



ALOJAMIENTOS

Hotel Juan de la Cosa

Playa de Berria. Santoña
Tel. 942 66 12 38

Hotel Isla Bella (hotel SPA)

Isla
Tel. 942 67 93 32

Hotel Olimpo

Isla
Tel. 942 67 93 32

Hotel Apartamentos La Tortuga

Santoña
Tel. 942 68 30 35

Alojamiento Buciero

Santoña
Tel. 653 98 65 44

XIX

Gran Cabildo de la Cofradía de la Anchoa de Cantabria

Santoña
2 de mayo
2015



Ayuntamiento de
SANTOÑA



GOBIERNO
de
CANTABRIA

Consejería de Ganadería,
Pesca y Desarrollo Rural
Consejería de Innovación,
Industria, Turismo y Comercio



Cofradía
de la Anchoa
de Cantabria

LA ANCHOA, UN PROCESO ARTESANAL

De las ocho operaciones distintas que lleva el proceso de elaboración de anchoa en aceite, como mínimo, cuatro son las veces que la anchoa pasa por la mano de una operaria, lo que hace que la elaboración de los filetes de anchoa en aceite sea un proceso totalmente artesanal que, por supuesto, tiene su repercusión en el costo de la producción.

Aunque las fábricas actuales se han ido mecanizando cada vez más con el paso de los años, no han modificado el proceso de elaboración de la anchoa en lo sustancial. La moderna maquinaria facilita las labores de enlatado, cerrado, etc, sin embargo, hoy, como antaño, se sigue elaborando la anchoa de forma artesanal. En realidad no puede hacerse de otra forma el descabezado, el empacado, el corte y el fileteado.

SANTOÑA, CUNA DE LA ANCHOA

El mérito fue inventar los filetes de anchoa en aceite, hecho ocurrido a principios del siglo XX en Santoña.

La anchoa en salazón había que limpiarla a la hora de consumirla (como se sigue haciendo ahora), y una vez preparada tomarla al natural o bien con un poco de mantequilla, para suavizar su sabor salino, como se solía servir en Italia.

Se pasó a realizar estas labores en fábrica y enlatar la anchoa para venderla dispuesta al consumo de forma directa, evitándose los trabajos a la hora de degustarlas. Para ello se comenzó a realizar en fábrica todo el proceso: desde limpiar la salazón para luego formar dos tiras o filetes, quitando la espina central y envasar las tiras en latas, utilizando mantequilla derretida como cobertura.

Nacieron así los filetes de anchoa en aceite, tal como ahora los conocemos.

El invento fue un éxito y pronto fue seguido por muchos fabricantes, llegando a convertirse en el gran motor de desarrollo de este tipo de industria en la zona oriental de Cantabria. Las industrias dejaron de ser solamente de salazón, para convertirse, además, en fábricas de elaboración de filetes de anchoa en aceite.

PROGRAMA

VIERNES, día 1

CONCURSO DE PINCHOS DE ANCHOA en colaboración con la Hostelería local.

13:00 **Recibimiento** en los locales de la Cofradía (antiguo tintero de redes) a las distintas Cofradías Gastronómicas.

SÁBADO, día 2

10:00 **Concentración y Toma** de las 10.

11:00 **Paseo en barco** por la bahía y las marismas de Santoña.

12:00 **Desfile cívico** desde el Puerto Pesquero hasta el Teatro Casino Liceo con **recepción de autoridades**.

12:30 - **Gran Cabildo** con nombramiento de Cofrades de Honor.

- **Nombramiento** de cofrades aspirantes.

- **Entrega de los premios** del Concurso de Pinchos.

- Seguidamente, **Chiqueteo del Cofrade**

15:00 **Comida de Hermandad** en el Rte. Juan de la Cosa (playa de Berria)

DOMINGO, día 3

12:00 **CATA CONCURSO** por la Cofradía de la Anchoa de Cantabria y la Cátedra de Gastronomía de la Universidad de Cantabria, a través de la cual será seleccionada la **Mejor Anchoa 2015**.

Rogamos confirmar asistencia a:

cofradiadelaanchoa@gmail.com

Tel. 639 19 71 48

Fax 942 62 63 00

