

XXXII Capítulo Internacional de la Cofradía del Queso de Cantabria

Sábado, 9 de abril de 2016

- 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.
- 20:00 h. Sede de la Cofradía (Rte. Zacarías)
Charla y Cata de Quesos de Cantabria,
por Julio César Ruiz-Solana, Quesero y Director,
Bisnieto de la Pasiega de Peña Pelada.

Domingo, 10 de abril de 2016

- 9:30 h.: Recepción de las Cofradías para tomar un caldo de gallina soltera ardiente y otras "Frierolas Pereditanas" en la sede de la C.Q.C., Restaurante Zacarías.
- 11:00 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.
- 11:30 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
SANTEAMAR**
Joaquín Costa, 28 - Santander
Tfno.: 942 27 29 00
60 € habitación ind.
Precio: 70 € habitación doble



**HOTEL
astiuy**
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
Tel. 942 31 80 81 - Fax: 942 22 53 14
Habitación doble y desayuno
Precio: 65 € - IVA incluido



DESAYUNO
Caldo
Embutidos y Quesos
Tortilla
Zumos y Café

COMIDA
Rueda de Quesos
Ceviche de Merluza y Langostinos
Ensalada de Bacalao
con Tomate Concacse
Pulpo prensado a la parrilla
con Patata revolcona
Guiso de pescadores
Milhojas de Mari Santos
y Tarquesuco de Pasiega
Vino Blanco:
Garrasviñas, D.O. Rueda
Vino Tinto:
El Ternero Selección, D.O.Ga. Rioja,
18 meses en barrica
Café, Infusiones, Licor del Peregrino

- 12:15 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.
- 12:15 h.: Degustación de quesos y quesucos en la plaza de La Esperanza.
- 12:45 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 XXXII Capítulo de la C.Q.C. con Investiduras de Número y Honor, según el protocolo establecido.
- Se hará un reconocimiento a la familia Busca - Aguirre, en memoria del gastrónomo y escritor, propulsor de los Quesos de Cantabria. 100 Años de J.M. Busca Isusi.
- 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.
- 14:30 h.: Almuerzo de confraternidad, en la Sede de la C.Q.C., "Restaurante Zacarías".

ZACARIAS

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



Foto: Pedroso Comunicación

Saluda

¡Quesu fresco, maduro y mantecoso!

¡¡Apruébalo!! que es de Cantabria

Pasiego, Campurriano, Meracho, Cabuérnigo de Peñarrubia o Trasmerano de Ampuero o Guriezo, Lebaniégo o Bejes Tresviso, así decían, y algunas dicen cantando, aquellas Queseras - Renoveras que vendían sus “Quesucos” que traían en aquellas cesteñas o cuevanos, acostados sobre cervellanes como si fueran “niños pequeños” y cubiertos por belechas frescas y verdes, que conservaban aquel producto sagrado en perfectas condiciones.

Era un espectáculo observar a aquellas mujeres con sus hijas, ofreciendo y vendiendo sus quesos y mantecas, “la estampa de los mercados”, y ahora se rememora todas las semanas en el Mercado de la Esperanza, alrededor del Monumento a la Quesera, que tan generosamente erigió el Excmo. Ayuntamiento de Santander a propuesta de nuestra Cofradía y que será testimonio permanente de una tradición de sabores y haceres eternos.

Os damos la bienvenida, de la forma más cálida, en nombre de la C.Q.C., que me enorgullece de ser “Gran Maestro” y que este mismo año dejaré serlo, para que otro Gran Maestro dé un nuevo impulso a esta Cofradía Decana y ejemplo de trabajo, siga colaborando con pastores, ganaderos, queseras y queseros, para que sigan ofreciéndonos lo mejor de su experiencia y trabajo para bien de todos. Gracias a vosotros que en representación de vuestras cofradías hemos logrado aunar esfuerzos para llevar a efecto actos como estos que serán históricos del XXXII Capítulo Internacional de los Quesos de Cantabria. Gracias a los que llegáis de Colombia, México, Estados Unidos, Inglaterra, Suiza, Perú, Argentina, Francia, Italia, Portugal y, como no, las FEGOGA y FECOES gastronómicas.

Todo lo que realizamos no sería posible sin la ayuda del Excmo. Ayuntamiento de Santander, Gobierno de Cantabria, Consejería de Turismo, ganadería, Iglesia de San Francisco, Ramón González Hnos., Dromedario, Argumosa... a todos, nuestras más sinceras gracias.

