, con excepción de los municipios lebaniegos. Para poder acogerse a esta denominación, los vinos

deben elaborarse exclusivamente a partir de uvas de vinificación de las variedades de vid autorizadas: tintas: Ondarrabi Belza. - Blancas: Albariño, Chardonnay, Godello, Ondarrabi Zuri, Riesling y Gewürtztraminer, y como mejorante la variedad Treixadura con un límite del veinte por ciento.

Las prácticas de cultivo deben ajustarse a las tradicionales, y tenderán a conseguir las mejores calidades, cumpliéndose en todo caso los requisitos siguientes: a) La densidad de plantación estará comprendida entre 3.000 y 6.000 cepas / hectárea. b) Las producciones máximas admitidas por hectárea, tanto para variedades blancas como tintas, serán de 6.500 Kg/ha.

La vendimia y transporte de la uva debe llevarse a efecto con el mayor esmero, en recipientes adecuados que eviten sobre-presión, procediendo a su procesado en el menor espacio de tiempo posible, con el fin de obtener mostos y vinos de la máxima calidad. En el proceso de elaboración se han de seguir las prácticas tradicionales, aplicadas con

procesos tecnológicos modernos, orientados a la mejora de calidad del producto final. Se utilizan presiones adecuadas para la extracción del mosto, de forma tal que el rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto por cada 100 kg. de uva.

Para poder optar a ser calificados como "Vino de la Tierra Costa de Cantabria", los vinos obtenidos deben poseer las características siguientes:

a) El grado alcohólico volumétrico natural mínimo será de 10% Vol en los tintos y de 9,5% Vol. para los blancos.



b) La acidez total de los vinos dispuestos para el consumo, expresada en gramos/litro de ácido tartárico, estará comprendida entre 5 y 8,5 en los tintos y 5 y 10 en los blancos.

c) La acidez volátil, expresada en gramos/litros de ácido acético, de los vinos dispuestos para el consumo, no será superior a 0,8 g/l., salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento.

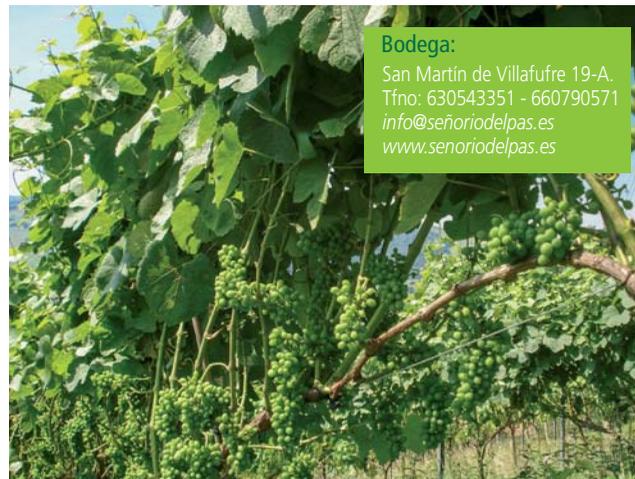
d) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso total de los vinos dispuestos para el consumo será: 150 mg/l. para los vinos blancos y 120 mg/l. para los tintos.

f) El límite máximo de azúcares residuales en los vinos, para poder ser comercializados, se establece en 5 g/l.

Los vinos blancos y tintos pertenecientes a la denominación, presentan las cualidades organolépticas propias de los vinos tradicionales de la zona, teniendo en cuenta la evolución natural y positiva de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor, con un aspecto limpio, brillante y adecuado equilibrio alcohólico.

El trabajo y la responsabilidad del viticultor, con la complicidad de la naturaleza, son fundamentales para lograr cosechas de calidad, imprescindibles para vinos de alto nivel.

## Bodega Señorío del Pas



### Bodega:

San Martín de Villafufre 19-A.  
Tfno: 630543351 - 660790571  
[info@señoriodelpas.es](mailto:info@señoriodelpas.es)  
[www.señoriodelpas.es](http://www.señoriodelpas.es)

**A**ntonio y Coral inician su andadura en 2007 con la premisa de consagrar su actividad a la elaboración de un vino de gran calidad, sano y respetuoso con el medio ambiente y con las uvas que ellos mismos producen en San Martín de Villafufre.

