



GOBIERNO  
de  
CANTABRIA

Consejería de Innovación, Industria,  
Turismo y Comercio

Cantabria  
Infinita

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



AYUNTAMIENTO DE  
SANTANDER



XXX

CAPÍTULO  
INTERNACIONAL  
DE LA COFRADÍA  
DEL QUESO  
DE CANTABRIA

Santander / Cantabria / España

sábado 5 y domingo 6 de abril 2014

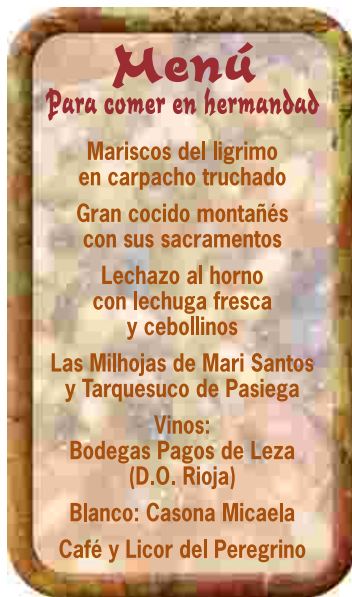
# XXX Capitulo Internacional de la Cofradía del Queso de Cantabria

## Sábado, 5 de abril de 2014

- 11:00 h.: Recepción a los miembros del Jurado de Quesos Azules en el Restaurante Zacarias.  
12:30 h.: Cata Internacional de Quesos.  
14:30 h.: Fin de la Cata-Concurso con declaración de ganadores y almuerzo con el Jurado.  
18:00 h.: Visita opcional Quesería La Pasiega de Peña Pelada La Cavada - Cantabria.  
18:00 h.: Visita opcional, La Fragua de Casapiente, en Guriezo.

## Domingo, 6 de abril de 2014

- 9:30 h.: Recepción de las Cofradías para tomar un caldo de gallina Pedresa ardiente y otras "Frioleras Peredianas" en la sede de la C.Q.C., Restaurante Zacarias.  
10:30 h.: Desfile de las Cofradías en traje de ceremonia hacia la Plaza del Ayuntamiento e Iglesia de San Francisco, acompañados de Coros, Danzas y Banda de Gaitas.  
11:00 h.: Los Sacerdotes D. Javier Ruiz y D. Agustín E. Villar, recibirán a los Cofrades en la escalinata de la Iglesia. La Misa será oficiada por D. Agustín E. Villar y cantada por el Coro Ronda Camargo.



- 11:45 h.: Foto de familia en las escalinatas de la Parroquia. A continuación, ofrenda al monumento "La Quesera", con canciones montañesas por el Coro Ronda de Camargo y Banda de Gaitas.  
12:00 h.: Degustación de quesos y quesucos en la plaza de La Esperanza.  
12:30 h.: Los altos dignatarios de las Cofradías y autoridades, se dirigirán al Ayto. de Santander donde nos recibirá el Alcalde y Cofrade D. Iñigo de la Serna y Corporación Municipal para introducirnos en el Salón Azul del mismo Ayuntamiento, procediéndose a la apertura de XXX Capítulo de la C.Q.C. con Investiduras de Número y Honor, según el protocolo establecido. Nomenclatura de Embajador en U.S.A. de la C.Q.C. al Premio Príncipe de Asturias, D. Martín Cooper.  
Hermanamiento del: Rito de la Matanza del Burgo de Osma y su gran Mesonero Matancero, D. Gil Martínez Soto, con la C.Q.C.  
Se entregarán los Premios de Hostelería y C.Q.C. a la promoción de los Quesos de Cantabria a: "Tiendas y Restaurantes". Terminando con los himnos de la Cofradía y Cantabria.  
14:15 h.: Almuerzo de confraternidad, en la Sede de la C.Q.C., "Restaurante Zacarias".

En cualquiera de los hoteles deben confirmar la asistencia a los ACTOS DE LA COFRADÍA, para acceder a las bonificaciones.

**Hotel Real**  
Paseo Pérez Galdós, 28  
Santander  
Tfno.: 942 27 25 50  
Hab. y Des.: 105 euros  
Sujeto a disponibilidad

**HOTEL SANTEAMAR**  
Joaquín Costa, 28 - Santander  
Tfno.: 942 27 29 00  
Precio: 60 € habitación ind.  
70 € habitación doble

**HOTEL astuy**  
Avda. Juan Hormaechea, 1  
39195 ISLA (Cantabria)  
Tels. 942 67 95 40 - 942 67 93 54  
Descuento: 50%

**HOTEL RISCO**  
La Arenosa, 2 - Laredo  
Tfno.: 942 60 50 30  
Descuento: 50%

**HOTEL COLISEUM SANTANDER**  
Plaza de los Remedios, 1  
39001 SANTANDER  
Telf. 942 31 80 61  
Fax: 942 22 53 14  
Precio especial

Hernán Cortés, 38 - General Mola, 41  
Tfnos.: 942 21 06 88 - 942 21 23 33 - Fax: 942 36 11 87  
www.restaurantezacarias.com • aneva@gmail.com  
**PUERTOCHICO - 39003 SANTANDER**

