

XXXI

Capítulo Internacional de la

Cofradía del Queso de Cantabria



Santander/Cantabria/España - sábado 11 y domingo 12 de abril 2015



**GOBIERNO
de
CANTABRIA**

Consejería de Innovación, Industria,
Turismo, Comercio y Cultura

**Cantabria
Infinita**

www.turismodecantabria.com



**AYUNTAMIENTO DE
SANTANDER**

XXXI Capítulo Internacional de la Cofradía del Queso de Cantabria

Sábado, 11 de abril de 2015

- 11:00 h.: Recepción a los miembros del Jurado de Quesos Azules en el Restaurante Zacarías.
- 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 Pasiaga de Peña Pelada La Cavada - Cantabria.
- 18:00 h.: Visita opcional, La Fragua de Casapiente, en Guriezo.

Domingo, 12 de abril de 2015

- 9:30 h.: Recepción de las Cofradías para tomar un caldo de gallina soltera ardiente y otras "Frioleras Peredianas" en la sede de la C.Q.C., Restaurante Zacarías.
- 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.

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.: 120 euros
Sujeto a disponibilidad



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



**HOTEL
ASTURY**
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**
Plaza de los Remedios, 1
39001 SANTANDER
Tel. 942 31 80 81 - Fax: 942 22 53 14
Habitación doble y desayuno
Precio: 75 € - IVA incluido

Menú

Agridulces de frutos de mar

Rueda de Quesos
en pan de pueblo jaleado

Guiso montañés con malacis

Raba de Res
con patatitas estofado

Las Milhojas de Mari Santos
y Tarquesueca de Pasiaga

Vinos:
Bodegas Pagos de Leza, D.O. Rioja
Blanca:
D.O. Cantabria Cosecha Micoela

Café y Licor del Peregrino

- 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. Inigo de la Serna y Corporación Municipal para introducirnos en el Salón Azul del mismo Ayuntamiento, procediéndose a la apertura de XXXI Capítulo de la C.Q.C. con Investiduras de Número y Honor, según el protocolo establecido.
- Nombramiento de Embajador en U.S.A. de la C.Q.C. al Premio Príncipe de Asturias, D. Martín Cooper.
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 Zacarías".

ZACARIAS

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



Saluda

Han transcurrido, uno a uno, treinta y un años, desde que celebramos el primer Capítulo de la Cofradía del Queso de Cantabria, tres largas décadas ya, de promoción ininterrumpida de nuestros quesos y de hermanamiento simultáneo con las cofradías y sus productos de otras regiones españolas y extranjeras, con el éxito que en todo este tiempo hemos podido comprobar; un árbol frondoso, éste promocional, que hunde sus profundas raíces en la fértil tierra de la Feria del Queso de Laredo, en los años 80, del pasado siglo, acogida en nuestra "casa madre", el "RISCO", y cuyos frutos maduros hemos podido comprobar, recogidos en forma de múltiples queserías diseminadas en todo el ámbito regional cántabro y aceptada la variedad y calidad de sus quesos, no sólo en el mercado regional o nacional, sino también, en el internacional en los que han llegado a obtener, al igual que en las catas nacionales, primeros premios.

Por todo lo antedicho hemos de sentirnos orgullosos, al tiempo que nos lo sentimos por haber logrado, en este más de un cuarto de siglo, la evidente labor promocional propuesta, de la mano de los hermanos cofrades que cada año nos damos cita en las tareas capitulares respectivas con el mismo propósito y afán, estrechando lazos de hermandad y amistad.

Permitiéndome un símil marinero, ya que estamos a orillas del mar, y Cantabria es campesina y marinera, son muchos los años que me ha correspondido empuñar el timón de esta nave, a veces, contra viento y marea, como suele decirse, para hacerla llegar a buen puerto sin torcer el rumbo de nuestro repetido propósito promocional de Cantabria, a través de sus quesos, y es tiempo de considerar que, a corto o largo plazo, ha de hacerse el relevo del mando y a otros corresponderá seguir haciendo singladuras promocionales con el mismo afán que, tanto mi antecesor como yo, hemos puesto por lograr el éxito de una arribada feliz, contando siempre con la fraternal ayuda de todos.

Como cada año, desde hace tres décadas, decíos que estáis en vuestra casa y sentíos en ella como en la propia.

Toda la labor realizada durante estos años no hubiera sido posible sin la ayuda inestimable del Gobierno Regional, Consejería de Industria, Turismo y Cultura del Ayuntamiento de Santander.

A todos, nuestro agradecimiento.

El Gran Maestro

Zacarías Puentes

Pecho Cántabro ¡¡Adelante...!!

XXXI Concurso de Cata de Quesos Azules y Pasta Uteada

"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 11 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, 11 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.



SALÓN DE CATA

Concurso Internacional de Cata de Quesos Azules y Pasta Veteada 2014

"Gran Premio Hnos. González-Peugeot"

ACTA

En Santander, a 5 de abril de 2014, siendo las 12 horas, se inicia el Concurso Internacional de Cata de Quesos Azules y Pasta Veteada, al que se presentan 45 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. JAVIER REINO, periodista. Bilbao
- Dña FLOREN LÓPEZ CAMPO, quesera, miembro de la C.Q.C.
- D. JUAN CARLOS DE LA FUENTE, Director de RTVE en Cantabria
- D. IGNACIO NORIEGA, periodista y gastrónomo de Asturias
- D. MIGUEL ÁNGEL FUENTE, periodistas y gastrónomo de Asturias
- D. JUAN JOSÉ GARCÍA, Industrial. Bilbao
- Dña. ANTONIA SALCINES, La Aparecida. Carasa
- D. EULOGIO SÁNCHEZ, y Supermercados BM
- D. ROLAND HAMEL, gastrónomo y especialista en quesos de Suiza
- D. AGUSTÍN E. VILLAR, sacerdote. Colombia
- D. MELCHOR BOSCH, del Consejo Magistral de la CQC
- D. FERMIN LEIZAOLA, antropólogo guipuzcoano.
- D. JOSÉ MATÍAS, de la Cofradía del Queijo da Serra
- D. CÉSAR RUIZ SOLANA, quesero de Cantabria
- D. ILDEPONSO CALDERÓN, médico nutricionista

- D. ASIER ALONSO, bodeguero
- D. DIEGO LOZANO, restaurador, miembro de la CQC. Miami
- D. JUAN CARLOS SORDO, miembro del Consejo Magistral de la CQC.