La finca, de terreno franco arenoso, ocupa cuatro hectáreas de terreno en una ladera solana. La plantación está formada en una 20% por cepas de la variedad Gewürztraminer y en un 80% de Godello.

Es un viñedo en emparrado en que utilizan tratamientos biodinámicos, evitando el uso de fertilizantes, fitosanitarios químicos, y herbicidas, para reencontrarse con la fuerza dinámica de la tierra, los ciclos lunares y los elementos, logrando un producto más sano, libre de tóxicos. Usan decocciones, extractos, tinturas e infusiones de plantas con mínimas

### Acreditaciones:

- Indicación Geográfica Protegida, IGP  
Vino de la Tierra Costa de Cantabria.

cantidades de azufre y cobre aptos para agricultura ecológica, así como abono natural compostado a base de estiércol, hierba y restos orgánicos.

El vino es aromático y elegante, de carácter frutal, con fondo floral y toques del terruño. En Señorío del Pas se embotella tradición, cultura, respeto por la naturaleza y la inmensa ilusión puesta en el trabajo.

**B**odegas Sel D'Aiz es un proyecto familiar, un reto apasionante de Asier y Miriam en el que vuelcan su esfuerzo, ilusión y conocimiento, valores que pretenden trasladar a un vino de carácter, particular y único, que refleje los valores de la tierra y la personalidad de sus autores. Procedentes del mundo de la investigación en el sector agrario Asier y Miriam quieren combinar el hacer tradicional con innovaciones tecnológicas que les permitan obtener productos diferenciados, de alta calidad y respetuosos con el medio ambiente.

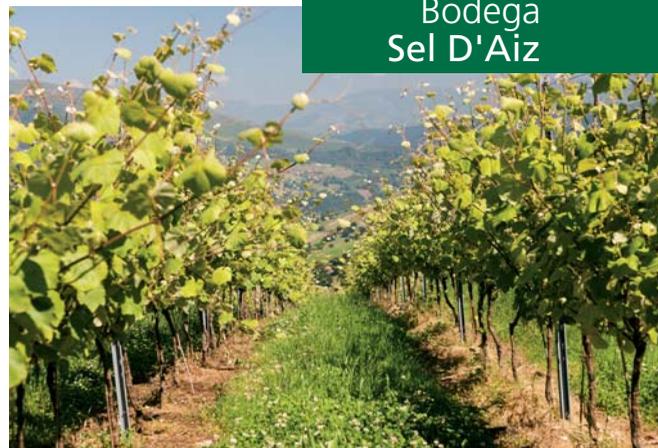
La filosofía de la bodega es una clara apuesta por la calidad, basada en la combinación de la producción artesanal y las técnicas más avanzadas de criomaceración y de fermentación controlada en acero inoxidable, y fundamentalmente en un gran equipo humano que mimas las cepas, cuida cada detalle de la vinificación asesorados por el enólogo Rubén Jiménez, y supervisa el resultado final que sale al mercado.

#### Accreditaciones:

- Indicación Geográfica Protegida, IGP  
Vino de la Tierra Costa de Cantabria.

Las 5 hectáreas de viñedo están orientadas hacia el Sur-Sureste, a 500 metros de altitud, con un 19% de pendiente cuya finalidad es recibir las máximas horas posibles de sol. Las viñas se encuentran situadas en espaldera (para evitar la humedad, mejorar la aireación y maduración). Se realiza un minucioso cuidado de las cepas, mediante métodos tradicionales, con las incorporación de nuevas tecnologías para tener controlado cada uno de los parámetros dentro del viñedo. El marco de plantación es de 2,50 m. de calle y 1-1,25 m. entre cepas, lo que supone una densidad de plantación de entre 3.300 a 4.000 cepas por hectárea. El viñedo se plantó en 2009 con las variedades Albariño 40 %, Riesling 40% y Godello 20%.

El edificio que alberga la bodega data de finales del S.XIX y tuvo uso como cabaña ganadera. Ahora acoge los procesos de producción del vino, visitas guiadas y realización de eventos privados, con un servicio personalizado en el que es posible organizar a la carta la disposición del mobiliario y el menú del evento.