**ZACARIAS**

# Saluda

- *Nos dará gran placer contar con vuestra participación a nuestro Capítulo Internacional.*
- *Nous esperons avoir le plaisir de votre présence a notre Chapitre.*
- *Ongi etorri danori gure biltzar nagusia.*
- *It would be a pleasure counting on you in our Chapter.*
- *Esperamos ter o prazer da vossa presença, no nosso Capítulo.*
- *Sarebbe un piacere per la vostra partecipazione al nostro Capitolo.*
- *Ens donarà gran plaer comptar amb la vostra participació al nostre Capítol Internacional.*
- *Wir geben eine große Freude, Ihre Teilnahme an unserem Internationalen Kapitel haben.*

*Hay que tener cuajo para que en estos tiempos tan difíciles sigamos cuajando voluntades, sigamos defendiendo lo que creemos y que además tengamos la fuerza que nos da el viento del norte y la bravura que nos viene del mar y de la montaña, para después de más de treinta años de entrega absoluta por parte de todos, cofrades, instituciones, ganaderos, queseros y comercializadores; así como, las tiendas y restaurantes seguir creyendo que se debe hacer más, que tenemos que seguir trabajando y uniendo voluntades de las instituciones, de medios de comunicación y todos aquellos relacionados con esta tarea noble de “Defender lo Nuestro para placer de todos”.*

*Agradecemos de corazón a los que nos ayudan, Ayuntamiento de Santander, Gobierno de Cantabria, Consejería de Innovación, Industria, Turismo y Comercio, Iglesia de San Francisco, Asociación Hostelería, Café Dromedario, Argumosa y la empresa “Peugeot Hnos. González.*

*Queso Cántabro...  
Pecho Cántabro...*

*¡¡Adelante!!*

*El Gran Maestre  
Zacarías Puente*





# XXX Concurso de Cata de Quesos Azules y Pasta Veteada

## “Memorial Manuel Arroyo”

1.º Este concurso se anuncia para quesos de estas características.

2.º Los que deseen tomar parte en el concurso deberán efectuar su inscripción en el Restaurante Zacarías, el sábado 5 de abril, de 9:00 a 11:00 h. de la mañana.

3.º La inscripción deberá ser efectuada personalmente por el productor o su representante, quien, además de su identificación, hará entrega del queso con que participa.

4.º La degustación de los quesos por los miembros del Jurado constituido al efecto, en el salón de degustaciones, se efectuará el sábado 5 de abril, a las 12:00 h., en el salón “Guriezo” del Restaurante Zacarías.

### Concurso Internacional de Queso

1º- Trofeo, 250 € y Diploma

2º- Trofeo, 100 € y Diploma

3º- Trofeo, 50 € y Diploma

## TROFEO PEUGEOT

Ramón González y Hnos.

El Jurado estará compuesto por:  
Representantes de la Cofradía del Queso de Cantabria.

Representantes de Vinos Selección.  
Periodistas, Restauradores, Gastrónomos.  
Cofradías Gastronómicas.

La cata de valoración, será organoléptica, no las de formato, tamaño o presencia externa, manteniendo siempre el anonimato de los quesos presentados.

**Valoración máxima: 20 puntos en total**

Valoración máximo de sabor: 10 puntos.  
Valor máximo de la textura: 3 puntos.  
Valor máximo grado de acción del penicilium: 4 puntos.

Valor máximo del aroma: 3 puntos.

Las puntuaciones serán de 1/2 punto hasta el máximo de valoración de cada apartado. Se sumará el total que no puede sobrepasar los 20 puntos.

En caso de empate se tendrá en cuenta la puntuación del sabor, siendo ésta la que dirima el orden de clasificación; si persistiera el empate se hará una nueva cata del sabor.

Las decisiones finales del Jurado serán inapelables.





# Concurso Internacional de Cata de Quesos Azules y Pasta Veteada 2013

## "Gran Premio Hnos. González-Peugeot"

### ACTA

En Santander, a 6 de abril de 2013, siendo las 12 horas, se inicia el Concurso Internacional de Cata de Quesos Azules y Pasta Veteada, al que se presentan 40 quesos, procedentes de ALEMANIA, AUSTRIA, DINAMARCA, FRANCIA, ITALIA, REINO UNIDO, IRLANDA, SUIZA Y ESPAÑA. Se reúne el Jurado, presidido por don MIGUEL ÁNGEL DÍAZ, en su condición de Gran Notario de la Cofradía del Queso de Cantabria (C.Q.C.), actuando como Secretario, don JUAN ANTONIO PRIETO RODRÍGUEZ, periodista y miembro del Consejo Magistral de la citada Cofradía, y formado por las siguientes personas:

