



Cantabria
Infinita



NOTA DE PRENSA Nº 2

27-JULIO-2023

PRESENTACIÓN DE LA III FERIA DE LA HUERTA DE AMPUERO Y PRODUCTO GASTRONÓMICO DE CANTABRIA

PRESENTADA EN LA TARDE DE HOY LA III FERIA DE LA HUERTA DE AMPUERO Y PRODUCTO GASTRONÓMICO DE CANTABRIA

En este evento que se desarrollará durante este próximo sábado y domingo, se espera una masiva asistencia de público, como en anteriores ediciones.

El salón de actos de la Casa de Cultura de Ampuero acogió en la tarde de hoy la presentación de la tercera edición de la Feria de la Huerta de Ampuero y Producto Gastronómico de Cantabria, acto que contó con la presencia del Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Desarrollo Rural, Pablo Palencia, el Alcalde de Excmo. Ayuntamiento de Ampuero, Patricio Martínez, el Presidente de la Cofradía del Tomate y Pimiento de Ampuero, Aurelio Juárez, así como otros miembros de la corporación municipal, el jefe del gabinete de la consejería, y representantes de la Cofradía del Bonito del Norte de Colindres, entre otros. Se destacó la importancia de este evento de cara a potenciar la

Toño RUIZ-GARMENDIA

DEPARTAMENTO DE PRENSA Y COMUNICACIÓN - COFRADÍA DEL TOMATE Y EL PIMIENTO DE AMPUERO

Móvil: 609 64 72 64 | sportfoto@sportfoto.es | www.sportfoto.es

III Feria de la huerta de Ampuero y producto gastronómico de Cantabria 29 y 30 julio



Cantabria
Infinita



economía y costumbres de Ampuero, a la vez que anima a consumir productos locales, haciéndose hincapié en la importancia que tiene que sigamos apoyando desde todos los estamentos a los ganaderos y agricultores de nuestra comarca, ya que sus productos son la base de nuestra alimentación.

También se destacó y agradeció en este acto la aportación de la Hostelería y el Comercio de Ampuero, informándose que van a ser finalmente 38, los productores locales y del entorno, en esta edición de la Feria, en la que se apostará de nuevo por los valores gastronómicos locales, siendo el Disparo del Cañonazo, el Desfile de los Fusileros y los diferentes talleres de Gastronomía y Coctelería, otros de los atractivos que podrán disfrutar los que acudan a Ampuero este fin de semana, en un acto que estuvo amenizado por “La Banduca Abrigu”.

El programa previo al arranque de la Feria continuará mañana viernes con la presentación en rueda de prensa a los medios de comunicación de la región, del programa y de los objetivos de esta edición, continuando ya en la jornada del sábado 29 de julio, entre las 13,00 y 17,00 horas, con el desfile por las calles de la villa a cargo de los Artilleros, así como un cuerpo de fusileros y su correspondiente banda de música, ataviados con sus trajes de época Napoleónicos, disparando diferentes salvas de honor.

La Feria propiamente dicha arrancará en esa misma jornada del sábado, a partir de las 17,00 horas, evento que contará con la participación de productores Cántabros que fomentan una actividad agroalimentaria “cien por cien sostenible” y cuyos productos forman parte de la campaña promoción agroalimentaria.

A las 19,00 horas de esa misma jornada se realizará un homenaje al Pueblo de Ampuero mediante el Disparo del Cañonazo desde el “Puente

Toño RUIZ-GARMENDIA

DEPARTAMENTO DE PRENSA Y COMUNICACIÓN - COFRADÍA DEL TOMATE Y EL PIMIENTO DE AMPUERO

Móvil: 609 64 72 64 | sportfoto@sportfoto.es | www.sportfoto.es

III Feria de la huerta de Ampuero y producto gastronómico de Cantabria 29 y 30 julio



