



II CONCURSO GASTRONÓMICO DE LAS COCINAS MARINERAS



CLUB NAUTICO DEPORTIVO MARINA DEL CANTABRICO

HISTORIA

- ✿ Se constituyó en escritura pública el 14 de marzo de 2007 y la Consejería de Cultura y***

Deporte lo inscribió el 28 de junio del mismo año.

- ✿ Sus fines son el fomento y la práctica de la actividad física y deportiva de los asociados en actividades y competiciones deportivas de carácter náutico-pesquero, sin ánimo de lucro.*
- ✿ Hasta 2007 las actividades deportivas se desarrollaban a través de la Comunidad de Propietarios del Puerto Deportivo Marina del Cantábrico.*
- ✿ Las primeras actividades deportivas datan del año 1979.*
- ✿ Las categorías desarrolladas son pesca bahía, pesca de túnidos, vela y en el último año se incorporaron las jornadas gastronómicas. También hay un día de pesca infantil.*
- ✿ En 2014 se organizó el I Concurso Gastronómico de Cocinas Marineras.*

I CONCURSO GASTRONÓMICO DE COCINAS MARINERAS



I CONCURSO GASTRONÓMICO DE LAS COCINAS MARINERAS

JURADO

El jurado estuvo compuesto por 5 profesional del mundo de la hostelería de Cantabria:

- El doctor Javier Hernández de Sande (Presidente de la Academia de Gastronomía de Cantabria)
- Valentín Cavia (Presidente de la Asociación de Hostelería de Camargo)
- Diego Nicás (Jefe de Cocina del Hotel Santemar)
- Juan Manuel España (Jefe de Cocina y de estudios de la Escuela de Hostelería Las Carolinas)

Quienes juzgaron tanto la calidad y exquisitez gastronómica de lo realizado como su ornamentación, presentación y originalidad.



I CONCURSO GASTRONÓMICO DE LAS COCINAS MARINERAS

PLATO OBLIGATORIO

El 1º Plato Obligatorio

PATATAS CON MERLUZA EN SALSA VERDE



Ganador ***D. Enrique Tejero***

I CONCURSO GASTRONÓMICO DE LAS COCINAS MARINERAS

PLATO VOLUNTARIO

El 2º Plato Voluntario

ANTOJITOS MEXICANOS



Ganador ***D. Manuel Quintana***

I CONCURSO GASTRONÓMICO DE LAS COCINAS MARINERAS

I TRAVESÍA DE LA LIGUILLA DEL CLUB NAUTICO

Ese mismo día y haciendo coincidir ambos eventos, se celebró la primera travesía de la temporada, según el programa de Travesías, elaborado por nuestro Club Náutico para el segundo semestre del 2014 y primero del 2015. El número de embarcaciones inscritas fue de 14.

Una vez finalizados ambos eventos se degustó una marmita para todos los participantes, elaborada por miembros del Club Náutico, con aproximadamente unos 150 comensales.



II CONCURSO GASTRONÓMICO DE LAS COCINAS MARINERAS



II CONCURSO GASTRONÓMICO DE LAS COCINAS MARINERAS

REGLAMENTO

PRIMERA.-

El Club Náutico Deportivo Marina del Cantábrico convoca el I Concurso de las Cocinas Marineras que tendrá lugar el día 12 de septiembre de 2015 en las instalaciones de nuestra Comunidad. El concurso es de carácter amateur.

SEGUNDA.-

Se podrán presentar todos los miembros pertenecientes la Comunidad de Propietarios del Puerto Deportivo Marina del Cantábrico y de su Club Náutico, que no sean cocineros profesionales.

TERCERA.-

El Concurso consistirá en cocinar y aderezar adecuadamente dos platos en cantidad suficiente para poder ser probado por un mínimo de tres personas, cada uno de ellos.

- Plato OBLIGATORIO: ARROZ CON ALMEJAS.

- Plato VOLUNTARIO: de libre elección.