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 penicilium 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:

1. Juan José Bada Herrero. Tielve (Asturias) D.O. Cabrales
2. Dionisia López. Sotres (Asturias) D.O. Cabrales
3. Quesería "El Duje". Tielve (Asturias) D.O. Cabrales
4. Quesería del Valle. Nava (Asturias)
5. Quesería Campo. Tresviso (Cantabria)
D.O. Picón Bejes-Tresviso
6. Saint Agur. Francia
7. Roberto López. Lon (Camaleño - Cantabria)
D. O. Bejes-Tresviso
8. Benigno Pérez. Tielve (Asturias) D.O. Cabrales
9. Arangas, S.C. Arangas (Asturias) D.O. Cabrales
10. Papillon Revelation. Francia D.O. Roquefort

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, para designar a los tres mejores quesos presentados al concurso. La clasificación determinó que los tres primeros clasificados son, por este orden:

1. Juan José Bada Herrero. Tielve (Asturias) D.O. Cabrales
2. Casa Campo. Tresviso (Cantabria) D.O. Picón Bejes-Tresviso
3. Quesería "El Duje". 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 2014, pasando dichos resultados al Diario Oficial de la Cofradía del Queso de Cantabria, organizadora del Concurso, siendo las 15:00 horas, del día cinco de abril de dos mil catorce.

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 del XXX Capitulo Internacional de la C.Q.C.

6 de abril 2014.

Siendo las 11:00 horas del día indicado y tras haberse tomar un tentempié matutino, salieron de la sede de la CQC los representantes de las cofradías presentes, y desfilaron hasta la Iglesia de San Francisco en cortejo, amenizado por la banda de gaitas de Cantabria. Las Cofradías presentes fueron las siguientes:

- Sabadiego de Noreña, Asturias
- FECOGA, Francia - España
- Orujo de Potes
- Alubia de Tolosa
- Queijo da Estrela, Portugal
- Oliveira do Hospital
- Anchoa de Santoña
- Vino de Cangas del Narcea
- Nabos de la Foz de Morcín
- Queijo do Rabaçal, Portugal
- Doña Gontrodo, Oviedo
- Amigos de los Quesos de Asturias
- Queso Idiazábal
- Alubia de La Bañeza
- Nacimiento del Ebro
- Zapico, Cantabria
- Bacalao de Ilhavo, Portugal
- Vasca de Gastronomía, San Sebastián
- Ttor de Ciboure, Francia
- Respigo, Laredo
- Vino de Baena, Córdoba
- Vino de la Rioja, La Rioja
- Paloma de Sare, Francia
- Hojaldre de Torrelavega
- Saint Romain la Brive, Francia

A las 11:30 dio comienzo la misa co-oficiada por los sacerdotes D. Agustín, cofrade de la CQC de Colombia, y D. Javier, párroco de la Iglesia de San Francisco. En la homilía el Padre Agustín enfatizó la importancia de las cofradías como símbolo de fraternidad en tiempos de crisis más que nunca.



Durante la misa, se hizo ofrenda de quesos por parte de la CQC y de productos del Matacío del Burgo de Osma. Toda la ceremonia fue amenizada por el coro Ronda Camargo.

Al finalizar la misa el Gran Maestre despidió la ceremonia recordando la primera reunión de FECOGA, en la que se convino iniciar los capítulos de las cofradías con una misa como símbolo de hermandad.



A la salida, se hizo ofrenda de quesos y de productos del Matacío del Burgo de Osma y su gran Mesonero, D. Gil Martínez, al monumento a la Quesera y todos los cofrades posaron en las escaleras de la Iglesia para la foto de familia. A continuación el Coro Ronda Camargo interpretó el himno de la CQC.

Como viene siendo habitual, alrededor del Monumento a la Quesera había instalados puestos de quesos para la degustación.

La siguiente etapa fue el Ayuntamiento de Santander donde las autoridades municipales recibieron a la comitiva que, reunida frente a la entrada, escuchó varias canciones montañesas a cargo del coro Ronda Camargo.

Dentro del edificio del Ayuntamiento, los representantes de las cofradías, ataviados con sus respectivos uniformes, fueron recibidos por la banda de gaitas.

En el salón de actos, D. Juan Antonio Prieto, actuando como maestro de ceremonias, cedió la palabra a Dña. Gema Igual, quien dio la bienvenida a los presentes, especialmente a aquellos venidos de fuera de Santander.

El Gran Maestre tomó la palabra, saludando en primer lugar a Dña. Teresa, la quesera más veterana, venida de Tresviso, para pasar a continuación a reivindicar, una vez más la legalización de la elaboración del queso con leche cruda, a fin de mantener la tradición y la artesanía de los pequeños negocios queseros de los pueblos, en cuyo punto hizo mención del nuevo cofrade de número, D. José M.ª Alonso, diputado del PP, que encabeza el movimiento por esta reivindicación.

D. Juan Antonio toma la palabra para informar del resultado del concurso de quesos azules, que se celebró el día anterior y en el que obtuvieron el 3.º y 1.º premio quesos de Tielve, con DO Cabrales



(Asturias). En 2º lugar quedó el queso cántabro de Casa Campo, con DO Picón-Bejes Tresviso.

Se nombró en primer lugar a los cofrades de honor en el siguiente orden:

Oscar Freire, ciclista español que ha ganado 3 mundiales, a quien le dio el diploma D. Emilio Santos Rey.