El Gran Maestro
Zacarías Puentochico

Pecho Cántabro ¡¡Adelante...!!

XXXII 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 9 de abril de 2016, 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 9 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.



EL REY ALFONSO XII Y EL ALCALDE DE TRESVISO, CABALLERO CUBIERTO

Cuentan que, hallándose de cacería el rey Alonso XII, en el Macizo Oriental de los Picos de Europa y con tal ocasión y por deseo expreso, decidió visitar el lugar de Tresviso, lo que para el pueblo supuso, además de un gran honor, todo un problema, puesto que no se sabía muy bien allí que honores había de hacersele.

Alfonso XII mandó un emisario, con algunas instrucciones al respecto. Este mensajero real explicó al alcalde de la villa tresvisana, a la sazón, (año 1881), Juan María López, que todos irían descubiertos de montera, excepto su Majestad, que lo haría cubierto. Y ocurrió que, llegado el día señalado, iban acudiendo todos aquellos acompañantes y cumplimentando al buen regidor. El rey llegó en último lugar y puesto que suponía al alcalde impuesto en las instrucciones protocolarias hechas llegar por el emisario, dirigió sus palabras al edil mayor: *¿Ya sabe usted quién es el rey?*, a cuya pregunta, Juan María López dio respuesta inmediata: *Como no seamos tú o yo..., porque, los demás están todos descubiertos*".

Aquella respuesta franca e inesperada, hizo tanta gracia a Su Majestad, que nombró al alcalde lebaniego, "Caballero Cubierto", para cuya ceremonia el tresvisano hubo de viajar a Madrid y asistir en el Palacio Real a la ceremonia de imposición de tal nombramiento. Para aquella audiencia, Juan María fue vestido de calzón, coriza, chaqueta y montera, al más puro estilo típico tresvisano.

Este alcalde del alto pueblo quesero cántabro, era el bisabuelo de una mujer tresvisana, Oliva López, la más eficaz heraldo de esos productos en toda la región, que ya se diera a conocer, por su simpatía y actividad, en la Feria del Queso de Cantabria, en Laredo y la mantiene en su constante presencia en nuestros mercados regionales.



Bienvenida a los hermanos portugueses

Hoy nos visitan nuestros hermanos portugueses, de la cofradía del queso de la "Serra da Estrela", defensores de sus quesos y su región, la mayor reserva ecológica de Europa.

Vuestro viaje tiene reminiscencias históricas y gastronómicas. Llegáis a Cantabria por la misma ruta que el año 798 recorrió el rey español Alfonso II El Casto en sentido inverso, para ocupar, momentáneamente, Lisboa y liberarla de los moros.

Él descendía del duque de Cantabria por vía paterna y del rey Pelayo, por la materna.

La Liébana fue, presumiblemente, la primera etapa de su viaje. El rey y sus "foramontanos" fueron guiados por "la estela" hasta Potes, capital de la comarca. Seguramente allí, en la plaza de su mercado, se abastecieron de buenos quesos bajo la sombra protectora de sus viejas casonas y la muralla de los Picos de Europa. Los montes picones, cuyas tocas de nieve parecen romeros, adornan el año Santo del Beato, en cuyo monasterio



se conserva el mayor trozo de Cruz de Cristo, reliquia universal que adoran los visitantes: hombres y mujeres, nobles y plebeyos, ricos y pobres.

A todos acoge la mágica Liébana, pacífica con los buenos y belicosa con los malos. Así lo representó el Beato en su libro de comentarios sobre el Apocalipsis, cuyos grabados son admirados por el mundo entero, en donde el cordero es la imagen de Dios y la bestia de las siete cabezas representa la maldad del diablo.

Dice el refrán, aludiendo al peregrino, que con pan y vino, se anda el camino. Raymond Durman, un escritor francés, relata que un peregrino de su país pasó por los picos de Europa y aprendió a elaborar el queso picón y, al regresar a casa, aplicó sus conocimientos para elaborar el famoso "Roquefort". Tal vez Alfonso II probase aquel manjar en su periplo y fuese este alimento el que le infundió valor en su empresa.

Hoy recrearemos juntos muchos sucesos de la historia en esta reunión fraternal que se celebra en Santander.

Servirá de muestra de los recuerdos de antaño cuando nuestras patrias: Portugal y España, surcaban juntas los caminos del mundo por tierra y por mar.