CUARTA.-

Los concursantes se comprometen a confeccionar, en su totalidad, los guisos en el lugar que se les asigne, dentro de las instalaciones de la Comunidad, una vez efectuado el sorteo previo de puestos por la comisión organizadora.

A las 10.00 h el Comité organizador visitará los puestos de cada participante, donde se elaborarán los guisos, y comprobará que las materias primas estén frescas, limpias y sin cocinar. Tras el visto bueno, dará comienzo el concurso.

Quedarán descalificados los platos cocinados fuera del lugar establecido. En cada puesto de cocina podrá permanecer un cocinero, único que puede “cerner” en el guiso y hasta tres ayudantes o “pinches”.

QUINTA.-

La presentación de los platos cocinados se realizará a partir de las 13:30, según el orden del sorteo de la asignación de puestos.

Quedará descalificado el participante que no haya dejado de cocinar a las 13:30 y que no tenga el (o los) platos presentados para valoración del jurado.

SEXTA.-

El acceso a la zona de degustación se limitará exclusivamente al Jurado y a la prensa acreditada. En la fase de degustación por el Jurado, sólo podrá permanecer en cada puesto el cocinero correspondiente.

SEPTIMA.-

La Junta Directiva nombrará un jurado con 3 miembros, que podrá recabar el asesoramiento de la Asociación de Hostelería de Cantabria y de la Asociación de Cocineros de Cantabria, calificará las diferentes elaboraciones y tendrá en cuenta para emitir su fallo:

La calidad y exquisitez gastronómica de lo realizado.

Su ornamentación, presentación y originalidad.

OCTAVA.-

La decisión del Jurado, que será inapelable, se hará pública el mismo día a las 15:00 h., procediéndose a continuación a la entrega de los premios en el propio recinto.

NOVENA.-

En la Solicitud de Inscripción, se hará constar, en caso de que esta modalidad concurse, el nombre del plato de libre elección.

En la Solicitud de inscripción figurará el nombre de la persona o personas que elaborarán y presentan los guisos.

El 10 de septiembre será el último día de presentación de solicitudes para la inscripción. Pasada esta fecha, no se admitirán más participantes.

UNDÉCIMA.-

Los premios serán los siguientes:

Plato Obligatorio:

1º Varada, Diploma, Gallardete y Trofeo.

2º Camiseta, Diploma, Gallardete y Trofeo.

3º Diploma, Gallardete y Trofeo.

Plato Voluntario:

1º Varada, Diploma, Gallardete y Trofeo.

2º Camiseta, Diploma, Gallardete y Trofeo.

3º Diploma, Gallardete y Trofeo.

II CONCURSO GASTRONÓMICO DE LAS COCINAS MARINERAS

JURADO

El jurado estará compuesto por profesional del mundo de la hostelería de Cantabria y bloggers especializados en Gastronomía:

- **Javier Hernández de Sande** (Presidente de la Academia de Gastronomía de Cantabria)
- **Valentín Cavia** (Presidente de la Asociación de Hostelería de Camargo)
- **Diego Nicás** (Jefe de Cocina del Hotel Santemar)
- **Juan Manuel España** (Jefe de Cocina y de estudios de la Escuela de Hostelería Las Carolinas)

- **Silvia González** “SilviaCocinitas”
- (<http://jugandoalascocinitas-silvia.blogspot.com.es/>)

- **Jesús Baquero** “Mule Carajonero”
- (<http://www.mulecarajonero.com/>)

- **Paz Abilleira** “Ingredientes FM”
- (<https://twitter.com/ingrediente2015>)

***II CONCURSO GASTRONÓMICO DE
LAS COCINAS MARINERAS***

***MUESTRA Y DEGUSTACIÓN DE
PRODUCTOS GASTRONÓMICOS***

Participantes confirmados

GINEBRA SIDERIT_T



Destilería
SIDERIT

Mis cuenta | Mis pedidos | Carro | Finalizar compra | Contacto

W 0,00€

INICIO | GINEBRA | VODKA | COCTAILS | NUESTRA HISTORIA

SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION

CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2014

Medalla de Oro Ginebra | Medalla de Plata Ginebra | Medalla de Bronce Ginebra | Medalla de Plata Vodka

Seleccionando únicamente las mejores materias primas, se utiliza el agua de manantial de mineralización más débil de

Para la elaboración de nuestra London Dry Gin y el vodka Siderit Lactée utilizamos una columna de destilación fraccionada con

Entre los botánicos utilizados para elaborar la ginebra Siderit se encuentra el té del puerto.