Bodega  
Sel D'Aiz



#### Bodega:

Bº Cotorral s/n.  
Castillo Pedroso.  
Tel.: 629473755  
600549586  
[www.seldaiz.com](http://www.seldaiz.com)  
[comercial@seldaiz.com](mailto:comercial@seldaiz.com)

## Cerveza artesana Dougall's



### Bodega:

Barrio de la Vega 51  
Liérganes.  
Tel: 942 528 958  
[www.dougalls.es](http://www.dougalls.es)  
[web@dougalls.es](mailto:web@dougalls.es)

"**E**n Dougall's somos diferentes". Así reza el primer mensaje que un visitante encuentra en la web de Andrew Dougall's, y en efecto así ha sido la trayectoria de este británico afincado en Liérganes desde el año 2006, en que comienza su andadura en la elaboración de cervezas artesanas. Andrew ofrece al cliente un producto artesano, de producción muy limitada, que utiliza los métodos de elaboración de los viejos taberneros ingleses. El resultado es una cerveza con mayor densidad y sabor que aquellas otras de carácter convencional que elaboran y distribuyen las grandes multinacionales.

Dougall's destila tres tipos de cerveza: rubia, negra y tostada, cada una con su propia peculiaridad. Destacamos algunas:

"**942**", de alta fermentación, aromática, equilibrada y fresca, estilo

Pale Ale, con el acento puesto en los lúpulos americanos (Simcoe y Cascade). Color anaranjado dorado intenso. Destacan las notas acarameladas que proporciona la cebada (Caragold) compensadas por notas cítricas (naranja, pomelo) y de melocotón maduro.

"**Tres mares**" es una cerveza de alta fermentación, estilo Brown. En ella encontramos sabores a cereales y maltas torrefactas para luego dar paso a un intenso sabor a lúpulo. Color cobrizo marronoso. De mediana carbonatación. Espuma color beige.

"**Leyenda**" estilo Extra Special Bitter, es una cerveza de aspecto anaranjado oscuro, amarga y fuerte, con aromas y sabores frutales y especiados. Deja una huella agradable en el paladar fruto de la combinación de maltas y lúpulos.



6

Productos de apicultura  
y piscifactoría

## Miel de La Colina



Bº Riosuto, s/n - Villafufre.  
Tel.: 608 61 33 69  
martinezdelacolina@yahoo.es

Visitas de grupos con reserva previa.



También es ideal para prevenir la formación de cálculos y las inflamaciones en la vejiga, riñón y uretra. Es antirreumática y reguladora intestinal. Por su contenido en minerales está indicada para la anemia, inapetencia y fatiga. Además, debido a la gran presencia de propóleos, la Miel de La Colina, tiene un alto poder antibiótico y cicatrizante.

**M**iel de La Colina es una empresa familiar y artesanal, en la que se cosecha y envasa miel de producción ecológica garantizada. El Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica garantiza que sus colmenas no han sido tratadas con sustancias de síntesis ni medicamentos artificiales, además de controlar que estén ubicadas en parajes alejados de fábricas, aguas contaminadas, autovías, etc.

Su sistema de trabajo apícola combina un manejo tradicional de las colmenas con la más sofisticada tecnología de extracción y envasado de miel, dando como resultado una miel natural y extremadamente pura, con un sabor fuerte y olor muy intenso.

Produce miel de brezo. Este tipo de miel está recomendada para problemas cardíacos: insuficiencia coronaria, arritmias, cardiopatías, angina de pecho e infarto.

### Acreditaciones:

- Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de Cantabria





**B**rezomiel produce de forma artesanal miel ecológica de brezo y mil flores, que destaca por su intenso sabor y color. A nivel dietético, la miel natural es rica en minerales, aporta mucha energía, si bien la miel ecológica, en sus variedades de brezo y mil flores, es especialmente saludable a nivel diurético.

Al tratarse de miel elaborada artesanalmente con técnicas

ecológicas guarda además el verdadero sabor de la miel tradicional, la misma que obtenían antaño los apicultores, un valor añadido a un producto natural, altamente nutricional y libre de aditivos.

Durante años, como artesanos vienen mejorando las técnicas de producción ecológica con ayuda de incansables y sanas abejas, ayudados por la calidad de la tierra y el extraordinario ambiente natural de las montañas del Miera.

La miel de brezo goza de todos los certificados y marchamos que acreditan una elaboración ecológica y artesanal.