No podemos olvidar que durante 60 años constituimos una Iberia unida, la mayor y más potente de su tiempo. Nación única que casi dominó el mundo. Muchas anécdotas históricas pueblan nuestro pasado común, como la visita del rey Don Sebastián de Portugal a su tío, el rey Felipe, que le sucedió en el trono portugués.

En la comida celebrada en el monasterio de Guadalupe, famoso por la atención que dispensaba a los visitantes, se daban 1.500 raciones aproximadamente cada día, lo que al año suponía diez o doce mil fanegas de trigo, veinte mil arrobas de vino, seis o siete mil cabezas de ganado compuesto por vacas, terneras, cabritos y gallinas, además de otras aves.

Don Vicente Barrantes, cronista de Extremadura, narra como fueron los aguinaldos que se ofrecieron a los dos reyes: al rey Don Sebastián de Portugal seis canastas de pan, carneros, ocho cabritos, doce venados, una gama viva, jabalí, dos gallinas, cincuenta perdices, cien pares de jamones, doce quesos,

veinticuatro de vino de Ciudad Real, doce arrobas de mantequilla, una arroba de todo género de confituras, treinta y siete calabazas y por candí 50 litros, 25 libras de turrón, mazapanes, 50 suplicaciones, 36 tabaques de uvas largas, 200 kilos de naranjas, limones y limas, seis tabaques de diversidad de conservas de frutas...

Para Felipe II, seis gamas muy buenas y gruesas, tres venados bien granados, dos jabalíes escogidos, diez perdices, cien gallinas, doscientos conejos, cien palomas torcaces, cuatro decenas de pernil añejos, una arroba de manteca de vacuno, cuerdas de uvas largas maravillosas, una arroba de diacitrón (cabello de ángel de lo muy transparente), dos arrobas de confitura, cada una de su manera, seis canastas de camuesa, otras tantas de manzana, seis cueros de vino de Ciudad Real que costó la arroba a veintiséis reales y ropa diversa.

Fueron también los quesos la mejor conserva alimeticia para llevar en los barcos, y el gran aprovisionamiento de este producto que llevó Magallanes y Sebastián Elcano hizo posible la primera vuelta al mundo.

De las reservas acumuladas para estas travesías quedó constancia en el archivo

de Indias de Sevilla:

La nao Trinidad	232 quesos
La nao San Antonio	246 quesos
La nao Concepción	181 quesos
La nave Santiago	181 quesos

o sea, un total de 984 quesos, con un peso de 110 arrobas.

Para terminar quiero decir que, os encontráis en vuestra casa y quisiéramos que os sintiéseis tan a gusto como se sintió nuestro Gran Maestre en vuestra tierra, lugar donde la caballerosidad y la acogida son proverbiales como corresponde a una noble nación con la que compartimos tierra y mares.

Nuestro pico "Tres Mares", de los Picos de Europa, recoge nieves y lluvias que dan lugar a tres ríos: El Ebro, que desemboca en el Mediterráneo; el Duero, en el Atlántico, por las costas portuguesas; y el Nansa por el Cantábrico.

Las gotas de agua -si el viento las desvía- cogen una u otra vertiente, igual pasa con nuestros sentimientos, que hoy se dirigen a nuestros hermanos portugueses llegados de la capital de Europa.

¡Gracias cofrades!

Memoria Internacional de Cata de Quesos Azules y Pasta Veteada 2015

"Gran Premio Ramón González y Hermanos - Peugeot"

ACTA

En Santander, a 11 de abril de 2015, siendo las 12 horas, se inicia el Concurso Internacional de Cata de Quesos Azules y Pasta Veteada, al que se presentan 49 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 Cofradía del Vino Rioja
D. MARTIN COOPER, inventor del teléfono móvil, U.S.A.
Dña FLOREN LÓPEZ CAMPO, Quesera y miembro de la C.Q.C.
D. ERNESTO PÉREZ REA, gastrónomo de México
D. IGNACIO NORIEGA, periodista y gastrónomo de Asturias
D. CÉSAR RUIS SOLANA, quesero de Cantabria
D. JUAN JOSÉ GARCÍA, de Peugeot, Bilbao
Dña. THERESA ZABELL, bicampeona olímpica de vela, Canarias
D. EULOGIO SÁNCHEZ, gastrónomo de Cantabria
D. ROLAND HAMEL, gastrónomo y especialista en quesos, Suiza
D. AGUSTÍN E. VILLAR, sacerdote, Cantabria
D. MELCHOR BOSCH, del Consejo Magistral de la CQC, Mallorca
D. FERMÍN LEIZAOLA, antropólogo guipuzcoano
D. JOAO NIZA, de la Cofradía del Queijo da Serra, Portugal
D. DIEGO LOZANO, restaurador y miembro de la CQC, Miami
D. JUAN CARLOS SORDO, miembro del Consejo Magistral de la CQC
D. JOAQUÍN BLANCO, miembro del Consejo Magistral de la CQC
D. ROBERTO LATORRE, de la Cofradía del Vino de Rioja