<http://destileriasiderit.com>

QUESERÍAS EL BARDAL

The screenshot shows the website for Queserías El Bardal. At the top left is a Facebook icon. The logo and a photograph of a person working in a cheese-making facility are at the top. Below the logo is a navigation menu with the following items: 'INICIO', 'LOS QUESOS', 'PUNTOS DE VENTA', 'LA QUESERÍA', 'CONTACTA CON NOSOTROS', and 'NOTICIAS'. The main content area is titled 'Los Quesos' and features a section for 'Queso Tierno'.

Los Quesos

Queso Tierno:

Se trata de un queso elaborado con leche de vaca de raza frisona, procedente de nuestros vecinos de la ganadería el anillo, en Valle de Pilago. Esta es una ganadería certificada, donde sus vacas son todas nacidas en el Valle de Pilago, y son cuidadas y mimadas con el máximo respeto y cariño, y alimentadas de manera natural, para que de esta manera, su leche sea de la mejor calidad.

La leche es pasteurizada lentamente, para que así, su pierda ninguna de sus propiedades, y el queso mantenga todo el sabor. Queso Tierno El Bardal, es un queso de pasta prensada, y se cuida con esmero de origen animal. Cada queso, se produce de manera totalmente artesanal y pasa por las manos del artesano en cada una de sus etapas.

Es un queso tierno, pero con un sabor intenso, que deja su impronta en el paladar, y que invita a probar otra porción más. Ideal para queso de todos los días, incluso para presentarlo en tarta para una ocasión especial, o para incluirlo en las más diversas recetas de cocina.

Se perder ni un ápice de sabor: el nuestro es un queso semi gresú, con un 26 % de materia grasa estandarizada y adormido bajo en sal. ¡¡Barrino y sabrosísimo!!

A photograph showing three wheels of Queso Tierno cheese. One is a large wheel, and two are smaller wheels. They are placed on a wooden surface, possibly a table or counter, with some greenery in the background.

<http://quesoselbardal.com>

BODEGAS PICOS DE CABARIEZO



PICOS DE CABARIEZO

Historia | Productos | Vinos | Situación | Ovejas | Lías | Contacto

VINOS DE LA TIERRA DE LIEBANA

VINOS DE LA TIERRA DE LIEBANA
PICOS DE CABARIEZO



PICOS ROBLE

- Variedades: Merlot (sobre todo) y tiraz (poco a poco)
- Elaboración: uvas de varias añadas de la zona, seleccionadas y vendimiadas con una ligera sobremaduración y de forma natural
- Crianza y envejecimiento: diez meses en botella de roble francés y más de cinco meses en botella
- Cata:
- Aroma: elegante y potente aroma de frutas rojas maduras con finas notas tostadas de roble y especias
- Color: rojo de color cereza brillante con ligeros bordes violetas
- Sabor: en boca es suave, espeso y ligeramente grasoso, con notas de confitura de ciruela y frutos maduros que aportan frescura final
- Temperatura de servicio: 15° y 17°

PICOS JOYES

- Variedades: coupaje de merlot, tempranillo y garnacha
- Elaboración: uvas de montañas ribereñas y vendimiadas de forma natural
- Crianza y envejecimiento: reposa aproximadamente tres meses antes de embotellar, con una crianza en botella de cinco meses
- Cata:
- Aroma: intenso de frutas negras, con muchas herbáceas de regalo
- Color: rojo brillante de color cereza oscuro y vivos bordes grises
- Sabor: en boca es suave, afinado, fresco con ligeras notas minerales y poco azúcar
- Temperatura de servicio: 10° y 12°

<http://www.vinosylicorespicos.es/index.html>

CONSERVAS MINGO



INICIO • QUIÉNES SOMOS • ELABORACIÓN • PRODUCTOS • CONTACTO •

Conservas de Mingo
Todo el sabor del Cantábrico

El esfuerzo diario de un gran equipo hace de nuestros productos, alimentos de calidad.