#### Acreditaciones:

- Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de Cantabria

Bº La Cantolla s/n. Mirones  
Tel.: 619947688  
[www.brezomiel.com](http://www.brezomiel.com)  
[ventas@brezomiel.com](mailto:ventas@brezomiel.com)

Brezomiel



## Piscifactoría, Parque de Pesca de Saro



Barrosaro 64, Saro.  
Tel.: 942 59 31 55  
[piscisaro@hotmail.com](mailto:piscisaro@hotmail.com)  
[www.piscifactoriadesaro.es.tl](http://www.piscifactoriadesaro.es.tl)

**E**n la localidad de Saro, se ubica esta piscifactoría con un lago de pesca deportiva y un centro de ocio que incluye un zoo y un parque de aves exóticas. La piscifactoría se alimenta de un manantial cercano de aguas claras y cristalinas, con un caudal constante y temperatura homogénea. El entorno es ideal para hacer visitas guiadas y actividades de grupo para escolares o familias.

Con casi dos décadas de experiencia el Parque de Pesca de Saro ofrece a visitantes

y clientes pasar un rato divertido de ocio en la naturaleza. Se brinda la posibilidad de pescar muy fácilmente con caña, bien como simple práctica y sin muerte, bien con el objeto de adquirir para consumo las truchas.

Comercializan trucha arco iris y trucha común en tres tamaños diferentes, en fresco o ahumadas.





7 |

Otras artesanías



azul cobalto; se fabricaban también azulejos con diseños neoclásicos de influencia valenciana.

En dos líneas diferentes de trabajo, Artesaro y Alfarería del Pas, las dos empresas de la comarca vinculadas a este quehacer, son seguramente dos de los talleres de mayor calidad y actividad de la región en la actualidad.

**H**an quedado para el final de esta guía algunas ocupaciones del máximo interés, por sus peculiaridades y por su arraigada tradición en el caso de la alfarería, y por lo novedoso del quehacer ganadero y artesano ligado al manejo de alpacas y sus fibras derivadas, en un territorio tan apegado, tradicionalmente, a la vaca de aptitudes lecheras y a los derivados lácteos.

La antigua alfarería montañesa puede considerarse prácticamente extinta.

Coto de Estrada, Cabuérniga o Cos albergaron algunos de los últimos talleres tradicionales. Eran de fábrica habitual las cazuelas, los pucheros o las ollas genéricamente denominadas "vasas",

las jarras de pastor o "tarreñas", las "embornias" en que se depositaba la leche para natar; eran generalmente piezas de factura basta, vidriadas en el interior y con chorreaduras en el exterior.

En otra línea, la loza esmaltada preindustrial, tuvo su escuela más destacada en Galizano y vivió su apogeo durante el siglo XIX. La producción se centraba en pocas piezas, siendo la más típica una jarra de variadas formas y tamaños, con asa y pico vertedor, con cubierta estannífera y decoraciones geométricas y vegetales en



# Ma

Fernanda Pérez y Elías Álvarez conforman Artesaro, un taller de cerámica artística y creativa comprometido con la calidad social, ambiental y territorial. Ella es especialista en escultura y modelado, él en torneados y esmaltes, ambos con una dilatada carrera profesional en el mundo de la alfarería que les llevó, ya en el año 1983 a fundar y presidir temporalmente la Asociación de artesanos de Cantabria.

Artesaro reproduce motivos prehistóricos en vasijas: tanto esgrafiados con punzón sobre engobes como en reflejos metálicos esmaltados. Realizan vasijas a mano y a torno, murales pintados o modelados, lámparas, relojes, platos, bandejas... Crean piezas únicas. Decoran con motivos prehistóricos, celtas, hacen reflejos metálicos, rakú, engobes, esmaltes, serigrafía, etc. Llevan a cabo encargos y personalizaciones: regalos de empresa, congresos, trofeos, bodas y toda clase de eventos.

Artesaro ofrece visitas para grupos, actividades lúdicas y divertidas. Es posible visitar el taller para aprender lo esencial sobre técnicas, pastas, óxidos, hornos y hornadas, piezas... incluyendo una exhibición de torneado de una vasija o un modelado rápido de una figura. También es posible profundizar en las técnicas ceramistas y de horneado mediante talleres de tres horas de duración, que incluyen el modelado de piezas, torneado de diversas vasijas, horneado, pintado de un cuenco... y el envío a domicilio, una vez horneada de la pieza realizada. Disponen para ello de un amplio taller, agradable y sin barreras arquitectónicas, en un entorno idílico y de fácil aparcamiento.

