

[SECCIONES]

Vida y Ocio / SOCIEDAD

Cantabria

- Cantabria
- Santander
- Torrelavega
- Región

Opinión

Cronica

- Nacional
- Internacional
- Economía

Deportes

Vida y Ocio

- Sociedad
- Cultura
- Televisión

Necrológicas

Tecnología

[MULTIMEDIA]

Videos Canal 8 DM

Punto Radio

[GUIAS CANTABRIA]

Restaurantes

Hoteles

Cafés y Pubs

Paradores

Turismo rural

Concesionarios

Coches

[SUPLEMENTOS]

Seleccione...

[SERVICIOS]

Hemeroteca

Nos visitaron

Programación TV

Cartelera Cine

Farmacias

Tiempo

El Diario en PDF

Extras

Publicitarios

Índice Titulares

PANORAMA - GASTRONOMÍA

El sobao pasiego

Nueva marca de calidad para un producto de Cantabria

J. M.ª RODRÍGUEZ LINARES/

Recientemente ha sido aprobado el reglamento que rige la norma técnica de calidad bajo el cual se amparará la elaboración del tradicional 'Sobao' de Cantabria, que a partir de ahora se comenzará a denominar 'Sobao Pasiego'. Esta iniciativa ha sido posible gracias al trabajo conjunto de la Consejería de Ganadería Agricultura y Pesca a través de la ODECA y varios de los elaboradores de este tradicional y afamado producto. Esta iniciativa que ahora ve finalmente la luz se lleva gestando desde hace ya más de 20 años.

¿Para qué sirve y que significa?

El que un producto, sea el que fuere, se encuentre amparado bajo la tutela o garantía de una marca o sello de calidad oficial significa, que con toda y absoluta seguridad ese producto sigue unas normas estrictas establecidas para su elaboración y que hay unos controles constantes para que se garantice la autenticidad y la calidad de estos. Si además esta marca o sello de calidad lleva adjunta una indicación geográfica específica, esto significa que el producto se elabora acorde a la receta y métodos de elaboración tradicionales, que han tenido que ser demostrados a través de un estudio, y que además existe una vinculación de este al medio donde se elabora, ya que de no ser así, no tendría ningún sentido el indicar que este pertenece a una u otra zona.

Por lo tanto el que un alimento tenga algún distintivo oficial de calidad es una garantía total y absoluta para que el consumidor diferencie unos productos de otros. Estos sellos de calidad son a escala europeo, lo que favorece y facilita la comercialización de estos productos más allá de nuestras fronteras. Si se quiere vender en Europa es fundamental y necesario el tener algún distintivo que garantice al consumidor una serie de controles y de calidades, que diferencien ese producto del resto.

Hay personas que critican este tipo de sellos de calidad, aduciendo para ello que el hecho de estandarizar la elaboración de un producto con unas normas, ingredientes y sistemas de elaboración análogos mata la diversidad, consiguiéndose de este modo muchas marcas diferentes pero de lo mismo, con lo que el sabor y demás características son los mismos. Esto no deja de tener cierta base, pero lo cierto es que siempre se deja un pequeño margen para que cada casa 'imprima' sus características propias a cada producto. La formula, no es siempre idéntica, sólo muy parecida en su formulación, no tanto en su sabor.

Historia del Sobao Pasiego



Montes de Vega de Pas. / CELEDONIO.

Imprimir | Enviar

- Listado de empresas elaboradoras de 'Sobaos Pasiegos'
- Descripción del producto
- «Empresa, con tradición»
- Sobao Pasiego

Publicidad

mestic
all you need is...

17:30 CHAT | 21:00 CENA

1er sitio de encuentros

Soy: [dropdown] Su región: [dropdown]

Busco: [dropdown] **VALIDAR**

BUSCAR

EL DIARIO MONTAÑÉS

Hoy

[Hemeroteca](#)

Google

Mundial 2006

[Categorías](#)

[Contactar](#)[Inf. Corporativa](#)[Agenda](#)[Horóscopos](#)[Info. Útil](#)[PAG. Amarillas](#)[PAG. Blancas](#)[Efemerides](#)[Postales](#)[\[PARTICIPA\]](#)[Lo más visto](#)[Foros](#)[Chat](#)[\[CANALES\]](#)

Seleccione...



Le elaboración del Sobao no se sabe bien donde o quien comenzó con ella. Ya que el Sobao se elabora por tradición en Cantabria, al igual que sucede con la quesada, desde hace siglos. Lo que sucede es que el 'antiguo' Sobao era ligeramente diferente al actual. El actual Sobao, o 'Sobao Pasiego' viene elaborándose en Cantabria desde hace más de 100 años, y su creadora fue Eusebia Fernández Martín, entonces cocinera del Dr. Madrazo en el sanatorio de Vega de Pas. Esta buena mujer decidió añadirle a la receta hasta entonces habitual, huevos, cáscara de limón y algo de ron o anís estrellado. Con lo que finalmente el 'Sobao Pasiego' lleva como ingredientes: Mantequilla, harina de trigo, azúcar, huevo y algo de cáscara de limón, anís estrellado, sal ó miel. La variación en unos pocos gramos de estos últimos ingredientes, es la mayor responsable del diferente sabor que se puede encontrar entre los 'Sobaos Pasiegos' de unas u otras marcas.

La zona de elaboración y envasado de los sobaos amparados por la Indicación Geográfica Protegida 'Sobao Pasiego' se encuentra centrada en la denominada comarca del Pas, que abarca la zona delimitada por los ríos Pas y Pisueña y el área de influencia de dichos ríos. Dicha zona se encuentra situada en la zona centro de la Comunidad Autónoma de Cantabria y está constituida por los siguientes términos municipales: Anievas, Arenas de Iguña, Astillero (El), Bárcena de Pie de Concha, Camargo, Cartes, Castañeda, Cieza, Corrales de Buelna (Los), Corvera de Toranzo, Entrambasaguas, Liérganes, Luena, Marina de Cudeyo, Medio Cudeyo, Miengo, Miera, Molledo, Penagos, Piélagos, Polanco, Puente Viesgo, Reocín, Ribamontán al Mar, Ribamontan al Monte, Riotuerto, San Felices de Buelna, San Pedro del Romeral, San Roque de Riomiera, Santa Cruz de Bezana, Santa María de Cayón, Santander, Santillana del Mar, Santiurde de Toranzo, Saro, Selaya, Suances, Torrelavega, Vega de Pas, Villacarriedo, Villaescusa y Villafufre.

Enlaces Patrocinados

[Alimentos Ecológicos](#)

Frutas, Verduras, Lácteos y otros. Compra web. Entrega a domicilio. .
www.ecocaja.com

[Comparativa hoteles](#)

Hoteles, avión, viajes. Descuentos Selección calidad-precio MC Hoteles .
MarketingyComercio.com/_hoteles

[Viviendas en Noja](#)

Promocion de viviendas en la playa Pasion por saber disfrutar .
www.grupogpsi.com

[Biochem](#)

productos de limpieza certificados con Etiqueta Ecológica Europea .
biochem.es

[Subir](#)

© Copyright EL DIARIO MONTAÑÉS
 Editorial Cantabria Interactiva S.L. CIF:B39495460
 C\ La Prensa s/n 39012 Santander
 Registro Mercantil de Santander, Tomo 723, Folio 165,
 Sección 8ª, Hoja S11607, Inscripción 1ª
[Contactar](#) / [Mapa web](#) / [Aviso Legal](#) / [Política de privacidad](#) / [Publicidad](#) / [Master El Correo](#)
 / [Club Lector 10](#)

Powered by SAREMEDIA