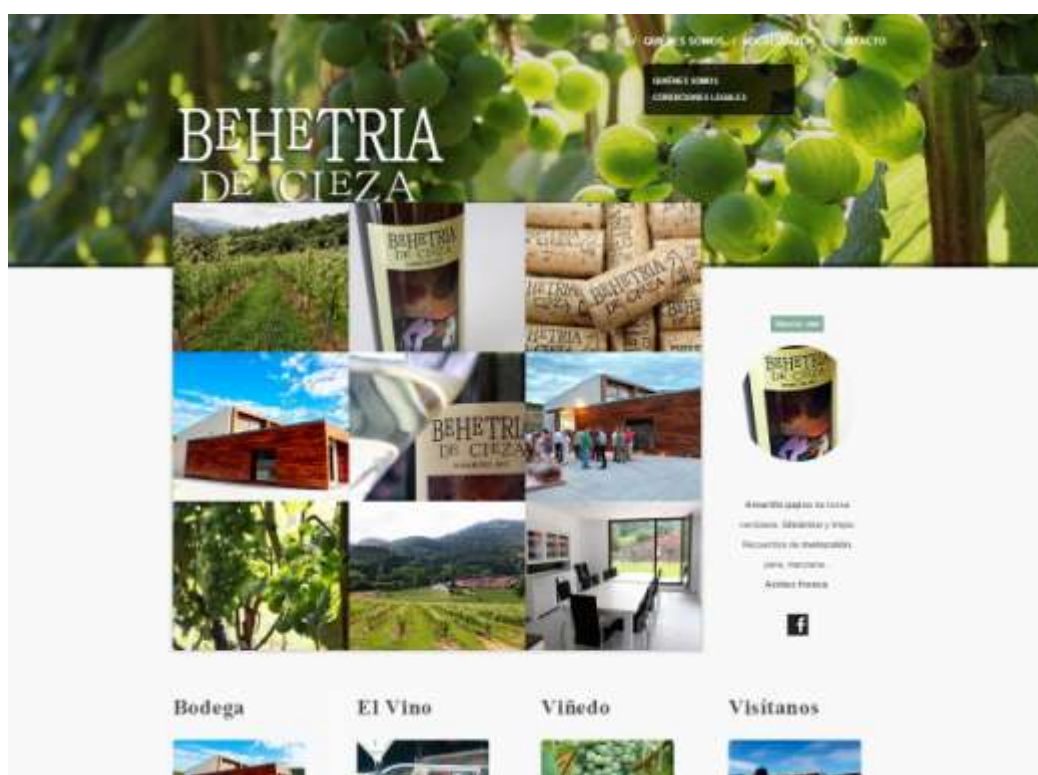
SABER MAS

Conservas de Mingo



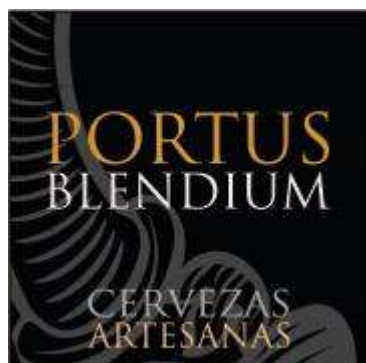
<http://www.conservasdemingo.com>

BODEGAS BEHETRIA DE CIEZA



<http://bodegasbehetria.es>

CERVEZA PORTUS BLENDIUM



Inicio Elaboración Productos Contacto Tienda
Tradición y tecnología Maestros cerveceros Tu experiencia Compra Online

Cerveza artesana Portus Blendium

Portus Blendium

Maestros cerveceros
En Suarón, Cantabria, Portus Blendium Beers elabora su cerveza de manera totalmente artesana para ti, utilizando siempre las recetas más auténticas y tradicionales.