- D. ANTHONY CLARKE, de la Universidad de Birmingham  
D. RAFAEL INDO, Gastrónomo de San Juan de Luz (Francia)  
D. JAVIER GRACIA LEIRIA, Presidente de la Cofradía del Vino de Rioja  
D. IMANOL ELORRIETA, de la Sociedad Epicur de Bilbao y C.Q.C.  
Dña. FLOREN LÓPEZ CAMPOS, quesera y miembro de la C.Q.C.  
Dña. PILAR SAN MIGUEL, empresaria de Barcelona  
D. IGNACIO G. NORIEGA, periodista y gastrónomo de Asturias  
D. MIGUEL ANGEL FUENTE, periodista y gastrónomo de Asturias  
D. FERNANDO ANDONEGUI, Vice Patrón Mayor Cofradía de la Anchoa  
Dña. CECILIA REVUELTA, periodista  
D. JAVIER PRADILLO, de la C.Q.C. (Barcelona)  
D. JESÚS ÁLVAREZ, Periodista y Director de Deportes de TVE  
D. OSWALDO MENÉNDEZ, Periodista, Secretario General de la AEPD  
D. BLAS VALIENTE, gastrónomo (Caja Cantabria)  
D. FERMÍN LEIZAOLA, antropólogo guipuzcoano  
D. JOSÉ M.ª ALONSO, Diputado a Cortes por Cantabria  
D. CÉSAR RUIZ SOLANA, quesero de Cantabria  
D. ALBERTO VIDAL, gastrónomo y Profesor de Marketing  
D. RUBÉN FERNÁNDEZ, quesero de Asturias  
D. JACOBO PÉREZ, comunicador y gastrónomo

A las 12:30, una vez formadas las mesas de cata y degustación, se procede a una primera Cata de Selección eliminatoria, en la que los miembros del jurado puntúan el sabor, aroma, textura y penicillium de cada uno de los quesos. Una vez recogidas las puntuaciones, se procede a designar los diez quesos que, a su juicio, han reunido las mejores condiciones para pasar a la Fase Final. Son los quesos presentados por las Queserías:

- Francisco Bada Herrero  
Tielve (Asturias). D.O. Cabrales
- Dionisio López  
Sotres (Asturias). D.O. Cabrales
- Quesería "El Duje"  
Tielve (Asturias). D.O. Cabrales
- Vicente Tolosa  
Arenas de Cabrales (Asturias). D.O. Cabrales
- Quesería Campo  
Tresviso (Cantabria). D.O. Picón Bejes-Tresviso
- Quesería "Andara"  
Camaleño (Cantabria). D.O. Picón Bejes-Tresviso
- Quesería "Valfriú"  
Tielve (Asturias). D.O. Cabrales
- Quesería "López Campo"  
Tielve (Asturias). D.O. Cabrales
- Quesería "Bárcena"  
Poo (Asturias). D.O. Cabrales
- Victoriano López  
Sotres (Asturias). D.O. Cabrales

A continuación, se procede a una nueva cata, más minuciosa, en la que los diez quesos finalistas pasan, nuevamente, por cada una de las mesas de cata, cuantas veces son solicitados por los miembros del jurado, al efecto de precisar mejor sus puntuaciones. Éstas se llevan a cabo, en esta segunda fase, de forma personal y secreta. Una vez finalizada esta segunda sesión de cata, el presidente y secretario del Jurado pasan a recoger las puntuaciones de cada uno de los miembros del mismo, al objeto de proceder al cómputo final de las calificaciones.

Una vez realizado el cómputo final, el Secretario del Jurado, anuncia al resto de los miembros, el resultado de la votación,

La clasificación determinó que los tres primeros clasificados son, por este orden:

- Quesería Campo  
Tresviso (Cantabria). D.O. Picón Bejes-Tresviso
- Quesería "El Duje"  
Tielve (Asturias). D.O. Cabrales
- Quesería "Valfriú"  
Tielve (Asturias). D.O. Cabrales

Una vez proclamado el resultado definitivo, avalado por el Presidente del Jurado y leído por el Secretario, se declara concluido el Concurso Internacional de Quesos Azules y Pasta Veteada 2013, pasando dichos resultados al Diario Oficial de la Cofradía del Queso de Cantabria, organizadora del concurso, siendo las 14,30 horas del día seis de abril de dos mil trece.

El presente acta se redacta por parte del Secretario del Jurado, otorgando validez a la misma el Presidente, de acuerdo con las atribuciones que ambos tienen conferidas, pasando la transcripción de la misma al Libro Oficial de Actas de la Cofradía del Queso de Cantabria.

Fdo: Juan Antonio Prieto Rodríguez  
SECRETARIO

Vº Bº: Miguel Ángel Díaz  
PRESIDENTE



# Acta XXIX Capítulo Internacional de la C.Q.C.

**7 abril 2013**

Siendo las 9:30 horas de la fecha arriba indicada, se congregaron en el Restaurante Zacarías, con el fin de tomar un caldo de Pedresa ardiente y otras "Frioleras Peredianas", las cofradías que figuran más abajo y los cofrades in pectore. Después de lo cual partieron en comitiva hacia la Iglesia de San Francisco los cofrades representantes de las siguientes cofradías de España, Francia y Portugal:

- Vasca de Gastronomía (San Sebastián)
- Amigos de los Quesos de Asturias
- Anchoa de Cantabria
- Doña Gontrodo (Asturias)
- Queso Idiazábal (Ordizia)
- Zapico (Santander)
- Vino de La Rioja
- Alubia de Tolosa
- Sabadiego de Noreña
- Orujo de Liébana
- Hojaldré de Torrelavega
- Confrérie de la Saint Romain en Bordelais et Pays Libournais (Francia)
- El Respiço (Laredo)
- Oriciu de Gijón
- Salmón del Bidasoa (Irún)
- Palombe de Sare (Francia)
- Bacalao de Eibar
- Bacalhao ILHAVO (Portugal)
- Nacimiento del Ebro (Campoos)
- FECOGA
- FECOCA
- Vino de Cangas del Narcea (Asturias)
- Ttoro, Aboure (Francia)
- Confraria d'Amadora (Portugal)
- Camino de Santiago (Santiago de Compostela)
- Queimada de San Sebastián
- Cuto Divino, Tafalla (Navarra)
- Amigos de los Vinos y Viñas de Baena (Córdoba)
- Aceite de Arroniz (Navarra)

10:30 h.

