

## Arte & Vida GASTRONOMÍA

TALLERES

# Aprender cocina de autor sobre el acantilado más bello de Ibiza

Un hotel ibicenco ofrece cursos de cocina al aire libre • La degustación de los platos se realiza en una terraza a 200 metros sobre el Mediterráneo

A. DEL SAJA / SANTANDER

Los que quieran hacer de su escapada o sus vacaciones una experiencia diferente, en el hotel 'Hacienda Na Xamena' de Ibiza encontrarán, sin duda, lo que buscan. Lo último de este fantástico hotel, situado sobre un bello acantilado a 200 metros sobre el mar, es su Taller de Cocina que permite aprender técnicas, combinaciones y presentaciones gastronómicas y llevarlas a la práctica ante los amigos o familiares.

El Taller de Cocina está dirigido por el chef del hotel, quien propone trasladar buena parte de sus conocimientos a los clientes, que no sólo aprenderán sus técnicas y trucos, sino que ellos mismos podrán ponerlos en práctica y disfrutarlos con su familia o amigos y también en grupos de incentivos o reuniones informales. Pero uno de sus grandes atractivos es que esto puede hacerse en una cocina al aire libre, situada sobre un espectacular acantilado del Mediterráneo. El resultado del experimento, que siempre sale bien gracias a los consejos del maestro, se saborea igualmente al aire libre con el mar como telón de fondo.

El hotel 'Hacienda Na Xamena' está situado en una de las últimas zonas intactas del mapa ecológico de Europa, al noroeste de Ibiza, en el corazón de un amplio espacio na-

tural preservado, con una fauna y flora excepcionales. Para la temporada 2008 ha realizado importantes mejoras, varias de las habitaciones de categoría superior del hotel han sido dotadas de un nuevo ambiente étnico y natural, con predominio, como en todo el establecimiento, de los muebles y complementos de estilo oriental. Siguen con su jacuzzi frente al ventanal, con vistas sobre el Mediterráneo. También se ha creado un anfiteatro que permite realizar conciertos y presentaciones con el mar de fondo, se ha instalado un sistema inalámbrico de internet en la mayor parte de las habitaciones y terrazas y se ha abierto una nueva tienda con objetos de decoración, recuerdos del hotel y productos naturales.

**SPA.** Una de las mejoras del hotel es su nuevo spa 'Cascadas Suspendidas'. Situado al aire libre sobre un acantilado de 200 metros de altura con preciosas vistas sobre el Mediterráneo, el spa está formado por una serie de pequeños lagos a distintas alturas, con diferente profundidad y con cascadas de agua entre unos y otros. Cada uno de los lagos dispone de chorros de agua caliente y aire a presión, de manera que se consigue una relajación de los pies a la cabeza a lo largo de los 50 minutos que dura el recorrido.



Jaime Molleda, Nacho González y Miguel Ángel Fuente. / SAJA.

SABADIEGO DE NOREÑA

## Nacho González recibe 'la concha del peregrino'

El hostelero cántabro cumple 10 años de pertenencia a la cofradía gastronómica de este famoso embutido asturiano

A. DEL SAJA / RUENTE

El hostelero Nacho González, propietario del restaurante 'Casa Nacho' y Posada 'La Fuentona', de Ruente, fue homenajeado, recientemente, por la cofradía gastronómica 'Caballeros de la Orden de Sabadiego de Noreña' (Asturias) al cumplir diez años de pertenencia a este colectivo que defiende el famoso embutido asturiano y que tiene al Rey de España, Juan Carlos I, como presidente de honor y

como socios a destacadas personalidades como, Alfredo Landa, Manuel Fraga, Alfredo Amestoy, Concha García y Arturo Fernández.

En el acto, que tuvo lugar en el restaurante 'Casa nacho', con la asistencia de miembros de la Orden de Sabadiego y de las diversas cofradías gastronómicas cántabras, el presidente del colectivo de Noreña, Miguel Ángel Fuente, le hizo entrega de un placa con la concha del peregrino, en presencia del alcalde de Ruente, Jaime Molleda, y

del jefe de Recursos Turísticos de la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte, Andrés Alonso. Miguel Ángel Fuente destacó la defensa de la cocina tradicional que viene haciendo el homenajeado, así como su entusiasmo y entrega a la orden asturiana.

El sabadiego es un chorizo elaborado principalmente en el concejo de Noreña. Su historia se remonta a hace varios siglos. Tiene bastantes similitudes con el sabadeño castellano o el birika vasco.



**Alesón Rampalay**

**Amplia Carta**  
de  
**Picoteo y Pinchos**

**Daoíz y Velarde, 9 - Santander**  
**Teléfono: 942 313 367**

LIÉRGANES

## Almuerzo medieval en el mercado del casco histórico

E. PRESS / LIÉRGANES

El casco histórico de Liérganes acogerá este verano un mercado medieval durante tres fines de semana, uno por mes. Se inauguró ayer viernes a las seis de la tarde, con la lectura del pregón, y permanecerá también abierto los días 21 y 22, en horario de seis de la tarde a doce de la noche.

Los otros dos fines de semana en que se abrirá el mercado serán del 18 al 20 de julio y del 22 al 24 de agosto, informó el Ayuntamiento en nota de prensa.

El mercado cuenta con 50 expositores procedentes de Galicia, Valencia, Madrid, Logroño, Valladolid, País Vasco, Cataluña, Asturias

y Cantabria, entre ellos de Liérganes, que venderán quesos, licores, embutidos, pan y garrapiñadas, entre otras variedades; y artículos artesanos de cuero, barro, madera o piedra, junto con jabones, joyería de plata y otros productos.

Además, y por el precio de cinco euros, los asistentes podrán degustar cordero asado, morcilla, chistorra, salchicha, pan y zurracapote. Como complemento, los asistentes podrán disfrutar de espectáculos de música de la época en la calle y actuaciones de malabarismo.

Esta es la primera vez que el Ayuntamiento de Liérganes lleva a cabo esta iniciativa con el fin de potenciar el turismo y ofrecer una oferta de ocio.

## La cofradía El Zapico convoca asambleas el lunes

La cofradía gastronómica 'El Zapico' ha convocado dos asambleas generales de miembros, para el día 23 de junio, en su sede social del Polígono de Raos. La primera asamblea, de carácter ordinario, tendrá lugar a las 17.30 horas, y tiene por único punto del día la aprobación del Reglamento de Organización y Funcionamiento de la cofradía. En la segunda reunión, una hora después, se abordará un orden del día compuesto de la lectura y aprobación del acta anterior; el informe de cuentas del ejercicio pasado y de las actividades realizadas; la presentación de los proyectos para 2008 y, como final, el capítulo de ruegos y preguntas.