

CANTABRIA EN LA MESA II

Paisaje y comida en Campoo

Cabritos, carne de vacuno y setas, sabrosos alimentos

20.02.2010 - MAXI DE LA PEÑA

Los valles de Campoo y Valderredible son la transición entre la Cornisa Cantábrica y la Meseta. Sus atractivos están tanto en la naturaleza como en la historia.

Allí está el nacimiento del Ebro en Fontibre, y el pico Tres Mares, desde cuyas laderas nacen ríos que vierten al Cantábrico (el Nansa), al Atlántico (el Pisuerga) y el Mediterráneo (el Ebro).

Cerca de Reinosa se encuentran destacados vestigios de la historia cántabra: la ciudad romana de Julióbriga, el castro de Aradillos, el yacimiento de Camesa-Rebolledo, y el castillo de Argüeso, cuyos orígenes se remontan a la reconquista.

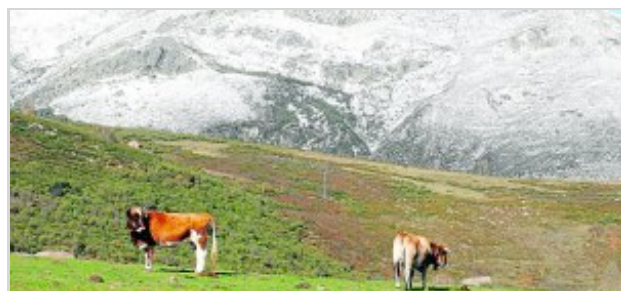
Más al sur y entroncada culturalmente con Campoo, Valderredible es un entorno único para entrar en contacto con la naturaleza en estado puro, y también con la historia. Toda la zona está salpicada de pequeños pueblos, en muchos de los cuales hay ermitas rupestres (Arroyuelos, Santa María de Valverde, Cadalso), iglesias románicas (Villacantid, Mata de Hoz, Olea, San Martín de Hoyos, Retortillo, Villanueva de la Nía, Aldea de Ebro) o edificaciones medievales (Proaño, la Costana.), a alguno de los cuales sólo se llega a pie. Vestigios de las antiguas rutas del Camino de Santiago son las colegiatas de Cervatos y San Martín de Elines.

Otra zona de gran interés son los alrededores del Pantano del Ebro, donde abundan la fauna y los bosques autóctonos, en convivencia con una abundante actividad ganadera.

Sugerencias gastronómicas

La cocina de la zona cuenta entre sus platos más conocidos con la olla ferroviaria, que tiene su origen en los guisos realizados por los ferroviarios que hacían la línea del tren hullero que unía Campoo con La Robla en León. También típicas de esta zona son las pantortillas, delicado dulce realizado en hojaldre. Otros alimentos típicos de Campoo son el chuletón de rechao, la miel de brezo y las setas. En las pequeñas aldeas campurrianas se degustan, además, ricos cabritos, carne de vacuno.

En el valle de Valderredible lo más afamado son sus patatas, de una calidad superior, que están presentes en toda la tradición culinaria del valle. También en esta vega bañada por el río Ebro, destacan las preparaciones basadas en la ganadería bovina, caprina y ovina y en los cultivos hortícolas de sus fértiles huertas.



Las vacas forman parte del paisaje de la comarca campurriana, siempre nevada en los meses de invierno. :: JOSÉ LUIS SARDINA

CANTABRIA EN LA MESA II

El prestigio de un apellido hostelero: Vejo

20.02.2010 - M. DE LA P.

Vejo es sinónimo de Reinosa. El emporio hostelero de Goyo vejo y Nieves de Pablo cuenta con tres establecimientos de diferentes características: Hotel Vejo, Pastelería Casa Vejo y restaurante Atalaya La Vega. El Hotel Vejo es un establecimiento de tres estrellas que se encuentra ubicado en Reinosa. Además de estar a tan sólo 45 minutos de Santander, está muy cerca de las pistas de esquí de Alto Campoo, por lo que es un alojamiento perfecto para todos aquellos que quieran disfrutar de la nieve en invierno. Las instalaciones y servicios que el Hotel Vejo de Reinosa pone a disposición de sus clientes incluyen un excelente restaurante donde podrá saborear los mejores platos típicos de la zona, una piscina donde podrá refrescarse, pista de tenis, apartamento propio cerrado y zona de juegos infantil. Hay facilidades para minusválidos. En la calle Mayor, las pantortillas, los tortos, mantecada, almendados, polvorones cosa fina y los lazos hojaldrados se pueden degustar en Casa Vejo. Otros dulces recomendables son las navajas a la crema que en el horno se doraron, y de los huevos, las yemas con su azúcar granulado. Luego vienen las rosquillas que en Reinosa es obligado pedir las por ese nombre que de la ciudad han tomado. También destacan las rosquillas del Ebro, a las que pusieron su nombre los antiguos artesanos, así como los pastelitos surtidos con chocolate trufado, rellenos de buena crema de dulce almibar bañados. De más reciente inauguración, la familia Vejo ha abierto al público el restaurante Atalaya La Vega, en el área de servicio de la Autovía A-67 a la altura de la localidad de Matamorosa. Se trata de un acogedor restaurante donde la carta contiene un menú del día a un precio bastante razonable y platos de elaboración tradicional, siempre con la garantía de Vejo. El restaurante Atalaya La Vega es ideal para reponer fuerzas en medio de un largo viaje.

CANTABRIA EN LA MESA II

La carne de Campoo, con denominación de origen

20.02.2010 - M. DE LA P.

La carne de Campoo cuenta con denominación de origen y se elabora de muy diversas formas, siendo típica en guiso. El restaurante El Golobar, de Reinosa, se ubica en el hotel del mismo nombre y una de sus especialidades es precisamente la carne. Este restaurante es uno de los centros gastronómicos más frecuentados de la capital campurriana.



Un chuletón de carne de Campoo. :: DM