Se inicia el desfile de las cofradías en traje de gala y sus respectivos estandartes a lo largo del paseo de Pereda, Plaza Porticada, Juan de Herrera, Plaza del Ayuntamiento e Iglesia de San Francisco, abriendo tan ilustre comitiva la banda de gaitas, lo que despertó gran curiosidad y entusiasmo entre los transeúntes y simpatizantes.

11:00 h.

El Párroco de la Iglesia San Francisco, Rvdo. Javier Ruiz, recibió a los cofrades en la escalinata de la Iglesia de San Francisco, donde él mismo ofició la Misa, que fue cantada por el coro Ronda Camargo. Las ofrendas en el ofertorio corrieron a cargo de la cofrade Consuelo Solana.

Después de la foto de familia en la escalinata de la Iglesia, los asistentes se congregaron en torno al Monumento a la Quesera donde, de nuevo, Dña. Consuelo Solana hizo la tradicional ofrenda de quesos. El coro Ronda Camargo cantó el himno de la CQC, seguido de otras canciones populares, como La Noche de San Juan.

En torno al Monumento se ofreció una degustación de quesos a los asistentes por cortesía de la quesera Fátima López y los tenderos galardonados, Ramiro y Paloma.



12:30 h.

Una vez en la plaza del Ayuntamiento el Coro Ronda Camargo amenizó a los presentes con canciones montañesas y la banda de gaitas tocó el Himno de Cantabria, antes de entrar en la Casa Consistorial, donde la comitiva fue recibida por el Alcalde, D. Iñigo de la Serna, y demás autoridades municipales. Antes de entrar posaron para ser fotografiados.

Ya instalados en el salón de actos ejerció de maestro de ceremonias el periodista y cofrade de honor, D. Juan

Antonio Prieto. El Gran Maestre manifestó su gratitud a las cofradías allí presentes, así como a las autoridades por su apoyo a la Cofradía del Queso de Cantabria. En una breve intervención volvió a reivindicar la justa y necesaria reforma legislativa para recuperar la tradición de elaborar quesos con leche cruda. Asimismo, anunció su deseo de ceder el testigo de la responsabilidad que ostenta, de tal forma que en el próximo Capítulo esperaba que otra persona ocupara su lugar, ello sin perjuicio de seguir trabajando por la Cofradía y la defensa de los quesos, porque cree en ello igual que cree en las personas.

Como cofrades de honor se invistió a:

- D. Eduardo Arasti,  
Consejero de Industria, Turismo e Innovación  
del Gobierno de Cantabria
- Dña. Rosario Baqué,  
Presidenta de Cafés Dromedario
- D. Jesús Álvarez,  
Director de Deportes de TVE
- D. Jacobo Pérez Paz,  
periodista de radio y TV, considerado la "Voz  
de Galicia" por sus brillantes imitaciones

Y, como cofrades de número, se invistió a:

- Dña. Serafina Sagardía,  
Restauradora navarra, ganadora de numerosos  
premios
- D. Jesús Aguirre,  
Propietario del puesto La Asturiana, ganador de  
la edición anterior del premio a tiendas

La dirección de las investiduras y lectura de los CVs corrió a cargo del periodista y cofrade, D. Juan Antonio Prieto, que con su habitual profesionalidad llevó a cabo magistralmente.

Según el procedimiento habitual, una vez leídos los CVs, el Gran Maestre tomó juramento a los cofrades y se procedió a la comunión con el queso.

Los cofrades Miguel Ángel Díaz y Joaquín Blanco

hicieron entrega de los diplomas y collares.

A continuación, el Presidente de la Asociación de Hostelería de Cantabria, D. Emérito Astuy Martínez, hizo entrega de los premios a la tienda y restaurante ganadores de este año por su apoyo y fomento del queso de Cantabria, siendo los ganadores la tienda de delicatessen UNIKO, de Torrelavega, y el restaurante Casa Cofiño, de Caviedes. Recogieron los premios, D. José Ignacio Herrero Báscones, propietario de UNIKO alimentación y, por parte de Casa Cofiño, Dña. Pilar García y Dña. María de Cofiño. Además de los trofeos, les fueron entregado sendos diplomas acreditativos por parte del cofrade D. Miguel Ángel Díaz.

Mientras firmaban los nuevos cofrades, el Maestro de Ceremonias, D. Juan Antonio Prieto, dio a conocer los 3 ganadores del Concurso de Quesos Azules que tuvo lugar el día anterior, quedando en primer lugar el de Javier Campo, con D.O. Bejes Tresviso; el segundo y tercer lugar lo ocuparon los quesos asturianos de Tielve, con D.O. Cabrales. También destacó la calidad del queso azul español prueba de lo cual era que, de los 40 quesos participantes, los 10 finalistas fueron de origen asturiano (8) y cántabro (2).