Dña. Blanca Azucena Martínez, Consejera de Ganadería, Pesca y Agricultura del Gobierno de Cantabria. Entregó el diploma D. Miguel Ángel Díaz.

D. Juan Carlos de la Fuente, Director de RTVE. Entregó el diploma D. Juan Antonio Prieto.

D. Jesús M.ª Ormaetxea, Presidente de la Cofradía del Queso Idiazábal. Entregó el diploma D. Emérito Astuy

Los cofrades de número nombrados fueron:

D. José M.ª Alonso Ruiz, Diputado del PP por Cantabria y cabeza de la lucha por la elaboración de quesos con leche cruda. Entregó el diploma D. Joaquín Blanco.

D. Iñaki Herrero Bascónes, propietario del negocio de alimentación delicatessen UNIKO, y premio a tiendas edición 2013. Entregó el diploma Dña. Carmen Ruiz Lavín, concejala del Ayto. de Santander.

D. Ildefonso Calderón, médico cirujano y especialista en nutrición, además de exalcalde de Torrelavega. Entregó el diploma D. Diego Lozano, Embajador de la CQC en Miami.

D. Ángel Cuadrado Carrera, Alcalde de Riotuerto, donde se hacen algunos de los mejores quesos de Cantabria, y empleado de Café El Dromedario. Entregó el diploma D. César Ruiz Cobo.

Una vez nombrados todos, el Gran Maestre les tomó juramento y los invistió como nuevos cofrades.

Continuó la ceremonia con el hermanamiento de la Cofradía de Matanceros de Honor de Burgo de Osma. El Gran Matancero, D. Gil Martínez Soto y el Gran Maestre de la CQC intercambiaron sendos diplomas de reconocimiento así como los aperos representativos de cada cofradía.

Se hizo un homenaje a D. Jesús M.ª Ormaetxea, cuya cofradía del queso Idiazábal fue apadrinada hace 25 años por la CQC, así como a la Cofradía del Queijo da Estrela, igualmente apadrinada por la CQC.

En el último tramo de la ceremonia se entregaron los trofeos a los ganadores de premios a tiendas y restaurantes en la edición 2014 y que fueron:



Miguel Ángel Díaz, de la C.Q.C., nombrado Cofrade de Honor en Ilhavo (Portugal).

D. Eulogio Sánchez, Director de Supermercados BM, a quien hizo entrega Dña. Gema Igual, Teniente de Alcalde del Ayto. de Santander.

D. Nacho Basurto, propietario del restaurante Asubio, a quien entregó el premio D. Emérito Astuy Martínez, Presidente de la Asociación de Hostelería.

Finaliza la ceremonia con el agradecimiento, en nombre de los nuevos cofrades, por parte de D. Juan Carlos de la Fuente, quien aprovecha para ensalzar la labor de la CQC durante 3 décadas y para anunciar que ya está regulada la fabricación de quesos con leche cruda para los pequeños artesanos queseros.

Dña. Gema Igual agradece, en nombre de las instituciones, el trabajo y el tiempo dedicado a la promoción de los productos de Cantabria y de la ciudad de Santander.

Cierra el acto el himno de Cantabria y una degustación de productos autóctonos, para proseguir al restaurante Zacarias donde tuvo lugar un almuerzo de hermandad.

Miembros de la Cofradía del Queso de Cantabria

Consejo Magistral C.Q.C.

Gran Maestro: Zacarías Puente Herbozo
Gran Canciller: Julio César Ruiz Cobo
Gran Escribano: Joaquín Blanco G. de Pomar
Gran Notario: Miguel Ángel Díaz Sáinz
Gran Contador: Emilio Santos Rey
Gran Chevalier: Emérito Astuy Argos
Gran Guarda Mayor: Juan Carlos Sordo
Gran Embajador: José Bengoechea Carasa
Gran Gran LA-RE-DO: Adolfo Izaguirre Ruiz
Alcalde Real Valle de Guriezo

Vocales:

Francisco Garmendia. Economista, Solares
Juan A. Prieto. Periodista, Santander
Melchor Bosch Honari. Hostelería, Mallorca
Manuel Herrero. Empresario, Torrelavega
César Ruiz Solana. Maestro Quesero, Cantabria

Primer Consejo Magistral

Manuel Arroyo González
Zacarías Puente Herbozo
José M.^a Beranzos
José M.^a Martín Llano
Fernando Arranz y Guerrero
Jesús Maza Fernández
Mann Sierra Pereda
Carlos López D'Hers
Luciano Ansola
Tomás Gutiérrez del Hoyo
Emérito Astuy Argos
Pedro Casado Cimiano, Biólogo

Cofrades de Honor y Número C.Q.C.

José Gutiérrez Portilla, Alcalde de Torrelavega
Gerardo Ungaburu, Cofradía Vino Rioja
Francisco Javier Pascual, Cofradía Vino Rioja
Ángel Jaime Baró, Cofradía Vino Rioja
León Múgica, Presidente Confrería Corsarios - S.J. de Luz
Antxon Pérez-Calleja, Cofradía Idiazábal
Juan Domenech, Director Hotel Real - Santander
José M.^a Gorrochategui, Cofradía Vasca de Gastronomía
Louis Courbin, Técnico Quesero - Francia