Se organizan actividades para grupos escolares en visitas de 1,5 horas de duración. Igualmente Artesaro ofrece la posibilidad de participar de su escuela de cerámica entre los meses de octubre y junio, con periodicidad semanal y un total de 8 horas/mes de actividad lectiva al precio de 35 € mensuales.

## Artesaro



Bº Quintanal s/n. Saro  
Tel.: 942593173  
678 627526  
[www.artesaro.com](http://www.artesaro.com)



## Alfarería del Pas



### Taller:

Bº Arriales, 129.  
Bárcena de Toranzo.

### Venta:

Plaza del Dr. Madrazo.  
Vega de Pas.

Tel.: 942 59 4979  
656 887 307

[alfareriadelpas@hotmail.com](mailto:alfareriadelpas@hotmail.com)

Para visitar el alfar, es conveniente reservar previamente.

**A**lfarería del Pas tiene su razón de ser en un pequeño taller artesano y familiar, ubicado en Bárcena de Toranzo donde se realizan producciones limitadas, muy diversas en formas y decoraciones.

Su línea de producción es la alfarería popular de Cantabria. Sus piezas tradicionales son el resultado de un trabajo de recuperación de formas y decoraciones de la fábrica de loza de Galizano y de los alfares de basto que hubo en Cantabria. Siguiendo esta tradición produce piezas bañadas en blanco, con decoraciones vegetales y geométricas en azul y verde.

Su gama de piezas propone objetos utilitarios y decorativos, desde jarras y ollas hasta azulejos, murales y benditeras. También en cuanto a las piezas recuperadas, existen reproducciones de las piezas que se hicieron en los alfares desaparecidos de Cos, Meruelo, Ojáiz, Redondo, Bricia y Villanueva de Carrales. No hacen reproducciones, porque los fuegos han cambiado, al no haber ya hornos de leña, ni los esmaltes ni los óxidos son los mismos, pero las piezas siguen manteniendo ese aire de los viejos cacharros de la alfarería cántabra.





**E**l sector de los tejidos de alpaca es completamente novedoso en la comarca, con una muy reciente trayectoria ligada al quehacer de Alpacas del Alto Pas en San Pedro del Romeral y de Alpacas De La Tierra en Llanos de Penagos.

La alpaca es un animal carismático, longevo (unos 20 años en promedio), de aguda inteligencia, que madura sexualmente a los dos años de edad, sin período de celo, con ovulación inducida por la monta del macho, y con una gestación un poco

imprevisible en el entorno de los once meses. Es un ganado de fácil manejo, bastante pulcro y ordenado en sus costumbres, rumiante, estrictamente herbívoro y con pocas necesidades de alimentación diaria. La lana se compone de fibras huecas, muy finas, tres veces más cálida que la lana de oveja merina, sin lanolina y por tanto hipoalérgica. De fácil manipulación en los procesos de hilado, el producto final ofrece un tacto lujoso, adecuado para cualquier confección.



## Alpacas de La Tierrauca



C/ La Regata  
Llanos de Penagos.  
Tel.: 655781904  
pilar@alpascdelatierruca.es  
www.alpascantabria.es

Alpacas de La Tierrauca es miembro de ALPACAN Asociación de Productores de Fibra de Alpaca del Cantábrico

**A**lpacas de La Tierrauca supone un giro a la ganadería tradicional en España, a partir de una granja de alpacas que abarca todo el proceso productivo, desde la cría del animal, hasta la manipulación de la materia prima final. Francisco Yedra y su esposa, Pilar Fortes gestionan la explotación, en Llanos de Penagos, con el ánimo de generar trabajo artesano y recuperar oficios perdidos en colaboración con otros artesanos, crear escuela y enseñar.

### Acreditaciones:

- Marca de Calidad Territorial Europea.

Ellos crían alpacas, hacen la esquila, limpian la fibra, la lavan en pilas con productos naturales, la secan al sol de forma natural, la almacenan y llegado el momento la escarmanan, cardan y crean los copos para hilar. La tiñen y hacen fieltro. Su fibra se hila de forma artesana con rueca de pedal o con huso en rueca de cintura. Con la ovilladora y devanadora hacen madejas y ovillos. Finalmente, en el telar llegan al producto final, completamente artesano.

