

## Cantabria

# Los Valles Pasiegos organizan unas jornadas gastronómicas

Durante la segunda quincena de noviembre

A. DEL SAJA. Santander

Los empresarios y gestores turísticos de los Valles Pasiegos quieren que los visitantes lleguen a la zona no sólo atraídos por sus bellezas naturales, sino, además, por su gastronomía y por ello la gerencia del Plan de Dinamización Turística ha organizado unas jornadas gastronómicas, que se celebrarán del 13 al 30 de noviembre, con la participación de una veintena de establecimientos de la comarca, que ofrecerán menús especiales basados en la cocina local. Desde unos pimientos rellenos de morcilla pasiega, hasta una trucha del Pisueña con queso y salazón, pasando por la olla ferroviaria, podrán degustarse durante los encuentros culinarios.

“No se trata simplemente de mostrar los frutos que los Valles

Pasiegos producen, sino de adaptar éstos a la cocina moderna”, afirma Ángel Sainz, presidente de la Mancomunidad de los Valles Pasiegos. “Queremos demostrar que tradición e innovación no sólo no están reñidas, sino que pueden ir de la mano”, explica, mientras Santiago Flor, presidente de la Asociación Turística Valles Pasiegos, resalta que “una de nuestras grandes fortalezas es la calidad de los productos elaborados en la cocina; desde la carne a las castañas, casi todo procede de aquí, es natural y ecológico, y de cuidada y paciente factura”.

Por otra parte, con estas jornadas se intenta recuperar recetas y tradiciones culinarias que el ajetreo de los tiempos modernos amenaza con dejar en el olvido. Relacionada con esta labor, la Agencia de



Francisco Javier López Marcano, en rueda de prensa junto a fabricantes de sobaos y quesadas.

SAJA

Desarrollo Comarcal Pisueña, Pas y Miera está realizando un taller de recopilación y recuperación de platos “de siempre”, con la intención de posteriormente elaborar un recetario.

Además de dar a conocer los productos y gastronomía pasiega, otro objetivo de las Jornadas es promocionar al sector hostelero pasiego. “Tenemos locales de gran calidad culinaria, y muchos de

ellos han mostrado gran interés por estas jornadas, volcándose en su organización”, asegura Ángel Sainz. En el marco de estas jornadas, el restaurador Ignacio Manzano, referente entre los establecimiento culinarios asturianos y participante en la última cumbre internacional de gastronomía Madrid Fusión 2006, impartirá una clase magistral sobre elaboración de platos a diversos hosteleros de

la comarca el día 15 de noviembre. Así pues, los visitantes de los Valles Pasiegos podrán degustar próximamente desde las sabrosas carrilleras de novilla pasiega hasta una tarta pasiega, la quesada pasiega o quesucos pasiegos a un módico precio. Un atractivo añadido a todos los demás encantos de esta comarca. Toda la información en la web: [www.vallespasiegos.org](http://www.vallespasiegos.org).