Antoni Falgueras Pujol, Técnico Quesero Barcelona
Virgilio Díaz, Gastrónomo - Cantabria
Antonio Merino Fuertes, Hotelero - Cantabria
Luis Alberto Gracia-Espada, Cámara Comercio Torrelavega
Nieves Bolado Argüello, Periodista - Cantabria
Alfredo Cañizo Casler, Feria Torrelavega
Enrique Colina Pafriol, Cofradía Bota S'Perriol Figueras
Jose Soy Fagera, Cofradía Bota S'Perriol Figueras
Enric Mas Padilla, Cofradía Bota S'Perriol Figueras
María Luisa Prieto, Quesera Extremadura
Manuel Huerta, Alcalde de Santander
José Balaguer, Director Gral. Caja Cantabria
Imelda Moreno, Periodista Presidente Buena Mesa
Antonio Olano, Presidente Queso Idiazábal - San Sebastián
Charles Sabarous, Cofrutería La Truite - Francia
Julio César Ruiz-Cobo, Quesero de Cantabria
Pedro Jesús Marrodán, Cofradía Vino de Rioja
Salvador Fuentes, Cofradía Sabadiego - Asturias
Juan Garralda, Director Parador Santillana
Tomás Lozano, Panamá
Alfredo Maduro, Panamá
José Ignacio Tellería, Cofradía Alubia - Tolosa
Rafael de la Sierra, Político de Cantabria, Presidente Asamblea
Victor Gijón, Periodista Cantabria
Evaristo Pitaluga, Presidente Cau del Vi - Alicante
Gabriel Chichetru, Cofradía Vino Rioja - Logroño
Luis Alberto Alles Campo, Quesero de Cantabria, Bejes
Ignacio Niel, Gastrónomo
Miguel Ángel Fuente, Cofradía Sabadiego - Asturias
Ezequiel Rodríguez, Gastrónomo
Atilano Alonso, Técnico Quesero
Francisco Revilla Iranzo, Presidente Caja Cantabria
Carlos Coll Riera, Cofradía Bota S'Perriol Figueras
José Alfredo Colunga, Alicante
Juan José Armuti López, Cocinero Alubia de Tolosa
José Iraundegui Arropesi, Cofradía del Salmón de Bidasoa - Irún
Juan Vicente Erazquin Garmendia, Alcalde de Ordicia
Fernando García, Ayuntamiento de Santander
Manuel Armengol y Millans, Director de Hoteles Cataluña
Juan del Cerro, Alimentación Cantabria
Juan Carlos Sordo, Químico de Santander
Juan María Torres, Gastrónomo - Cataluña
Manuel Prada, Gastrónomo Cofradía Vasca - Gastronomía

José Miguel Bueno Ferrer, Cofradía del Espárrago - Navarra
Francisco Arcas Martínez, Gastrónomo Bilbao
Armando Álvarez Palacio, Gastrónomo - Asturias, amigos de los Quesos
José Carlos Inzausti, Gastrónomo Vasco
José María Ureña, Rector Universidad de Cantabria
José Bengoechea Carasa, Químico de Cantabria
Pilluca Pezzi, Presidenta Casa Cantabria - Madrid
Fernando Mier, D.O. Cantabria
Salvador Macho, Gastrónomo y Periodista - País Vasco
Eduard Puig y Vayreda, Médico y Gastrónomo - Barcelona
Andrés de la Plaza, Quesero Técnico
Emilio José González Pardo, Gastrónomo - Cantabria
Máximo Galimberti, Vinos Selección
José Paysat Ensesa, Cofrutería Bota S'Perriol
Andrés Alonso, Turismo y Periodismo - Cantabria
Baldomero Benito, Gastrónomo y Hostelería
Jaime Vineusa, Rector Universidad Cantabria
Hilario Castaneda, Médico Cofradía de Almidez
Elvira Monreal, Quesera de Cantabria
José Antonio Ruiz, Gastrónomo de Cantabria
Josep Llosta Iglesias, Cofradía Bota S'Perriol
Emilio Suárez Blanco, Gastrónomo - Cantabria
Joaquín Merino, Periodista y Gastrónomo - Madrid
Javier García Berlanga, Economista y Gastrónomo - Valencia
Victor de la Serna, Periodista y Gastrónomo - Cantabria
Félix García Viejobuena
Mario de Abajo Blanco, Periodista y Gastrónomo
José Ramón Lecaroz, Gran Maestro Cofradía Salmón de Bidasoa
Manuel Ponga, Gastrónomo Asturias
José A. Fidalgo Sánchez, Gastrónomo y Periodista - Baleares
Jesús Pérez del Rio, Periodista de Cantabria
Manuel Preciados, Periodista de Cantabria
Francisco Bada-Sánchez, Hotelero Puebla - México
José Luis Castillo-Díaz, Empresario Puebla - México
Esteban Pedroche de la Lave, Empresario Puebla - México
Enrique Montoto, Empresario Puebla - México
José R. Herreros de las Cuevas, Indo - Madrid
Francisco Nicholls, Técnico Quesero - Dinamarca
Peter Lezius, Director Hotel Real
José Antonio Vilaboa, Gran Maestro La Queimada - San Sebastián
Pedro Arce, Ayuntamiento Santander
Rafael García Santos, Periodista y Gastrónomo - País Vasco