La elevada calidad de la fibra de alpaca que elaboran, se logra a partir de una buena genética, cuidando los detalles del bienestar

animal y su alimentación. La fibra conserva el calor en invierno pero resulta fresca en verano, protege al cuerpo de la humedad, es suave, ligera y cómoda.





**A**lpacas del Alto Pas es la primera explotación en Cantabria dedicada al manejo de este peculiar ganado. Se ubica en una amplia finca de la cabecera del río Barcelada, en el Barrio de Bustaleguín, de San Pedro del Romeral. Prao Laza Internacional S.L. puso en marcha en 2010 este innovador proyecto de la mano de Alison Boyden y Feliciano Ceballos, consistente en producir, con la alpaca Huacaya y animales de color, no de fibra blanca, un vellón que cumpla las expectativas más exigentes de las industrias textiles y artesanas en cuanto a peso, solidez de color y calidad global.

Con la genética más avanzada del continente y animales procedentes inicialmente de Reino Unido, en Alpacas del Alto Pas pretenden el control sobre todos los eslabones de la cadena de valor del producto y una especialización concreta en el color de las fibras, con una gama aceptada de 22 tonos entre el blanco puro y el negro azabache, con todos los beiges y grises de por medio. Comercializan ganado y además lana hilada, industrial y artesanalmente, fibra para hilar, para fieltar...etc.

**Acreditaciones:**

- Marca de Calidad Territorial Europea.



## Alpacas del Alto Pas

Bº Bustaleguín s/n.  
San Pedro del Romeral.  
Tel.: 942595405  
650969421  
[info@alpacasaltopas.es](mailto:info@alpacasaltopas.es)  
[www.alpacasaltopas.es](http://www.alpacasaltopas.es)

## Cuero Sin Parangón



**E**l cuero es uno de los materiales más útiles para la humanidad; su característica fundamental, la durabilidad, junto a los diseños de José Pelayo Calleja, la calidad de sus acabados y la opción de personalizar cada pieza con técnicas de pirograbado o repujado, hacen marca de este material tan noble en "Cuero Sin Parangón".

Cuero Sin Parangón utiliza piel de vacuno, caprino y ovino de primera calidad, de origen nacional, tratado con un proceso sostenible de curtido vegetal. La esencia de la empresa pasa por elaborar a mano e impregnar a cada uno de sus artículos en cuero, de la

identidad, elegancia y sencillez propia de los productos tradicionales artesanos.

En el taller de su vivienda, en Vega de Villafufre, José fabrica a mano todos sus artículos. Son originales y, en muchos casos, únicos en su diseño, haciendo que el cliente participe en el proceso creativo, asesorándole en todo tipo de dudas y prescindiendo de intermediarios, lo que permite que el consumidor soporte un precio final justo.

Cuero Sin Parangón ofrece una amplia variedad de artículos con un amplio catálogo

Bº Vega nº 9. Vega de Villafufre  
Tel.: 626 40 88 21  
[info@cuerosinparangon.com](mailto:info@cuerosinparangon.com)  
[www.cuerosinparangon.com](http://www.cuerosinparangon.com)

de bolsos de cuero, bandoleras, carteras o tarjeteros, cinturones, complementos de cuero, fundas para móviles, mochilas y maletines, monederos, riñoneras, tabaqueras, recetarios, llaveros y un largo etcétera.

### Acreditaciones:

- Marca de Calidad Territorial Europea.

**M**anín Carrera (M+) es un joven joyero, diseñador y fabricante artesano pasiego con veinte años de experiencia profesional centrada en la realización de piezas de edición única en oro, plata, piedras preciosas y semipreciosas. Manín inició sus estudios en Barcelona en 1992 y concluyó su formación en la Escuela de Diseño de Joyería de Santander; elabora joyas a demanda, tratando de buscar siempre la implicación de su cliente en el proceso creativo y de diseño previo, hurgando en la imaginación del demandante para lograr un resultado final siempre satisfactorio. Actualmente desarrolla un proyecto para la fabricación seriada a partir de la impresión 3D de joyería, regalos de empresa, complementos, y objetos diversos a demanda del cliente, en variados materiales y con el único límite que establezca la imaginación.

También trabaja en el territorio de las artes plásticas, crea y construye instalaciones-experiencia efímeras y esculturas en diversos soportes, todo ello desde una perspectiva humanística muy centrada en el reciclaje y la reconexión del ser humano con la naturaleza y consigo mismo.