En nombre de todos los cofrades recién nombrados habló el periodista Jesús Álvarez, agradeciendo el honor prestado a todos ellos y sin entrar a valorar si merecido o no.



Como último acto de la ceremonia tuvo lugar el nombramiento de cofrade D. Javier Pradillos San Miguel, como Embajador de la CQC en Cataluña.



Cerró el acto el Alcalde de Santander, Don Íñigo de la Serna, trasladando al Gran Maestre su reconocimiento por la encomiable labor que esta Cofradía estaba llevando a cabo, dando a conocer por el mundo la cultura gastronómica de la región y atrayendo así visitantes a Santander y al resto de la región. Aprovechó para invitar a los presentes a visitar más a menudo Santander, sobre todo ahora que de forma inminente están previstos varios acontecimientos de índole cultural y deportiva en esta ciudad.

14:15 h.

En el Restaurante Zacarías se sirvió el almuerzo de hermandad en un ambiente distendido y alegre, degustando las exquisiteces elaboradas por el departamento de cocina y servido con un esmerado servicio. Clausurando dicho evento, una rifa de numerosos premios y brindando con el Licor del Peregrino. Amenizaron esta fiesta del buen comer el Coro Ronda Camargo, acompañados por todos los asistentes.

  
LA SECRETARIA,

  
Vº Bº GRAN MAESTRE,



# HISTORIA DEL QUESO DE CANTABRIA

## PRINCIPALES EFEMÉRIDES:

Años:

962. En el cartulario de Santo Toribio de Liébana aparece la primera noticia que se refiere al queso, en el trueque de un terreno con vides por otros diversos bienes; y, entre ellos, 7 quesos.

1354. Entre los bienes de Santa María de Lebeña, que se reseñan al pasar a depender del Monasterio de Oña, figuran documentalmente gran cantidad de tributos que recibía en quesos, así como otros que tenía en existencia.

1442. D. Diego Hurtado de Mendoza, por orden del Rey, pone precio a las mercaderías en las Asturias de Santillana y, entre otras muchas, se refiere a los quesos.

1515. Al declararse la peste en Laredo se dictan normas sanitarias que afectan al queso asadero y castellano.

1625. Pleito en Santillana del Mar sobre decomiso de quesos en el Mercado.

1654. En un poder para pleitos que otorgan los pasiegos, en Miera dicen que venden sus quesos en las villas de Burgos, Nájera, Logroño, Vitoria, Bilbao... y a la Casa Real.

1703. En otro pleito, los pasiegos dicen que diezman sobre el queso y manteca en Espinosa de los Monteros.

1750. EL CATASTRO DEL MARQUÉS DE LA ENSENADA cita numerosísimos pueblos que tributan en queso y da noticias muy completas de precios.

1760. El 19 de junio, sentencia del pleito de los pasiegos contra Espinosa de los Monteros en que se reconoce que no deben de pagar derechos por el queso y la manteca en el Mercado de dicha villa.

1762. Clemente XII concede Bula a España que permite comer lactinios, como queso y manteca.

1792. El libro de D. Antonio Manso Bustillo (manuscrito de la colección de la Pedraja), cita en las villas pasiegas una fábrica de manteca y da noticias de la ganadería al terminar el siglo XVIII.

1843. D. Jaime Diestro, del comercio de Santander, funda una fábrica de quesos en Pas para hacer queso prensado, a la manera holandesa.

1845. El Diccionario Geográfico, Estadístico, Histórico de Pascual Madoz, da noticia de los quesos de Aliva, Bejes y de otros muchos pueblos cántabros, así como de las importaciones de queso de Holanda, los mercados, estadística, etc.

1870. Primera exposición de ganado, que tuvo su continuidad en años sucesivos, inaugurándose por Reyes como Amadeo I y Alfonso XII y visitadas por miembros de la familia real durante las ferias de Santiago en el mes de julio.

1881. El Rey Alfonso XII, nombró "Caballero Cubierto" a Juan María López, alcalde de Tresviso.

1905. Fundación por la Nestlé, en La Penilla, de una modesta instalación dedicada a la elaboración de productos derivados de la leche.

1906. En la Escuela de Lechería, que se había fundado en los hermosos prados de Tarriba, propiedad de D. Bernabé Toca, se dan clases de elaboración de productos lácteos, dirigidos por el Sr. Quevedo. Más tarde, éstas se alternarán con el Instituto Quirós, en Cóbreces.

Benito Madariaga cita la existencia de un depósito de harina lacteada de

producto fabricado en Vevey (Suiza) y establecido en Santander en 1888, en casa de don Francisco Lastra, en las calles de La Blanca y San Francisco.

1932. Fundación de la Cooperativa Lechera SAM (Sindicatos Agrícolas Montañeses), que empieza su elaboración con la primera leche pasteurizada de España en recipiente de papel parafinado desechable.

1942. Se prohíbe la fabricación de quesos y mantequilla en Cantabria hasta 1949 por faltar leche para el abastecimiento de la población.

1981. Se celebra la Primera Feria Regional del Queso de Cantabria en Laredo.

1984. Se celebra en la U.I.M.P. el 1.er curso sobre quesos artesanos.

1985. Se funda en Laredo la Cofradía del Queso de Cantabria, fueron apadrinados por la Cofradía Vasca de Gastronomía y la Mesa de San Zenón.