Jesús Lobato de Blas, Universidad a Distancia - Santander
 Víctor Martín Sáiz, Torrelavega
 Javier Ontañón, Gastrónomo Caja Cantabria
 Manuel Carrasco Dolé, Periodista - Uruguay
 Ramón Aguinaga, Gran Maestre La Chiría - Plencia
 Julio Sánchez Crespo
 Juan J. Alejos González, Gran Maestre Vinos y Viandas - Valladolid
 Gonzalo Piñero García-Lago, Alcalde Santander
 Miguel Ángel Revilla Roiz, Presidente Gobierno Cantabria
 Luis Bonhome Sanz
 Ricardo Rodríguez Rodríguez
 Eduardo Argüelles Martínez
 Tico Medina, Periodista - Gastrónomo Universal
 Moisés Cortés Poza, Hostelería y Gastrónomo - Palencia
 Emilio Gameselle, Quesero y Empresario - Galicia
 Daniel Crespo Alonso, Mesonero del Calobro - Solares
 Jesús Villora Herrero, Gastrónomo y Maître - Cantabria
 Javier Rupérez, Embajador de España en Washington - U.S.A
 Juan Mari Idocate, Hotelero y Gastrónomo - Pamplona
 Valeri Ansás, Quesero Técnico
 Alfonso Ussia, Periodista y Gastrónomo - Madrid
 Félix Gallardo, Periodista R.T.V.E
 Jesús Goya, Ayuntamiento Santander
 Pedro Álvarez, Periodista de Liébana
 Julio Cortázar, Quesero de Cantabria
 Ángel Navarro Arenas, Gastrónomo - Cantabria
 Indalecio Sobrino, Presidente Hostelería de Cantabria
 José Ramón Ortiz, Empresario Hostelería de Cantabria
 Imanol Elorrieta Gutiérrez Barquín, Gastrónomo de Bilbao
 José Ramón Sáinz Fernández, Gastrónomo y Periodista de Cantabria
 Antonio Pérez Martínez, Ayuntamiento de Santander
 Rafael Muguruza, Gran Maestre Cofradía Salmón Bidasoa
 Juan Antonio Prieto, Periodista de Cantabria
 Odette Weber, Gastrónoma Val de Loire - Francia
 Gloria Torner, Pintora Artista - Cantabria
 Félix Álvarez Talleiro, Humorista T.V. de Cantabria
 Carlos Prados Olmo, Empresario de Cantabria
 Juan Martínez Casares, Quesero de Liébana
 Joaquín Aldanondo, Cofradía Queso Idiazabal
 José A. Bastequiza Bengoitxea "Marco", Alcalde de Cortezubi
 José A. Redondo, Alcalde de Trujillo - Cáceres
 Juan Manuel Gozalo, Periodista de Cantabria y Madrid
 Carlos Sáinz Martínez, Presidente Caja Cantabria
 Fernando Jauregui, Periodista de Cantabria
 Pepa Fernández Vallés, Periodista de Barcelona R.N.E.
 Rafael Gándara Porras, Ayuntamiento de Santander

Manuel Leal, Gastrónomo Queijo Serra de Estrela - Portugal
 Javier Cobo Gómez, Quesero de Cantabria
 Miguel Ángel Díaz Salas, Empresario de Cantabria
 Manuel Herreros, Empresario de Cantabria
 Diego Lozano, Hostelería de Miami - U.S.A.
 Francisco Antúnez, Cofradía Queijo da Serra - Portugal
 Alfonso Gutiérrez, Alcalde de Potes - Cantabria
 José Ramón Álvarez-Redondo, Consejero del Gobierno de Cantabria
 Marga Pereda, Periodista de Cantabria
 José Ángel Torres, Empresario Hostelería
 Emilio Santos Rey, Gastrónomo de Cantabria
 Marcelino Real Ibáñez, Quesero de Extremadura
 Iñaki Uribe, Quesero Técnico - País Vasco
 Rafael Conejo Molinero, Quesero Técnico
 Carlos María Fonteseca, Quesero Técnico
 Francisco Garde Piñas, Presidente Hostelería - Madrid
 Carlos Dávila, Periodista T.V. y Prensa - Madrid
 Lorenzo Díaz, Escritor y Periodista - Madrid
 Miguel Mirones, Presidente Hostelería Cantabria
 Ismael Álvarez de Toledo, Cofradía Queso Manchego
 Melchor Bosch Homar, Director Hotel Real
 José Luis Thomas Ríos, Quesero de Cantabria
 Joaquín Blanco G. de Pomar, Empresario de Cantabria
 Alfonso Ruiz Bravo, Empresario de Cantabria
 Jesús Pindado Uslé, Periodista
 José Manuel Escorial, Cofradía Queso Manchego
 Mariano Linares Argüelles, Periodista Diario Montañés
 Amalia Sánchez Campo, Quesera de Bejes - Cantabria
 Luis Ventura Sánchez, Quesos de España
 Gabriel Gómez Berges, Quesero de Cantabria
 César Boal, Cocinero Segovia
 Alejandro San José, Director Feria de Muestras
 Manuel Muñoz, Caja Cantabria
 Fernando Viona Garrido
 Carlos Ruiz Alonso
 Agustín Elias Villar, Presbítero de Colombia
 Yolanda Barcón, Alcalde de Pamplona. Presidenta de Navarra
 Jesús Garzón, Naturalista - Cabezone de la Sal
 Santiago Recio, Teniente Alcalde y Director General de Turismo Cantabria
 Gregorio da Silva Freitas
 Manuel San Miguel Uslé, Empresario de Cataluña y Cantabria
 Pedro Velarde, Quesero de Pombes - Liébana
 Florencia López Campo, Quesera Treviño
 Manuel Masedo, Director Regional de Cantabria La ONCE
 Jesús Blanco Oporto, Presidente Casas Rurales de Cantabria