Selección de productos
Seleccionamos las mejores malzas y lúpulos para que puedas disfrutar de todos los matices que le devienen sentidos.

Portus Blendium
13,3% vol. 4,7% alc. vol. 100% agua de Cantabria

Disfruta escogiendo entre nuestras cuatro selectas variedades.

- Stout**
Tostada con maíz
- Portus**
Frisa y ahutada
- Blenda**
Ahumada de trigo
- Imperial Stout**
Stout negro

Nuestros servicios
Portus Blendium Beers te ofrece una amplia oferta de servicios que complementan la experiencia de disfrutar de la mejor cerveza artesana a tu alcance.

Portus Blendium Beers
Comparte la experiencia de la cerveza artesana de Cantabria en las redes sociales.

Personalización **Wena** **Lobos**

¿Quieres tu cerveza personalizada? Te ofrecemos el diseño de recetas es exclusiva para tu negocio así como tu etiqueta personalizada. Si esta es tu opción, facilítanos un **salvado de cerveza** y te haremos lo antes posible para mostrarte las diversas

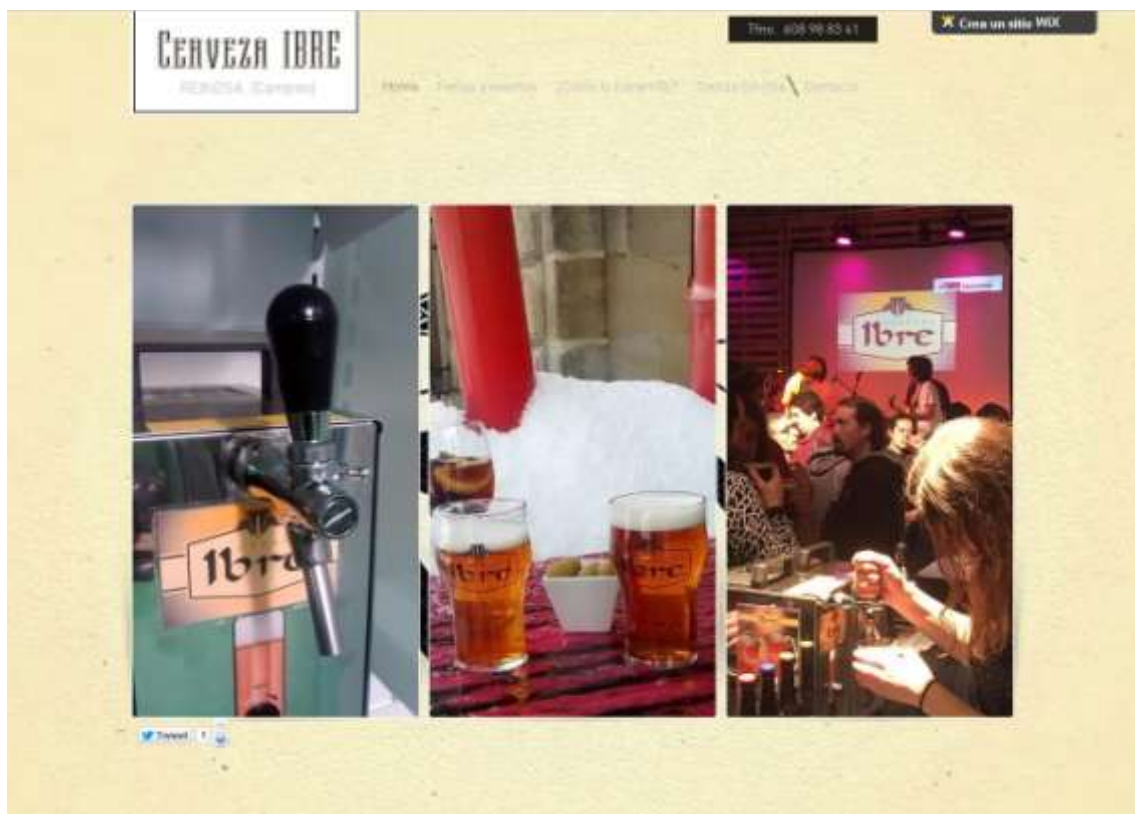
Me gusta **Facebook** **Twitter**

73

Si eres amante de la cerveza artesana, si disfrutas de esos momentos tranquilos saboreando una de nuestras selectas cervezas, si te gusta Portus Blendium

<http://portusblendiumbeers.com/#inicio>

CERVEZA IBRE



<http://cervezaibre.wix.com/cervezaibre>

ANCHOAS EL CABALLITO CANTÁBRICO



<http://elcaballitocantabrico.weebly.com>

EL INVERNAL DE SAN IGNACIO



h f

Q



INICIO ACERCA DE PRODUCTOS ¿ SABÍAS QUE...? DONDE COMPRAR CONTACTO  

Inicio

Mermeladas artesanales en el valle de Polaciones



Somos una pequeña empresa familiar establecida en el valle de Polaciones, Cantabria, dedicada a la elaboración de mermeladas artesanales y conservas vegetales mediante recetas tradicionales y siguiendo un proceso artesanal basado en el respeto a las propiedades y cualidades naturales de los alimentos.