Se concede la DENOMINACIÓN DE ORIGEN de los quesos de NATA CANTABRIA (28/10/1985).

1986. Se celebra en Barcelona, dentro de "ALIMENTARIA 86", la 1.ª Cata Internacional de Quesos, donde se consigue para el queso Picón de Tresviso la medalla de oro, compitiendo con quesos franceses e italianos de gran prestigio. Se concede la Denominación Genérica de Calidad para los "Quesos de Liébana" (6/12/1986).

1987. Su Majestad, concede la Medalla del Mérito Agrario a nuestros Cofrades, Manuel Arroyo y Zacarías Puente.

1988. Se funda en St. Juan de Luz la FEDERACIÓN DE COFRADÍAS GASTRONÓMICAS, por las cofradías: Vasca de Gastronomía, de San Sebastián; Jabotiers de St. Sever L'angula, de Hendaya; La Paloma, de Sara; Los Corsarios, de St. Juan de Luz y la Cofradía del Queso, de Cantabria.

1988. Se firman en Santander los estatutos de FECOGA. Misa en la Catedral y acto oficial en la Cámara de Comercio.

1991. La Cofradía del Queso de Cantabria organiza y dirige La Cata Internacional de Quesos en "Expoláctea", Torrelavega. Compitieron quesos de Europa y América, se declaró al Queso de Las Garmillas "GANADOR DE GANADORES".

1992. Concesión del 1.er Premio Nacional "Miguel Torres" a la promoción de los Quesos de España al Restaurante Zacarías de Santander.

1993. Se concede la Denominación Genérica de Calidad a los Quesucos de Liébana (11/11/1993).

Se concede la Denominación de Origen a los Quesos Picón: "Bejes-Tresviso" (18/11/1993).

1996. Concesión del 1.er Premio Nacional de la Revista Gourmets por su Rueda de quesos al Restaurante Zacarías de Santander.

1998. Inauguración del Museo del Queso, de D. Manuel Arroyo.

Ingreso en La Academia Vasca de Gastronomía del Dr. Manuel Arroyo, Gran Maestre Honorario de la C.Q.C.





1999. Presentación del libro "La rueda de los Quesos de Cantabria", por Zacarías Puente.

2000. Presentación del libro "Cantabrian Cookery", por Zacarías Puente Herboso.

2001. Se concede el Premio Nacional 2001 a la mejor tabla o carro de quesos de España al Restaurante Zacarías de Santander. Se celebró en Santander el Concurso Internacional de Cata de Quesos Azules.

2002. Premio Nacional "Gregorio Marañón" de Nutrición y Alimentación, a nuestro Gran Maestro Honorario, D. Manuel Arroyo, por la Academia Española de Gastronomía.

2003. Distinción a Zacarías Puente Herboso, por el Consorcio de los Quesos Tradicionales de España. Madrid 2003.

2003. 1<sup>er</sup>. Premio Nacional 2003 a los quesos de La Pasiiega de Peña Pelada, La Cavada (Cantabria), de nuestro canciller Julio César Ruiz Cobo.

2003. Se funda en Santander la Academia de Gastronomía. 2004. Se aprobó por el Ayuntamiento de Santander el presupuesto para el Monumento a la Quesera.

2004. Nombran a nuestro Gran Maestro, D. Zacarías Puente, Hijo Ilustre de San Juan Nepomuceno, Colombia.

2004. Hacen Cofrade de Honor a D. Zacarías Puente, de la Insigne Cofradía de la Queimada.

2005. Se presenta en Santander, el libro "Los Cuentos del Abuelo Zacarías" de nuestro Gran Maestro "Zacarías Puente".

2005. Investidura en Santiago de Compostela, hermano Mayor del Camino de Santiago, a nuestro Gran Maestro "Zacarías Puente".

2006. Se celebró en Santander El Congreso Nacional de Cofradías Gastronómicas.

2006. Investidura del Cofrade de Honor a nuestro Canciller Julio César Ruiz-Cobo de la Cofradía Utiel-Requena.

2006. Se despidió a nuestro gran escribano Melchor Bosch por desplazarse a Mallorca donde será nuestro embajador.

2006. Se nombra Gran Escribano de la C.Q.C. a D. Manuel Armengol.

2007. Se despidió a D. Manuel Armengol para incorporarse en Bruselas allí será nuestro embajador.

Se nombra Gran Escribano al nuevo director del Hotel Real a D. Koldo Díaz.

2007. Investidura de nuestro Gran Maestro Zacarías como Cofrade de Honor en ILHAVO (Portugal).

2007. Se proclama al Restaurante Zacarías de Santander como "Mejor Restaurante" de España del Año y a nuestro Gran Maestro D. Zacarías Puente Herboso de la C.Q.C. como mejor restaurador de España 2006 - 2007. La Distinción fue hecha pública y entregada por FECOES en la Sede del Consejo



Regulador de la D.O. Jamón de Guijuelo en Guijuelo (Salamanca) el 1 de Septiembre de 2007.