Francisco Javier López Marciano, Consejero. Gobierno de Cantabria
 Gema Igual Ortiz, Tre, Alcalde Ayuntamiento de Santander
 Joao Fernando M. Reigota, Cofradía del Bacalan - Portugal
 Eduardo Zúñiga, Director Corte Inglés
 Cristina Gutiérrez Carreño, Empresaria. Joyería Laredo
 Aranzazu Puente Villanueva, Hostelería Cantabria
 Paco Porto Villás, Restaurador Santiago de Compostela
 Miguel Márquez y Moya, Hotelero de Berga - Barcelona
 Rosa María Puente Villanueva, Hostelería Cantabria
 Zacarías Puente Villanueva, Hostelería Cantabria
 César Lumbrales, Periodista. España
 Eduard Bercau, Hotelero de Francia
 Valentín Abad Díez, Quesero - España
 Juan Carlos González Gutiérrez
 Francisco Javier Díaz Aparicio
 Francisco Javier Garmendia Soto, Administrativo - Cantabria
 Jesús Antón Cufiada, Administrativo - León
 Harris Sasson Tchira, Cocinero - Colombia
 Eduardo Macía Restrepo, Empresario Hostelería - Colombia
 Jesús Ruiz Mantilla, Periodista y Escritor - Cantabria
 Javier Gracia Leira, Gran Maestre Cofradía Vino de Rioja - Logroño
 Ernesto Pérez-Rea y Serdio, Empresario - México
 José Luis Díez Echegaray, Gastrónomo y Químico
 Luis Tomás Gómez Gutiérrez, Doctor Medicina - Cantabria
 José de la Riva Grandal, Economista y Gastrónomo
 Irigo de la Serna Hernáiz, Ingeniero. Alcalde de Santander
 Marc Alich, Cofradía Chateau de La Loire - Francia
 José Carlos Campos Regalado, Director Paradores Nacionales - España
 Jesús Llona Larrauri, Doctor Veterinaria
 Manuel Yila, Gastrónomo y Amante de los Quesos
 Miguel Ángel Albizu, Cocinero y Profesor de Hostelería - Bilbao
 Eduardo Ansorena, Empresario y Comerciante de Santillana del Mar
 Jesús Miguel Oria Díaz, Consejero de Agricultura y Pesca. Gobierno de Cantabria
 Mamen Asensio, Periodista y Presentadora R.N.E. - Altea, Alicante
 Carlos Quintana Solá, Empresario Peugeot
 Roberto Latorre, Cofradía Vino de Rioja - Logroño
 Javier Pradillos San Miguel, Joven Amante del Queso - Barcelona
 Juan Manuel Gómez Dosal, Amante de los Quesos - Cantabria
 Francisco González Pazo, Hostelería del Ferrol - A Coruña
 Manuel Martínez Valdueza, Asociación Quesos de España
 Francisco José Nateras Pérez, Gastrónomo - Benalmádena
 Jesús Pérez Fernández, Gastrónomo - Benalmádena
 José Luis Ruiz Calvo, Gastrónomo
 Eva Melero Torres, Gastrónomo - Benalmádena
 María Carmen Ramada Jarque, Gastrónomo - Benalmádena

Paloma García Gálvez, Gastrónomo
 Miguel Ángel Ortiz Gómez, Gastrónomo - Benalmádena
 Teresa Cejudo Muñoz, Gastrónomo - Benalmádena
 Enrique Moya, Alcalde de Benalmádena - Málaga
 María Carmen Romero, Teniente Alcalde de Benalmádena - Málaga
 Martín Cooper, Inventor Teléfono Móvil. Premio Príncipe de Asturias - U.S.A.
 Víctor Simón Ruiz Teja, Patrono Mayor Cofradía Anchoa - Santoña
 César Torrellas, Concejal Cultura Ayuntamiento Santander
 Adolfo Izaguirre Ruiz, Alcalde Ayuntamiento Real Valle de Guriezo
 Javier Ruiz-Díez, Quesero Guriezo
 Koldo Lasa Onandia, Restaurador y Cocinero Restaurante Lasa, Bergara
 David Álvarez Díez, Presidente EULEN. Vega Sicilia - León
 José Ribao Estévez, Presidente Cámaras ILHAVO y AVEIRO - Portugal
 Manuel Campillo Álvarez, Director General Diario Montañés - Santander
 César Ruiz Solana, Quesero La Pasiaga de Peña Pelada - La Cavada
 Carlos Recio Calera, Bodeguero La Casona Micaela. Valle Villaverde
 Alberto Vidal, Café Dromedario. Relaciones Públicas - Bilbao
 Pedro Sanz Alonso, Presidente Comunidad La Rioja - Logroño
 Ignacio Diego Palacio, Presidente Comunidad Cantabria - Santander
 Vidal Bada Blanco, Empresario Cántabro en Argentina
 José Antonio Fernández Argumosa, Empresario Hostelería. Torrelavega
 Emérito Astuy Martínez, Hotelero. Presidente Asoc. Hostelería Cantabria
 Javier Campo Campo, Quesero de Picón - Tresvivo
 Ramiro Hernández, Comerciante de Quesos - Santander
 Charo Baqué Delas, Directora General Café Dromedario
 Eduardo Arasti Barca, Consejero Turismo e Industria. Gobierno de Cantabria
 Jesús Álvarez, Redactor T.V.E. Madrid
 Jacobo Pérez Paz, Periodista Galicia
 Ildefonso Calderón, Médico. Alcalde Torrelavega
 Jesús Aguirre, Comerciante Quesos. Plaza La Esperanza - Santander
 Josefina Sagardía, Gran Cocinera de Lesaka - Navarra
 Blanca Martínez, Consejera de Agricultura y Pesca. Gobierno de Cantabria
 Juan Carlos de Lafuente
 Oscar Freire, Ciclista. Tricampeón del Mundo
 Jesús María Ormaetxea, Gran Maestro Quesos Idiazabal
 José Ignacio Herrero (Iñaki), Comerciante de Quesos
 Ángel Cuadrado Carrera, Alcalde de Riotuerto. La Cavada