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:

1. Quesería Valfriu. Tielve (Asturias) D.O. Cabrales
2. Quesería del Cares. Arenas de Cabrales (Asturias), D. O. Cabrales
3. Quesería "El Duje". Tielve (Asturias). D. O. Cabrales
4. Quesos Monje. Panes (Asturias) D. O. Peñamellera Baja
5. Quesería Pastora Mayor. Arenas (Asturias), D. O. Cabrales
6. Bleu des Causes. Rodes (Francia) D. O. Roquefort
7. Dionisia López. Sotres (Asturias), D. O. Cabrales
8. Benigno Pérez. Tielve (Asturias) D. O. Cabrales
9. Quesería El Talledu. Arangas (Asturias), D. O. Cabrales
10. Quesería Los Puertos. Poo de Cabrales (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. Estas 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. Quesería Valfriu. Tielve (Asturias), D. O. Cabrales
2. Quesería Los Puertos. Poo de Cabrales (Asturias) D. O. Cabrales
3. Quesería del Cares. Arenas de Cabrales (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 2015, pasando dichos resultados al Diario Oficial de la Cofradía del Queso de Cantabria, organizadora del concurso, siendo las 15,00 horas del día once de abril de dos mil quince.

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

Memoria Acta del XXXI Capítulo Internacional de la Cofradía del Queso de Cantabria

12 de abril 2015

Siendo las 11:00 horas de un caluroso y soleado día que traía aromas de verano y queso, y tras haber tomado el caldo de una gallina que D. Zacarías había mantenido soltera para la ocasión, comenzaron a desfilar, con sus estandartes y uniformes, los numerosos participantes que desde toda España, Francia y Portugal, vinieron para la ocasión. El desfile se desarrolló por el santanderino paseo de Pereda, yendo los cofrades agrupados por cofradías, llenando de color las calles con sus capas y estandartes. La música de la banda de gaitas del Ayuntamiento acompañó a las cofradías hasta la Iglesia de San Francisco.

La colaboración de la policía facilitó el tránsito a la hora de cruzar, así como el homenaje a la Quesera, ya que cortó el acceso a la zona durante el acto.



La comitiva fue recibida en la puerta de la Iglesia por el padre D. Agustín, cofrade de honor de la CQC, quien viajó a Santander expresamente para compartir con nosotros este día, y co-oficiar la misa con el párroco, D. Javier. Las Cofradías presentes fueron las siguientes:

- FECOGA, Francia, España
- Hojaldre de Torrelavega
- Orujo de Potes
- Queijo da Estrela, Portugal
- Anchoa de Santoña
- Vino de Cangas del Narcea
- Sabadiego de Noreña, Asturias
- Nabos de la Foz de Morcín
- Doña Gontrodo, Oviedo
- Amigos de los Quesos de Asturias
- Queso Idiazábal, Ordizia
- Nacimiento del Ebro, Campóo
- Zapico, Santander
- Bacalao de ILHAVO, Portugal
- Vasca de Gastronomía, San Sebastián
- Vino de Baena, Córdoba
- Vino de la Rioja, Logroño
- Paloma de Sare, Francia
- Vino de la Ribera de Duero
- Queijo do Rabacal, Portugal
- Espárrago de Navarra
- Academia Madeirense das Carnes, Islas de Madeira
- Queso Manchego, Toledo, Madrid
- Camino de Santiago, Santiago de Compostela
- Confraria dea Amadora, Portugal
- Oriciu, Gijón

- St. Romain en bordelais et pays libournais, Francia
- Cofradía del Respigo, Laredo

Tras disponerse los cofrades en los bancos previamente reservados, dio comienzo la misa, con la colaboración, en la parte cantada, del Coro Ronda Camargo.