Manín Carrera ha expuesto sus creaciones en Cantabria, Madrid, Canarias, Asturias, Galicia, País Vasco, y recibe encargos por clientes de todo el ámbito nacional.

C/ Diagonal 1, bajo B. Selaya  
Tel.: 666094715  
[manincarrera@gmail.com](mailto:manincarrera@gmail.com)  
[www.manincarrera.blogspot.com](http://www.manincarrera.blogspot.com)

## Manín Carrera M+ joya de autor



## Panderetas Cayón-Scat



La pandereta es un instrumento de percusión que se forja sobre un aro de madera incorporando varias sonajas metálicas, cuya parte central, hueca, está cubierta por un parche de pergamino de cabra u oveja. La pandereta estuvo presente en todas las formas de folclore europeo, y alcanza en Cantabria, particularmente de la mano de la mujer, gran relevancia como valor de patrimonio cultural y como telón de fondo de buena parte de los sones populares que animaron bailes y romerías.

Sergio Cayón es un prestigioso maestro artesano, que desarrolla su vocacional

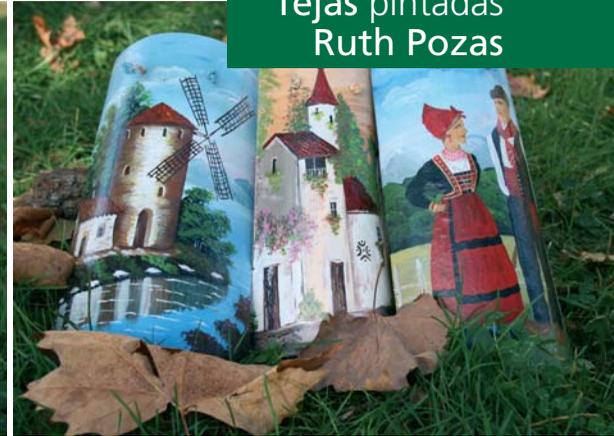
actividad de construcción de panderetas en Villasevil de Toranzo. Tras una dilatada trayectoria dedicada a la restauración y recuperación de instrumentos tradicionales, ha iniciado una actividad comercial con Panderetas Cayón-Scat. En su taller fabrica de manera totalmente artesanal tambores, panderos redondos o cuadrados, chamánicos y castañuelas. Las panderetas son su especialidad, demandada especialmente por grupos y escuelas de folclore y danza, y terminadas con pirograbados, tallas o personalizadas.

Villasevil de Toranzo 114 B nº34  
686 123709 - 630 932 482  
scat@hotmail.es  
panderetascayon.wordpress.com

Todos sus instrumentos son elaborados con materiales de primera calidad, de gran ligereza en cualquier medida.

Sergio emplea una técnica artesanal, preparando una tabla de 6 cm de ancho por 0,5 cm de grosor con maderas de nogal, fresno o cerezo que se doblan y encolan. A continuación se marcan y acanalán, se lijan y se barnizan. Finalmente se coloca el parche y las sonajas.

## Tejas pintadas Ruth Pozas



**R**uth Pozas López es una artesana arraigada en el municipio de Santa María de Cayón, especializada en decoración de interiores, y particularmente en el tratamiento de tejas rústicas y ollas o "cacharras" lecheras, que pinta a mano en pintura acrílica con particular habilidad y maestría.

Ruth utiliza diferentes paisajes y motivos pasiegos y montañeses como fondo o temática de su trabajo artesanal, sobre las tejas o sobre las antiguas lecheras, que los pasiegos utilizaban en el acarreo de la

leche de ordeño hasta los puntos de recogida para uso industrial.

Como añadido Ruth también comercializa cuernos de vaca o toro pirograbados con motivos decorativos al gusto del cliente; los cuernos se presentan adaptados para emitir el característico sonido como instrumento de viento, que servía como mecanismo de aviso o comunicación entre pastores en las laderas montañas de los valles pasiegos.

Herbolario "El Rincón de Ruth"  
Bº El Ferial. Sarón  
Tel.: 696 57 13 31  
[ruthpozaslopez@gmail.com](mailto:ruthpozaslopez@gmail.com)





VALLES PASIEGOS  
CANTABRIA



MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE



**Unión Europea**  
Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural  
*Europa invierte en las zonas rurales*