2008. Nombran al Gran Embajador de la C.Q.C. D. Emérito Astuy Argos como Cofrade Predilecto de la FECOGA. Esta distinción fue hecha en EZPELETTE (Francia) el 24 de Febrero de 2008.

2008. Se erige en el exterior de la plaza de La Esperanza, de Santander, el Monumento a la Quesera.

2008. Nuestro Gran Maestro publica la novela "Late un corazón bajo la sotana".

2009. Asamblea General de FECOGA, en la Cámara de Comercio de Santander.

FECOGA nombra cofrade predilecto a nuestro Gran Escribano y cofrade D. Fernando Arranz y Guerrero.

2009. Inauguración en San Vicente de Toranzo del monumento a la "Quesera Pasiega".

2009. Mueren nuestros Cofrades D. Juan Ardisana (el cura de Cabrales) y D. Manuel San Miguel Uslé, Embajador de la C.Q.C. en Cataluña.

2009. FECOES concede a la C.Q.C. el premio a la mejor y más antigua Cofradía de Cantabria.

2009. Bodas de Plata de la C.Q.C.

2009. El Gobierno de Cantabria concede la medalla al MÉRITO TURÍSTICO a nuestro Cofrade, Emérito Astuy Argos.

2009. El Gobierno de Cantabria concede la distinción de la Gastronomía de Cantabria a la C.Q.C.

2010. Marzo, fallece D. Manuel Arroyo, Gran Maestro de Honor C.Q.C. y Cofundador.

2010. Distinción de Honor de La Orden del Volantín de Tudela (Navarra) a la C.Q.C.

2010. Se invita a los peregrinos del Camino de Santiago a su paso por la sede de la C.Q.C. en Santander a queso, pan y vino.

2010. Se nombra Cofrade de Honor de la C.Q.C. al señor Martin Cooper, inventor del teléfono móvil y premio Príncipe de Asturias.

2011. Nuestros quesos LA JARRADILLA de TEZANOS Villacarriedo y Gomber de Sopeña Cabuérniga, han sido premiados en la "WORLD CHEESE AWARDS", en Londres.

2011. Se convocó el 1º. Concurso de RELATOS CORTOS sobre el queso. Gran Premio Café Dromedario.

2011. Se invisten Cofrades de Honor a:

D. Manuel Campillo, director del Diario Montañés.

D. David Álvarez Díez: EULEN y Bodegas Vega Sicilia.

D. José Agostinho Ribau, presidente Cámara Municipal de ILHAVO, de Portugal.

2012. Se nombran Cofrades de Honor a:

D. Pedro Sanz Alonso, Presidente de la Comunidad Autónoma de La Rioja.

D. Ignacio Diego Palacio, Presidente del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

D. Vidal Bada, empresario cántabro de la industria láctea en Argentina.

2012. Se llevó a efecto, por Café Dromedario, hacer 9 millones de sobres de azúcar con las fotografías y leyendas de nuestros quesos, siendo esta acción de gran relieve para la difusión de nuestros quesos.

2013. Se nombran Cofrades de honor a:

D. Eduardo Arasti, Consejero del Gobierno de Cantabria.

D.ª Rosario Baqué, presidenta del Café Dromedario.

D. Jesús Álvarez, director de deportes de TVE.

D. Jacobo Pérez-Paz, periodista gallego.

D.ª Josefina Sagardía, restauradora de Lesaca (Navarra).

D. Jesús Aguirre, tendero de quesos del Mercado de la Esperanza de Santander.

2013. Se nombra Embajador de la C.Q.C. en Cataluña, a nuestro Cofrade D. Javier Pradillos San Miguel.

La "Quesería Campo" de Tresviso, D.O. Bejas-Tresviso, fue ganador del XXIX Concurso Internacional de Quesos Azules.

La Quesería GOMBER de Sopeña, ganó la medalla de oro por un queso de vaca con leche cruda en la world Cheese Awards, de Londres.

Nuestro Gran Maestro "Zacarias Puente Herboso", celebró los 50 años de gastronomía ininterrumpida. Presentó un libro de recetas, personajes y anécdotas; se le rinde un homenaje popular por todo su trabajo.

Insignia de plata a C.Q.C. por Asociación Cántabra de Turismo Rural en el Parlamento de Cantabria.

# MEMORIA ENTREGA DE PREMIOS

## Tresviso - Cantabria

29 de mayo de 2013

Se llevó a cabo la entrega de premios, trofeos y diplomas del XXIX Concurso Internacional de Quesos Azules, celebrado en Santander el 6 de abril de 2013. Gran premio Hnos. González de Peugeot Torrelavega en Tresviso.

El acontecimiento se llevó a cabo en el Ayuntamiento de Tresviso con la presencia del Consejo Magistral de la C.Q.C., autoridades de Tresviso, Presidentes D.O. Cabrales, D.O. Picón-Bejes Tresviso y D.O. Nata Cantabria, D.O. Posada de Valdeón (León) periodistas de Cantabria y Asturias, queseros premiados y público en general, amantes del entorno, su queso, paisaje y paisanajes.

Miguel Ángel Campo y José Ignacio G. Noriega, disertaron sobre los Picos de Europa, de su población ganadera, quesera y minera, de los grandes pleitos de límites, de pactos e impuestos, rica explicación de un apasionado nativo de los Picos, sus gentes y sus costumbres.