En la homilía, D. Agustín destacó la importancia de promover la paz en el mundo, y aludió al significado de hermandad que tiene la palabra cofradía, asemejándola al Reino de Dios, e invitando a las presentes a hacer reinar la paz dentro de su cofradía y entre cofradías.

A continuación, hicieron la ofrenda de queso, pan y vino, Consuelo, Floren y Juan Luis El momento de la consagración resultó especialmente emocionante por la participación de un solo que interpretó una montañesa.

Terminada la misa, los cofrades posaron en la escalinata de la Iglesia para la foto de familia



después de lo cual, y el coro Ronda Camargo cantó el himno de Cantabria. Consuelo hizo la ofrenda al monumento de la Quesera y el Gran Maestre se dirigió a esta última, recordando el largo camino que habían recorrido algunas personas para venir a verla, desde toda España, Francia, Portugal, Colombia, México, Miami . . . , con especial mención a Mr. Martin Cooper, venido desde San Diego, y a los que iban a ser nombrados cofrades de honor. El homenaje se cerró con un aplauso a la Quesera.

Los puestos de quesos situados a la salida de la Iglesia ofrecieron una degustación de quesos de Cantabria a los presentes. Este año, además de Ramiro Hernández, estuvo por primera vez Gema, tendera que presentó un queso nuevo, elaborado con queso de cabra.

Los asistentes continuaron su trayectoria, acompañados de la música de la banda de gaitas, hasta el Ayuntamiento de Santander, donde salieron a recibirlos D. Íñigo de la Serna,



Alcalde de Santander, y Dña. Gema Igual, Concejala de Turismo y Cultura, mientras el Coro Ronda Camargo canta una serie de montañesas.

Una vez en el salón de actos, D. Juan Antonio Prieto presenta el acto, cediendo la palabra al Alcalde de Santander, quien, tras dar la bienvenida a los presentes, y felicitar a los ganadores de los premios a tiendas y restaurantes, agradece a la CQC que siga contando con el Ayto. de Santander, al tiempo que recuerda el apoyo que ese Ayuntamiento siempre ha prestado al queso.

Antes de ceder la palabra al Gran Maestre hace mención de cada uno de los futuros cofrades de honor, así como del futuro embajador del queso en EE.UU, Mr. Martín Cooper, instando a éste a volver al año siguiente con su esposa, Dña. Arlene Harris, quien no pudo viajar en esa ocasión por problemas de salud.

El Gran Maestre, tras presentar a los que están a punto de ser investidos cofrades de honor, destaca las nuevas queserías que está abriendo la gente joven, recogiendo el testigo de los mayores, y, en esa línea, destaca, una vez más, su deseo de que alguien tome su testigo, para lo que solicita un aplauso de ánimo para el Consejo Magistral. Aplauso que hace extensible al Gobierno de Cantabria, por el apoyo que está brindando a los productos de Cantabria, y al Ayuntamiento por su colaboración con la CQC.

Retoma la palabra Juan Antonio Prieto, para informar del resultado del Concurso de Quesos Azules celebrado el día anterior, y que fue el siguiente:

1. Quesería VALFRIU, Tielve (Asturias) DO Cabrales.
2. Quesería LOS PUERTOS, Poo de Cabrales (Asturias) DO Cabrales.
3. Quesería del CARES, Arenas de Cabrales (Asturias) DO Cabrales.

Seguidamente, presenta a los cofrades, uno por uno, para ser investidos, como sigue:

- Theresa Zabell, deportista de élite y ganadora de dos medallas olímpicas en vela: hace entrega del diploma y collar, D. Juan Antonio Prieto.

- Carmen Ruiz Lavín, Concejala del Ayuntamiento de Santander: hace entrega de diploma y collar D. Joaquín Blanco.



- D. Manuel Pimentel, Exministro de Industria: hace entrega de diploma y collar D. Miguel Angel Díaz.

- D. Juan Manuel Garmendia, Presidente de FECOGA: hace entrega de diploma y collar D. Diego Lozano.

- D. Antonio Vieira Ribao, empresario portugués de la industria del bacalao y cónsul honorario de Islandia: hace entrega de diploma y collar D. Emérito Astuy.

- D. Gerardo Sisniega, periodista de COPE: hace entrega de diploma y collar D. José M^a Alonso.

Una vez todos ataviados con sus respectivos collares y diplomas, los nuevos cofrades comulgaron con queso y juraron fidelidad al queso y compromiso de su defensa.