AÑO JUBILAR
LEBANIEGO
2023·2024

Cantabria
Infinita



AYUNTAMIENTO
DE AMPUERO

Pequeño” a cargo de la Real Fábrica de Artillería de La Cavada, continuando a las 19,30 horas con un Show Cooking a cargo del Chef de Restaurante Romy de Bádames, Tamara Zubillaga, que cocinará en directo para todos los vecinos del pueblo y visitantes a esta Feria, estando amenizado todo el recinto ferial con actuaciones y pasacalles hasta las 21,00 horas, momento en el que se dará por finalizada esta primera jornada Feria, aunque el ambiente festivo continuará hasta las 23,30 horas con la actuación de “The Gordini Rock Show” y sus grandes éxitos del Pop Rock Nacional e Internacional.

La Feria se reanuda en la matinal del domingo 30 de julio, a partir de las 10,00 horas, y paralelamente, a partir también de esa hora arrancará el “I primer Concurso de Marmita Tradicional- Premio Marmita de Cobre”, evento que contará con la colaboración de la Cofradía del Bonito del Norte de Colindres, estando previsto el final de este concurso a las 14,30 horas.

Otras actividades destacadas de esta jornada será el Taller a cargo de Fely Fernández del “Pimiento: de la semilla a la mesa”- “Blocks Pimientos y Tomate para Niños/as, entre las 13,00 y 14,00 horas, así como el Taller de Coctelería impartido por Oscar Solano-Bartender de la “Taberna La Solía” de Liaño, que nos sorprenderá con algunos preparados con Tomates y Pimientos de Ampuero, entre las 14,00 y 14,45 horas, amenizando el mediodía ampuerense con sus pasacalles el grupo “Los Viajes de Alexander Poe”, entre las 13,00 y 15,00 horas.

Ya por la tarde de esta última jornada de Feria, entre las 18,00 y 19,00 horas, habrá un taller de Café a cargo de Karen Quiroga-Barista-Cafés Dromedario, finalizando la jornada y la Feria a las 20,00 horas con el sorteo de una Cesta de Productos Gastronómicos de Cantabria.

Toño RUIZ-GARMENDIA

DEPARTAMENTO DE PRENSA Y COMUNICACIÓN - COFRADÍA DEL TOMATE Y EL PIMIENTO DE AMPUERO

Móvil: 609 64 72 64 | sportfoto@sportfoto.es | www.sportfoto.es

III Feria de la huerta de Ampuero y producto gastronómico de Cantabria 29 y 30 julio



Cantabria
Infinita



Indicar que todas las recetas y fichas de los talleres que se van a realizar en esta Feria se pondrán a disposición del público presente en la misma, de un evento de interés turístico y cultural para el municipio de Ampuero, que va a servir como estímulo para el sector primario y la industria agroalimentaria de nuestra comunidad, a la vez que Ampuero con este evento se convierte en Capitalidad de la protección de la huerta cántabra y su biodiversidad, fomentando los modelos innovadores de mercados de productos locales.

La implantación de las TIC (Tecnología de la Información y las Comunicaciones) en los mercados y ferias de productos locales, como esta que se va a celebrar en Ampuero, así como la creación de redes diversas entre actores socioculturales y productores de la industria agroalimentaria, son otras de las aportaciones que se consiguen con la organización de este tipo de eventos, que también sirven para difundir la cultura Cántabra a través de su folclore y la música tradicional de nuestra tierra.

ADJUNTO UNA FOTO DEL ACTO DE PRESENTACIÓN PARA ACOMPAÑAR EL ARTICULO

Pie de foto: Aurelio Juárez, Patricio Martínez y Pablo Palencia (de izquierda a derecha), durante la presentación hoy en Ampuero de la Feria de la Huerta y Producto Gastronómico de Cantabria.

Foto: Santi Brera

Toño RUIZ-GARMENDIA

DEPARTAMENTO DE PRENSA Y COMUNICACIÓN - COFRADÍA DEL TOMATE Y EL PIMIENTO DE AMPUERO

Móvil: 609 64 72 64 | sportfoto@sportfoto.es | www.sportfoto.es