Es por ello que no utilizamos en nuestra cocina ningún tipo de aditivo artificial o químico, ya sean conservantes, espesantes o cualquier otro que pueda alterar el natural proceso de la fruta. Nuestra selección de mermelados artesanales se basa en la familia de los "berries"

<http://mermeladasalantigua.es>

LECHE CUDAÑA



Inicio

- Quiénes somos
- Leche Cudaña
- Dispensadoras de Leche
- Noticias
- Ubicación de dispensadoras
- Contacto
- Aviso legal

Descarga nuestro dossier PDF

Contacto
Dovanea S.L.
Labarces nº152.
Cantabria

Los mejores productos a los mejores precios
Grupo Entrecanales
Somos una empresa familiar, del occidente de Cantabria, que nos dedicamos desde hace varias generaciones al sector agrícola y ganadero. Partiendo de las enseñanzas que nuestros padres nos han fomentado a través de unas líneas de conducta muy claras como:
El trabajo, el compromiso, la honestidad, la lealtad, el agradecimiento, la amistad y la familia y apoyándonos en nuestra granja (GANADERIA CUDANA), nos hemos ido diversificando en varias actividades del sector.



Entre nosotros, sólo auténtica leche

Mejor GRANJA de Cantabria

<http://www.lehecudana.com/default.htm>

MERMELADAS EL BOSQUE ENCANTADO



Inicio Contáctanos



Mermeladas con menos azúcar

RECOGELO TU MISMO en Ampuero El bosque encantado

Puedes comprar nuestros productos online :
caja de 12 unidades de mermelada de arandano 45 eur. gastos de envío incluido.
telefono: 653829126

<http://www.mermeladaselebosqueencantado.com>

SOBAOS EL ANDRAL



S.A.T. **El Andral**, es una empresa familiar que produce y distribuye los productos más tradicionales y auténticos de los Valles Pasiegos.

El nombre de la empresa, así como su marca registrada, proviene de la denominación del Barrio "El Andral", ubicado en Selaya - Cantabria, donde se encuentran las instalaciones y casa familiar.

<http://elandral.es/wp/>

SABINA FERNÁNDEZ CARRAL CONSERVAS ARTESANAS, TE, MANZANILLA. CURSOS

Sabina Fernandez Carral
Gastronomía



 sabinaociabarga@hotmail.com  @3805776a

ANEXO FOTOS EDICION ANTERIOR