Dña. Theresa Zabell agradeció a la CQC, en nombre de todos los cofrades, la distinción que les había sido otorgada. Después, dirigiéndose en inglés a Mr. Martin Cooper, le agradeció el haber venido de tan lejos para ser nombrado Embajador de los quesos en EE.UU, así como por aceptar este compromiso.

Así se pasó a la entrega de premios a tiendas y restaurantes, que este año recayó sobre:

- Carnicería Juanito, de Potes: premio a tienda. Entregó el trofeo del Presidente de Cantabria, D. Ignacio Diego.

- Restaurante “El Puchero”, de Barcenaciones: Premio a Restaurantes. Entregó el trofeo el Alcalde de Santander, D. Íñigo de la Serna.

Antes de concluir la ceremonia, D. Juan Antonio Prieto, dedicó unos minutos a Mr. Martin Cooper, recordando la invención que el mundo le debe: la invención del teléfono móvil. Y, en tono ameno y distendido contó la anécdota de cómo el propio Mr. Cooper llamó a su primer competidor, desde la Sexta avenida de Nueva York y con el teléfono que él mismo había creado, para informarle que en unos minutos sería presentado en un hotel de la ciudad.

El Presidente de Cantabria, D. Ignacio Diego, cerró el acto haciendo hincapié en la necesidad de defender el queso de Cantabria por tratarse de un producto excelente, e hizo un recorrido comentado por los distintos productos allí representados y el buen maridaje que hacían con el queso.

Se cerró el acto con un aperitivo a base de

queso, embutidos y anchoas que ofreció el Ayuntamiento, antes de iniciar la marcha hacia el Restaurante Zacarías, donde tuvo lugar el tradicional almuerzo de hermandad, con la elaboración del licor del peregrino.

Casa de Cantabria en Madrid, junio 2015.

La Cofradía del Queso de Cantabria y la Denominación de Origen Montilla-Moriles, de Córdoba (Montilla), ofrecieron una cata armonizada los Quesos de Cantabria y los Vinos Montilla-Moriles, con extraordinarios resultados organolépticos y de complejidad. Se han dado charlas y catas de Quesos de Cantabria para niños en los institutos Santa Clara y Canda Landaburo.

Se ha participado en Ferias de Queso de Cantabria, especialmente en la FERIA DE PESQUERA.



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 lacticios, 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 Áliva, 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 GASTRONÓ-MICAS, 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.º 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 Punte Herboso, por el Consorcio de los Quesos Tradicionales de España. Madrid 2003.

2003. 1^{er}. 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 Punte, Hijo Ilustre de San Juan Nepomuceno, Colombia.

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

2005. Se presenta en Santander, el libro “Los Cuentos del Abuelo Zacarías” de nuestro Gran Maestro “Zacarías Punte”.

2005. Investidura en Santiago de Compostela, hermano Mayor del Camino de Santiago, a nuestro Gran Maestro “Zacarías Punte”.

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 Punte 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 Pasiiega”.

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 Sopena Cabuérniga, han sido premiados en la "WORLD CHEESE AWARDS", en Londres.

2011. Se convocó el 1^{er}. 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 Sopena, 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.

2014. Se nombra cofrades de honor C.Q.C. a:

D. Óscar Freire, Campeón del Mundo de Ciclismo.

D.^a Blanca Azucena Martínez, Consejera del Gobierno de Cantabria

D. Juan Carlos de la Fuente, Director R.T.V.E.

D. Jesús Ormaetxea, presidente Cofradía Queso Idiazábal

D. José M^a Alonso Ruiz, Diputado Nacional de España

D. Iñaki Herrero, Comercial Delicatessen

D. Ildefonso Calderón, Médico especialista en nutrición

D. Ángel Cuadrado, Alcalde de Riotuerto, Cantabria

2015. Se nombra embajador de la C.Q.C. a:

Mr Martin Cooper, para EEUU de América, distinción que agradeció nuestro cofrade premio Príncipe de Asturias.

