

PROGRAMA

TALLERES ACTUACIONES VISITA GUIADA CONCURSOS DEGUSTACIÓN Y VENTA

Durante los días de la feria
se podrán degustar y comprar las
Mejores Anchoas del Mundo

www.feriadelaanchoacantabria.com

2024

FERIA DE LA ANCHOA

Y LA CONSERVA
DE CANTABRIA



feriaAnchoaCantabria
#turismoSantona

www.feriadelaanchoacantabria.com



COFRADIA DE LA ANCHOA
DE CANTABRIA



EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE SANTONA



GOBIERNO
de
CANTABRIA
CONSEJERÍA DE DESARROLLO RURAL,
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN



AÑO JUBILAR
LEBANEIGO
2023-2024

PROGRAMA

DEL 26 DE ABRIL AL 5 DE MAYO

II Ruta de la Gilda de Santoña.

Víctor Ruiz Teja

Con esta ruta se pretende dinamizar, si cabe aún más, la hostelería Local a lo largo de los días en los que se celebra la Feria de la Anchoa y la Conserva de Cantabria.

Esta ruta gastronómica estará basada en el emblemático y famoso pincho denominado Gilda en honor a la actriz Rita Hayworth y su personaje Gilda. No se recuerda el día, pero sí el momento exacto en el que Gilda pasó del cine al plato. Todo empezó con un palillo, una anchoa, una aceituna y una piparra (guindilla en euskera).

Sucedió en un bar, Casa Vallés, ubicado en la calle Reyes Católicos. Su fundador Blas Vallés solía sacar guindillas, aceitunas o anchoas a sus clientes. Un día, a uno de ellos, llamado Joaquín Aramburu y al que conocían en el barrio como Txepetxa, se le ocurrió la genialidad de atravesar los tres con un palillo. La combinación de sabores era salada y un poco picante... exactamente como la pelirroja del cine de la que hablaba todo el mundo aquellos días.: Gilda.

FERIA DE LA ANCHOA Y DE LA CONSERVA DE CANTABRIA

DEL 22 AL 25 DE ABRIL

Conoce la anchoa, siente la anchoa.

Talleres en centros escolares

Hacer partícipes a los más pequeños de la riqueza del mar Cantábrico y de la pesca que los alimenta, como lo anchoa, es la mejor manera de hacerles valorar el inmenso legado que tendrán que proteger en el futuro.

Por eso, a través de talleres en los colegios buscaremos dar a conocer conceptos básicos de una forma sencilla, divertida y entretenida.

- Breve historia de la tradición conservera.
- ¿De qué especie de pez proviene la anchoa?
- ¿Qué sucede desde que es capturado hasta que llega a nuestro pincho?
- ¿Cuál es el proceso de elaboración de las anchoas?
- ¿Qué es anchoa, qué es bocarte y qué es boquerón?
- La importancia de la anchoa de Santoña en la gastronomía de Cantabria.

SANTOÑA 2024

VIERNES 26 DE ABRIL

12.00 h: Inauguración de la Feria.

12.30 h: Programa de Radio en Directo.

12.45 h: Actuación de la Coral Portus Victoriae.

14.30 - 17.00 h: Tapea y Come por Santoña.

17.00 h: Actividad ferial.

19.00 h: Demostración del arte de las rederas.

19.30 h: Presentación en el Teatro Casino Liceo del documental: En busca de la anchoa perfecta, realizado por los alumnos de 3º E.P del colegio Sagrado Corazón de Jesús de Santoña.

19.45 h: Demostración cocina marinera.

21.00 h: Cierre Feria.

SÁBADO 27 DE ABRIL

10.00 h: Apertura de la Feria.

10.30 h: Programa de Radio en Directo.

11.30 h: Visita Guiada Puerto pesquero, lonja y soba de anchoa.

11.45 h: Desfile de cofradías Gastronómicas organizado por la Cofradía de la Anchoa de Cantabria.

12.15 h: Celebración del 27 Cabillo de la Cofradía de la Anchoa organizado por la Cofradía de la Anchoa de Cantabria.

13.00 h: Taller "Proceso de elaboración de la Anchoa" demostración en el recinto Ferial del proceso de sobado de la anchoa. Con las manos y la sabiduría de las sobadoras de anchoa de Santoña, los asistentes podrán ver cómo se prepara un filete de anchoa e, incluso, participar en su elaboración siguiendo las indicaciones de las mujeres que tomarán el protagonismo indiscutible de la plaza para mostrar por qué las anchoas que se hacen en Cantabria son las mejores.

14.30 - 17.00 h: Tapea y Come por Santoña.

17.00 h: Actividad ferial

17.30 h: Visita Guiada Puerto pesquero, lonja.

18.30 h: Presentación de la app "El Gran Bocado"

19.00 h: Taller "Proceso de elaboración de salazón de Anchoa" demostración en el recinto de la feria del proceso de preparación del salazón de anchoa para su posterior maduración.

19.30 h: Kahoot Concurso ¿Cuánto sabes de la anchoa?

20.00 h: Cocina con Anchoa. Compartir tradición y creatividad por Antonio Vicente. Antonio Vicente además de cocinero profesional, viene realizando una gran labor como divulgador gastronómico. Cocinero ligado estrechamente al producto local y a la cocina de cercanía. Colaborador habitual del Programa "Aquí la Tierra" de TVE,

26, 27, 28 DE ABRIL

presentador del programa "Come Cantabria Local", colaborador de Cadena Ser Cantabria y miembro del movimiento "Slow Food" y de la Asociación de Productores locales "De Granja en Granja".

20.30 h: Actuación Grupo Amigos de la Canción.

21.00 h: Cierre Feria.

DOMINGO 28 DE ABRIL

10.00 h: Apertura de la Feria.

10.30 - 11.00 h: Fase Preliminar Cata de Anchoa. "Concurso Anchoa Seleccionada 2024". Organizado por la Cofradía de la Anchoa de Cantabria.

11.00 h: Visita Guiada Puerto pesquero, lonja y soba de anchoa.

12.00 h: Fase Final Cata de Anchoa. "Concurso Anchoa Seleccionada 2024". Organizado por la Cofradía de la Anchoa de Cantabria.

12.30 h: Taller "Proceso de elaboración de la Anchoa" demostración en el recinto de la feria del proceso de sobado de la anchoa.

13.00 h: Acto Institucional de Reconocimiento a las Mujeres Conserveras jubiladas durante el año 2023.

13.30 h: Resolución Cata. "Concurso Anchoa Seleccionada 2024".

13.45 h: Actuación de la Coral Virgen del Puerto.

15.30 h: Cierre Feria.

