

"CANTABRIA, PARAISO DE LOS QUESOS"

Cantabria es el paraíso de los quesos por su casi infinita variedad de sabores y texturas, con nombres sugerentes como los Picón, los Pasiegos, los Campurrianos, los del Real Valle de Guriezo, los de Las Garmillas, los de Aliva, los de Liébana, los de los Padres Cistercienses, los de nata...

En esta enorme variedad superviven las formas artesanales de elaborarlos. Los hay frescos, secos, cremosos, ahumados, azules, suaves, intensos, aromáticos y cualquier matiz que busquen los paladares más ávidos de sensaciones y exigencias gustativas.

La mayoría de los quesos están elaborados con leche de vaca; le siguen los de leche de oveja y los de leche de cabra. La naturaleza de los quesos depende de las calidades y tipos de leches, además de la raza del ganado y su alimentación. El proceso de fermentación le aporta matices que le confieren su personalidad. Los quesos son como las personas, se conocen por su olor, por su aspecto... los hay escurridos con las marcas de los cervallanes, como las Garmillas, los quesucos de Liébana, tan finos y redonducos, los rugosos con sabor a convento, los de Aliva que huelen a enebro e invernial.

Los azules cuyo aroma de cueva penetra por los paladares como fuerza que parte de las entrañas de Los Picos de Europa. Para catar nuestros quesos debemos estar serenos para que la degustación del producto nos aporte cualidades extraordinarias de percepción, de aromas, de sabores y texturas.

Los romanos decían que disfrutar del queso era "placer de dioses. Ahora se escucha demasiado lo del colesterol, etc. Yo reivindico el gran placer de comer un buen queso de Cantabria, un buen pan y un buen vino de la tierra, que son la base de una buena salud y del sentido común.

Todos estos aromas y sabores los traían y traen las queseras a las ciudades y pueblos de Cantabria en los días de mercado. Con los quesos, su actitud y figura veíamos en ella a "la matriarca", la mujer trabajadora y administradora cuyo ejemplo debe trascender, de ahí que la cofradía del queso de Cantabria pidiera al Ayuntamiento de Santander erigirle un monumento en la plaza de La Esperanza, donde siempre veamos su ejemplo en la fuerza de su escultura.



Zacarías
Gran Maestro de la Cofradía del Queso de Cantabria

ebelda
Selecciona

CONSTRUCCIONES
LÓPEZ S.L.

 

 HOTEL ALAY Habitación doble y desayuno 68 Euros BENALMÁDENA (Málaga)	 HOTEL RIVIERA Habitación doble y desayuno 60 Euros BENALMÁDENA (Málaga)	 HOTEL BALI Habitación doble y desayuno 40 Euros BENALMÁDENA (Málaga)
--	--	--

(Frente al Club Náutico)
Puerto Marina
BENALMÁDENA COSTA - Málaga
Tel. 952 57 50 11


Restaurante Arantza
 La Cocina de Cantabria



GRAN CAPÍTULO EXTRAORDINARIO 2009 DE LA COFRADÍA DEL QUESO DE CANTABRIA EN BENALMÁDENA
 13/14/15 DE NOVIEMBRE


Restaurante Arantza
 La Cocina de Cantabria



SALUDO

Es para mí una gran satisfacción aprovechar la oportunidad que se me brinda de acoger en el Restaurante Arantza (de este bello rincón de la Andalucía malagueña, Benalmádena) el Capítulo extraordinario de la Cofradía del Queso de Cantabria y a los representantes de otras cofradías y grupos corales y ofrecerles mi colaboración y la de cuantos participan en esta acogida, así como la oportunidad de estrechar lazos entre Málaga y Cantabria a lo que se han prestado muy gustosamente, con su patrocinio, Miguel Ortiz Gómez (amigo y futuro Cofrade) ex Director Gerente de Cruzcampo, Txavi Altamirano, propietario de exclusivas y representaciones Belda, S.L., Agustín López propietario de Construcciones López, S.L., Ignacio Aguirre, Director del Hotel Alay, Miquel Bordera, Director del Hotel Riviera y Bali.

Agradecimiento también: A Carlos Martín Cosme, Presidente de la Federación de Cofradías Españolas y Europeas, y José Bengoetxea, Tesorero de la Cofradía del Queso de Cantabria por vuestra colaboración desinteresada.

A mis amigos y futuros Cofrades Jose Luis Ruiz Calvo, M^a Carmen Ramada Jarque, Eva Melero Torres, Fernando Fernández Santaella y Jesús Pérez Fernández por creer en mí desde el principio y apoyarme.

A mis Padres Zacarías Puente Herboso, Gran Maestro de la Cofradía de Cantabria y experto gastronómico e Inés Villanueva, Maestra Chef de la Cocina de Cantabria por aportar al mundo y a mí en concreto vuestra sabiduría y amor por la gastronomía, os quiero con todo mi corazón.

Espero que este encuentro resulte lo más gratificante para todos y se lleven de ésta su casa y de Benalmádena el mejor de los recuerdos y el convencimiento de que no hemos escatimado esfuerzo por hacerles grata la visita entre nosotros.

Arantza

GRAN CAPÍTULO EXTRAORDINARIO 2009 DE LA COFRADÍA DEL QUESO DE CANTABRIA EN BENALMÁDENA

13/14/15 DE NOVIEMBRE

Presentación en rueda de prensa de los nuevos cofrades de Número y Honor, el Jueves 5 de Noviembre de 2009, a las 10,30 de la mañana en el Restaurante Arantza

DÍA 13/11/09.

- Salida de Santander.
- Cofradía del queso y otras representaciones de Cofradías.
- Grupo CORO RONDA de CAMARGO y Piteros.
- Concierto CORO RONDA de CAMARGO en Puerto Marina.

DÍA 14/11/09.

- 10:30h. Reunión de Cofradías con grupo Folclórico e invitados en TRAJE de CEREMONIA para desfilarse hacia el Castillo Bil-Bil desde el Restaurante Arantza.
- 11:00h. El Consejo Magistral de la Cofradía del Queso de Cantabria recibe a los nuevos Cofrades e invitados.
- Capítulo extraordinario y solemne en el Castillo Bil-Bil con investiduras de HONOR y de Número y con tonadas de Cantabria.

- 12:00h. - Desfile de Coros, Cofradías e Invitados por las calles de Benalmádena hasta la Iglesia del Carmen.
- Ofrenda de quesos a la Patróna de Benalmádena.
- Concierto en la PLAZA delante de la Iglesia.

- 14:00h. - Desplazamiento de los participantes a Capitanía en Puerto Marina.
- Almuerzo de Confraternidad con canciones en Restaurante Arantza.

- 17:30h. - Fin del capítulo.
- Visita libre a comercios y establecimientos del Puerto.

DÍA 15/11/09.

- Regreso de Coros y Cofradías a sus lugares de origen.

