

20 GRAN CABILDO

COFRADÍA DE
LA ANCHOA
DE CANTABRIA

Santoña
ABRIL - MAYO 2016



MÁS INFORMACIÓN
www.turismosantona.com



www.cofradiadelaanchoa.org/noticias/

Viernes 22 abril

20,00 h. Concurso de Pinchos, primer día de la primera vuelta.

Sábado 23 de abril

20,00 h. Concurso de Pinchos, segundo día de la primera vuelta.

Domingo 24 de abril

12,30 h. Concurso de Pinchos, tercer día de la primera vuelta.

Jueves 28 de abril

20,00 h. Final del VIII Concurso de Pinchos de Anchoa, cata y puntuación de los seis que han pasado a la misma.

Viernes 29 de abril

19,30 h. Misa en la Parroquia Nuestra Señora la Virgen del Puerto en memoria de nuestro Patrón Mayor Víctor Ruíz Teja.

Sábado 30 de abril

10,00 h. Recibimiento de las Cofradías etnogastronómicas en las dependencias de la Cofradía de Pescadores y desayuno marineru.

11,00 h. Paseo en barco por la bahía de Santoña, visita al Centro de Interpretación del Parque Natural las Marismas de Santoña y paseo con vehículo articulado el "Magdaleno" por la Villa.

12,00 h. Desfile cívico de las Cofradías desde el embarcadero de la bahía hasta el Teatro Liceo a través de las calles: Santander, Pza. Peralvillo, Marqués de Robrero, Serna Occina, Pza. San Antonio y Alfonso XII y recepción de autoridades.

12,30 h. Comienzo del XX Capítulo con nombramiento de Cofrades de:

- Honor
- Mérito
- Natos
- Número
- Entrega de premios a los ganadores del Concurso de Pinchos

13,30 h. Visita a la Feria de la Anchoa y chiquiteo por la Villa.

15,00 h. Comida de hermandad en el Rte. Juan de la Cosa (junto playa de Berria).

Domingo 1 de mayo

12,00 h. CATA CONCURSO por la Cofradía de la Anchoa de Cantabria a través de la cual será seleccionada la mejor anchoa de la feria 2016.



**COFRADÍA DE LA ANCHOA
DE CANTABRIA**

***MENÚ DEL CAPÍTULO DE LA COFRADÍA DE LA ANCHOA DE CANTABRIA.
(Hotel Juan de la Cosa) (Berria).
Día: 30 Abril de 2016.***

Degustación de Anchoas artesanales

Brochetas de pulpo y langostino con fondo de puré de patata y aceite de oliva con pimentón.

Lomos de Rape con patatas, aceite de oliva y colas de langostino.

Escalopines de solomillo con trigueros y champiñón con salsa de queso y pimienta.

Tarta de hojaldre de Torrelavega con helado de queso.

Vinos Babor (tinto) – Estribor (blanco).

Agua- café- Orujo de Liébana.

1 “Combinado” (por invitación).

GRUPO MUSICAL ... THE OLD BAND

COSTE: 50€