José María Alonso Ruiz, Diputado Nacional del Congreso - Santander
 José Balbas Macho, Ganadero Folklorista
 Josefina Llamas, Quesera Las Garmillas Negrete
 Carlos García del Cerro, Ingeniero y Escritor
 Paul Erick Andersen, Maestro Quesero - Danés
 M.^a Angeles Arenillas, viuda de Victor de la Serna
 Enric Canut, Ingeniero Agrónomo y Escritor
 Ramón Badía Gutiérrez, Químico y Maestro Quesero
 José Garzón Saez, Gastrónomo de la Chaine Des Rotisseur - Bilbao
 Miguel A. Martínez Villa, Funcionario G. C.
 María Luisa del Castillo, Maestros Queseros - Bilbao
 Fernando Pérez-Minguez, Presidente Casa de Cantabria - Madrid
 Juan José Lapitz, Presidente FECOGA y Periodista - Puenterrabía
 Paul Dutournier, Confrerie La Palombe de SARE
 Manuel Lafuente-Mendizábal, Notario - Santander
 Javier Prats, Iberia Cantabria
 Juan Ardisana, Cura de Cabrales
 Isabel Mijares, Presidente D.O. Valdepeñas - Cáceres
 Carmen Gómez, Industrial de Orujo - Potes
 José M.^a González-Barea, Currito Santurce
 Pierre Andruet, El Papa del Queso - Francia
 Jack Mamber, Gastrónomo - Francia
 Jacker Weber, Gran Maestro - Confreire La Loire
 Luis Mokoroa, Presidente Cofradía Vasca Gastronómica
 Miguel Escobar, Director Prosema - Barcelona
 Leonel Picard, Químico Francés
 Miguel A. Taborga, Funcionario y Fotógrafo
 Enrique Mapelli, Periodista - Madrid
 Francisco Estragués, Director Comercio
 Mariano Sanz Peck, Director Empresas, amante del Queso
 Jaime el de La Miña, Pastor de Tudanco - Ruente
 Agustín Perelló, Presidente Cofradía del Cava San Sadurní - Barcelona
 Julián García Liano, Párroco de Laredo
 Victor Marriet, Químico Francés
 Pierre Ettenagusia, Confrerie L'Angula - Francia
 Gonzalo Sol Liano, Escritor y Periodista - Madrid
 Jesús Santovernia, Empresario de Hostelería Cantabria
 Antonio Ruiz, Empresario Hostelería
 Alvaro Fernández Villaverde, Duque de San Carlos
 Andrés Salvado, Químico - Cantabria
 Juan Antonio Gallardo, Quesero Extremadura
 Rafael de la Sierra, Presidente Asamblea de Cantabria
 Isidro José Nieto, Gran Maestro Cofradía Vino de Rioja
 José Carlos Capel, Periodista Gastrónomo - Madrid
 Ricardo Montalbán, Empresario de Colombia

Pantxo Elustondo, Confrerie L'Angula - Francia
 Henry Capdeville, Notario Confrerie Jabotiers St. Sever - Francia
 Angel Navarro Arenas, Empresario y Gastrónomo Cantabria
 Vicente de la Hiera, Consejo Gobierno de Cantabria
 Inés Villanueva Nalda, Empresaria Hostelería
 Carmen Gutiérrez, Funcionaria Gobierno de Cantabria
 Angel Espaza, Gran Maestro Cofradía Piquillo Lodosa
 Ezequiel Rodríguez, Ministro de Agricultura de Panamá
 Juan Sanchelma, Técnico Quesero - U.S.A.
 Gonzalo Moreno, Químico de Cantabria
 Luisa Sitzer, Gastrónoma de Baleares
 Rosa María Villanueva, Cocinera de Cantabria
 Consuelo Solana, Quesera de Cantabria
 Manoli del Real, Gastrónoma de Cantabria
 Iluminada de Aribia, Gastrónoma de Cantabria
 Isabel Martínez, Gastrónoma de Cantabria
 Begoña Ochandiano, Gastrónoma de Cantabria
 Mercedes de Cortés Poza, Gastrónoma de Palencia
 Carmen Cuesta Ramos, Gastrónoma de Cantabria
 Angel Incera, Empresario de Cantabria

Nuevos Cofrades 2015

Arlene Harris, Científica. La Dama del Wireless - U.S.A.
 José Manuel Gamendia, Presidente FECOGA - San Sebastián
 Carmen Ruiz, Concejal Ayuntamiento de Santander
 Joao Ribao, Empresario del Bacalao. ILHAVO. AVEIRO - Portugal
 Teresa Zabel, Olímpica de Vela - Canarias
 Gerardo Sisniega, Periodista COPE - Cantabria
 Manuel Pimentel Siles, Exministro, Empresario, Escritor
 Juan Carlos Flores Gisbert, Periodista - Cantabria



II Edición del Concurso de Relatos Cortos Cofradía del Queso de Cantabria

Acta del Jurado

Reunido el jurado del Concurso de Relatos Cortos convocado por la Cofradía del Queso de Cantabria, el día 24 de Octubre de 2013, en la sede de la Cofradía, a las 18 horas y formado por:

Dña. Delia de los Ángeles Laguillo. Presidenta de la Asociación de escritores de Cantabria.

Dña. Aurora Miranda Santibáñez. 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 Cofradía del Queso de Cantabria.

Y como presidente D. Alberto Vidal Senar. Miembro de la Cofradía del Queso de Cantabria y Director de Marketing de Café Dromedario.

Deciden por unanimidad premiar los siguientes relatos:

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

Abiertas las plicas correspondientes, los nombres de las personas autoras de los relatos ganadores resultan ser:

1.º Premio: Dña. Herminia Dionis, de Huesca.

2.º Premio: Dña. María Ángeles Romero, de Santander.

3.º Premio: D. Raúl Castañón del Río, de Oviedo.

A continuación, el presidente del jurado se pone en contacto telefónico con los premiados y les comunica el fallo.

El jurado quiere hacer constar la calidad, originalidad y sentido del humor en el relato galardonado con el primer premio, así como la calidad de los otros dos relatos premiados.

Igualmente, desea destacar el protagonismo del queso en los tres relatos.

En Santander, a 24 de Octubre de 2013

*Delia de Los Angeles Laguillo
Pedro Arce Díez*

Entrega de Premios:

El 16-XI-2013, se llevó a cabo la entrega de los premios a los ganadores.

1.º Premio, 650 euros, más una cesteña de quesos de Cantabria

2.º Premio, 250 euros, más una cesteña de quesos de Cantabria

1.º Premio, 100 euros, más una cesteña de quesos de Cantabria

del patrocinador, "Café Dromedario", la Sociedad de escritores y la Cofradía del Queso de Cantabria, entregaron los premios en el transcurso de la cena de hermandad.

Café Dromedario colaboró con una cantidad para ayuda a los ganadores que vinieron de Huesca y Oviedo.

Durante el año quesero 2013-2014, se llevaron a efecto Catas y Charlas de Quesos. Se ha participado en conferencias y coloquios en Francia, Italia, Portugal y América. Nuestros cofrades han sido JURADOS en Concurso de Quesos en Asturias, Cantabria, Navarra, Toledo, Madrid y Serra da Estrela de Portugal. Hemos acompañado a nuestras Cofradías "ahijadas" "Queso Idiazábal" Queijo Serrado Estela.