Se nombraron cofrades a:

D^a Theresa Zabell, deportista olímpica

D^a Carmen Ruiz, Concejal del Ayto. de Santander

D. Manuel Pimentel, Exministro de Industria

D. Juan Manuel Garmendia, Presidente FECOGA

D. Antonio Vicura Ribao de Portugal, Cónsul de Islandia

D. Gerardo Sisniega, periodista de la COPE

2015. La Cofradía do bacalhao de ILHAVO, Portugal, invistió a nuestro Gran Notario, D. Miguel Ángel Díaz, como "Cofrade de Honra"

III EDICIÓN DEL CONCURSO DE RELATOS CORTOS "Cofradía del queso de Cantabria"

Acta del Jurado

Reunido el jurado del III Concurso de Relatos Cortos, Gran Premio "Café Dromedario", convocado por la Cofradía del Queso de Cantabria, en la sede de la Cofradía (Hernán Cortés, 38 de Santander), a las 18 horas del día 13 de mayo de 2015 y constituido por los siguientes miembros:

Doña Delia de los Ángeles Laguillo, Presidenta de la Sociedad Cántabra de Escritores.

Doña Aurora Miranda Santibáñez, miembro de la Sociedad Cántabra de Escritores.

Don Pedro Arce Díez, Miembro de la Asociación Cántabra de Escritores.

Don Adolfo Izaquirre Ruiz, miembro del Consejo Magistral de la Cofradía del Queso de Cantabria.

Y actuando como Presidente, **Don Joaquín Blanco Pumar**, Gran Escribano de la Cofradía del Queso de Cantabria.

Una vez leídos los relatos recibidos, se debate sobre los mismos y se acuerdan, por unanimidad, premiar los siguientes:

1º Premio: "**Blancos Recuerdos**".

2º Premio: "**Entre queso y queso, amor**".

3º premio: "**Qué es un limón**".

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

a) Del Primer Premio, el relato correspondiente a "**Blancos Recuerdos**", a **Doña Marisa López Diz**, del Principado de Asturias.

b) Del Segundo Premio, el relato correspondiente a "**Entre queso y**

queso, amor", a **Doña María José Gutiérrez Lera**, de Huesca.

c) Del Tercer Premio, el relato correspondiente a "**Qué es un limón**", a **Don Fernando Escudero Oliver**, de Madrid.

El Jurado quiere hacer constar la calidad, originalidad y calidad literaria de los relatos galardonados, a los que felicita expresamente, por mantener el queso como centro de los mismos.

A continuación, el Jurado se pone en contacto telefónico con los premiados y les comunica el fallo del mismo, al tiempo que les indica el día de la entrega de premios.

De igual forma, adopta el acuerdo, junto al Gran Maestre de la Cofradía del Queso, de celebrar el acto de entrega de premios, el próximo sábado, día 30 de mayo, a las 21 horas y en el Restaurante Zacarías (Hernán Cortés, 38 de Santander), al que seguirá una cena.

Lo que rubrican en Santander a 13 de Mayo de 2015.

Delia de los Ángeles Laguillo

Pedro Arce Díez

Aurora Miranda Santibáñez

Adolfo Izaquirre Ruiz

Joaquín Blanco Pumar



III CONCURSO INTERNACIONAL DE QUESOS AZULES

"Gran Premio Ramón González y Hermanos - Peugeot" (Torrelavega)

"Memorial D. Manuel Arroyo"

Programa de entrega de Premios:

Día: 18 de mayo de 2015

Lugar: CARRENA,
(Capital del Concejo de Cabrales).

Sitio: "Casona de los Bárcena".

Horario:

9.15: Salida del autobús desde el Restaurante Zacarías (Santander).

10.00: Salida del Pabellón Habana Vieja (Torrelavega).

11.30: Parada en Arenas de Cabrales, Restaurante El Cares.

12.30: Visita en Carreña de: "La Casona de los Bárcena" con la Capilla de Nuestra Señora de la Salud, el Museo de Enrique Herreros 81 cuadros y 30 láminas sobre los Picos de Europa y una réplica de "La Cueva de Covaciella".

13.30: Entrega de PREMIOS, TROFEOS Y PERGAMINOS, por los Grandes Dignatarios, Autoridades, Patrocinadores, Presidentes D.O., Periodistas, Queseros y Consejo Magistral de la C.Q.C. en "La Casona" La Cueva del Cares.

Se llevará a cabo una degustación de "Quesu" azul, *Sidrina*, panes y vinos, terminando con canciones de la Cofradía y Asturias Patria querida.

14.45: Almuerzo en el Restaurante El Cares (Arenas de Cabrales).

16.45: Salida a Panes para tomar una sidrina H. Covadonga.

20.00: Fin de la excursión.

Colaboran en estos actos: PEUGEOT-Hnos. **González, Autoridades; Periodistas y Medios de Comunicación.**



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 hallamos,
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