Los patrocinadores del concurso Hnos. González de Peugeot - Torrelavega, Consejero Magistral, periodistas y autoridades, hicieron entrega de los premios; el Presidente del Jurado y Gran Notario de la C.Q.C., D. Miguel Ángel Díaz, dio lectura al acta:

- 1.º Quesería Campo, Tresviso (Cantabria) D.O. Picón Bejes-Tresviso
  - 2.º Quesería El Duje, Tielve (Asturias) D.O. Cabrales
  - 3.º Quesería Valfrín, Tielve (Asturias) D.O. Cabrales
- 1º Premio - 250 €, trofeo y pergamino  
2º Premio - 100 €, trofeo y pergamino  
3º Premio - 50 €, trofeo y pergamino

Seguidamente, el alcalde de Tresviso D. Javier Campo, nos invitó a una degustación de queso, productos del matacio, sidrina, vinos y panes.

Los ganadores entregaron al Consejo Magistral de un queso hermano de los ganadores.

La comida de hermandad se celebró en la Taberna de Tresviso, con un menú típico de los Picos de Europa.

Durante el año quesero 2013-2014, se llevaron a efecto catas, charlas de quesos. Se ha participado en concursos, conferencias y coloquios en España, Francia, Italia y América, allá donde tuvimos oportunidades de difundir nuestra cultura milenaria de quesos.



# CONCURSO DE RELATOS CORTOS DE LA GASTRONOMÍA DEL QUESO

## Premio: Café Dromedario

### FALLO

Reunido el jurado del concurso del 24-10-2013, en la sede de la Cofradía, D.ª Delia de los Angeles Laguillo, presidenta de la Asociación de Escritores de Cantabria; D.ª Aurora Miranda Santibañez, miembro de la Asociación de Escritores de Cantabria; D. Pedro Arce Díez, miembro de la Asociación de Escritores de Cantabria; D. Joaquín Blanco Pumar, Gran Escribano de la C.Q.C. y Dtor. Marketing de Café Dromedario, quien actuó de Presidente.

- 1.º Premio - El queso del Arca
- 2.º Premio - Queso Picón
- 3.º Premio - Serendipia

Abierta las plicas, los nombres de las personas de los relatos ganadores resultan ser:

- 1.º Premio - D.ª Herminia Dionis, de Huesca
- 2.º Premio - M.ª Angeles Romero, de Santander
- 3.º Premio - D. Raúl Castañón del Río, de Oviedo

Se hizo entrega de los premios el 16 de noviembre de 2013, en la sede de la C.Q.C.

- 1.º Premio - 650 € y una cesteña de quesos de Cantabria
- 2.º Premio - 250 € y una cesteña de quesos de Cantabria
- 3.º Premio - 100 € y una cesteña de quesos de Cantabria

El patrocinador, “Café Dromedario”, entregó los premios en moneda y los miembros del jurado las cesteñas de quesos de Cantabria. El sr. Alberto Vidal, de “Café Dromedario”, subvencionó a los ganadores venidos de Huesca y Oviedo, con 150 € a cada uno, para ayuda de gastos de viaje y hotel.

Se cerró el acto con una cena de hermandad y anunciando nueva convocatoria del concurso. Durante el año quesero 2013-2014 se llevaron a efecto catas de quesos para niños en diferentes colegios, asociaciones y allí, donde nos llamaron, se dieron conferencias sobre quesos a diversos colectivos y especialmente a los miembros de la Academia Vasca de Gastronomía en Francia, País Libourne, miembros de la Coufraise Saint Romain La Vibre, y allí donde tuvimos oportunidad de difundir nuestra cultura milenaria.

Se hicieron visitas al restaurante COFIÑO, de Caviedes, premiado por la C.Q.C. por su exposición y venta de quesos de Cantabria, seguidamente se visitó al “TIENDA UNIKO”, en Torrelavega, ganadora del premio “Tiendas” con todo merecimiento, su exposición, su variedad, así como la manera de cortar los quesos, la temperatura y el servicio, merecen los mayores elogios.





*Investidura de Cofrades de Honor en el Ayuntamiento de Santander*

# Himno de la Cofradía del Queso de Cantabria

*El sol sale por las brañas,  
el sol se oculta en los seles,  
y el rebaño en la cabaña,  
junto a los pastores duerme.  
Cuando llega el nuevo día,  
se oyen sonar los campanos,  
alegrando la campiña,  
majadas, montes y llanos.*

*Estribillo:  
Los quesucos de Cantabria,  
los de nata y el Picón,  
productos de nuestra tierra,  
que buenos y ricos son.  
Deja que ladre el mastín,  
que "ladrandu" se va el lobo,  
y está el invierno a venir,  
echa al fuego los coloños.*

*La leche está en el "jermoso"  
la manteca en la puchera,  
los quesucos y el borono,  
"reposandu" en la pusiega.*

*Estribillo*

*Son enseña y son bandera,  
lema de la Cofradía,  
los quesos de nuestra tierra,  
de nuestros desvelos, guía.  
Conjurados nos ballamos,  
por ellos en paladín,  
en su defensa luchamos,  
todos juntos, hasta el fin.*

*Estribillo*





Vinos de Cantabria



Orujos de Liébana

Argumosa

Teléfono: 942 84 31 82