La Cofradía del Queso entrega sus premios en Tielve

*El primer premio fue para el
elaborador asturiano
Juan José Bada, de Tielve,
con un denominación de origen
Cabrales*

Sábado 21-6-2014 • **ALERTA** / EL DIARIO DE CANTABRIA

A. DEL SAJA / TIELVE

La localidad asturiana de Tielve, del concejo de Cabrales, se convirtió, el pasado día 18 de este mes, en el 'Paraíso del Queso Picón' con motivo de la entrega de los premios del Concurso Internacional de Quesos Azules y Pasta Veteada, que todos los años organiza en Santander, la Cofradía del Queso de Cantabria. En el certamen gastronómico tomaron parte 45 quesería de Alemania, Austria, Holanda, Inglaterra, Francia, Italia y España.

El primer premio fue para el elaborador asturiano Juan José Bada, de Tielve, con un Denominación de Origen Cabrales. En segundo lugar se clasificó el cántabro Casa Campo, de Tresviso con un D.O. Picón Bejes-Tresviso, siendo tercero la quesería Dujé, de Tielve, con un D.O. Cabrales.

Los premios están patrocinados por la firma Ramón González y Hermanos, SL. Concesionaria de Peugeot. Precisamente, su gerente, Joaquín Blanco, fue quien entregó las distinciones, consistentes en trofeos, diploma acreditativo y cantidades en metálico.

El jurado compuesto por especialistas de Suiza, Miami, Francia, Colombia y España, bajo la presidencia de Miguel Ángel Díaz, situó en cuarto lugar a Quesería del Valle, de Nava (Asturias); y en quinta posición a Saintagur, un Roquefort, (Francia). Sexto fue Roberto López, de la localidad lebaniega de Lon, con un D.O. Bejes-Tresviso.

Este certamen se enmarca dentro del programa del XXX Gran Capítulo de la Cofradía del Queso de Cantabria, que reunió en Santander a colectivos gastronómico de Francia, Portugal y España.

Los miembros de la cofradía, con su Gran Maestre al frente, Zacarías Puente, llegaron a Tielve vistiendo sus trajes de ceremonia para visitar la quesería ganadora y, posteriormente, proceder a la entrega de premios. No faltó una degustación de quesos azules ofrecida por la D.O. Cabrales.

Al acto de entrega se sumaron el alcalde de Cabrales, Carlos Puente, la presidenta de la D.O. Cabrales, Yasica López; Miguel Ángel Fuentes, de la cofradía El Sabadiego de Noreña; el diputado nacional por Cantabria, José María Alonso, y el periodista y cronista oficial de Llanes, José Ignacio Gracia.

Por parte de Cantabria se sumarán al capítulo todas las cofradías, que son las del Respigo de Laredo, El Hojalдре de Torrelavega, El Zapico, El Aguardiente y Vino de Liébana, Nacimiento del Ebro y Anchoa del Cantábrico, además de la Academia Cántabra de Gastronomía.

Zacarías Puente, tras la entrega de premios dijo que "los concursos los hacemos, cada año, con mucha pasión, que los cofrades intentamos transmitir a los productores, autoridades y especialistas del mundo de los quesos".

"Estamos trabajando en lo que creemos, que es en los queseros, el ganado y el paisaje", continuó.

"Estamos aquí para que vaya creciendo el mundo del queso y así poder generar puestos de trabajo, con lo que conseguiremos evitar la emigración de la juventud y fijar la población a las zonas rurales.



Trova a Zacarías

En este mundo del Queso
todos pretenden saber
la magia de su proceso
a la hora de comer.

¿Es de vaca de Bejes Tresviso
de oveja o cabra tal vez?
o, ¿es el cuajo del cabrito
el que le da su «buqué»?

Y el de Áliva que llaman
más ahumado que un gitano
con humo de escajo y árgumas
delicia del artesano.

El de Pido y Espinama
que de la Liébana son,
¿Por qué tiene tanta fama
al igual que Lamasón?

No digamos las Garmillas
en aquel rincón de Ampuero
o, esos quesos que llaman,
por toas partes pasiegos.

¿Quién hace los de Guriezo?
¿Quién los buenos Campurrianos?
¿Los Cabuérnigos que son
en Lamiña afamados?

Todo lo quieren saber
pero solo Zacarías
al que llaman «Morru Finu»
con queso nos la daría.

Y por eso le han premiado
con un premio nacional;
el Miguel Torres, preciado
por más de un profesional.

Él ha sabido escalar
lo más alto en las montañas
y hasta los valles bajar,
penetrar en las cabañas.

Y en las cuevas del Picón
en los invernales de Áliva
o, allá donde esté el mejor
de los quesos de Cantabria.

Peregrino de estas tierras
caminante de estos valles
toda una década entera,
no se pierdan el detalle.

Ha ido sacando a la luz
en su deambular, Zacarías,
los quesos como un alud,
los que no se conocían.

Por eso hizo una feria
del queso el mejor pregón
y supo llevar a ella
de lo bueno, lo mejor.

Treviso, Áliva y Bejes,
Pido, Espinama y Lebeña
Guriezo, La Vega y Pemes
Las Garmillas, Lamasón,

Sopeña, Riente, Lamiña,
Herada, Valcabazón
Ramales, Ruesga, Campóo

Quesos de tantos lugares
que hoy suenan como queseros,
porque Zacarías es
de ellos, el pregonero.

Por eso hoy Zacarías
escucha lo que te digo:
de quesos nadie sobria
de no haber «contao» contigo.

Pepe Balbas



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, basta el fin.*
Estribillo



Cofrades cantando el Himno de la Cofradía en la Plaza del Ayuntamiento de Santander.



Vinos de Cantabria

Orujos de Liébana

Argumosa

Teléfono: 942 84 31 82