

FERIA DE LA ANCHOA

Y LA CONSERVA DE CANTABRIA

**TALLERES
ACTUACIONES
VISITA GUIADA
CONCURSOS
DEGUSTACIÓN
Y VENTA**

Durante los días de la feria se podrán degustar
y comprar las Mejores Anchoas del Mundo

www.feriadelaanchoacantabria.com

1, 2, 3 Y 4 DE MAYO



Fiesta de Interés
Turístico Regional

SANTOÑA 2025

ORGANIZA: AYUNTAMIENTO DE SANTOÑA

FERIA DE LA ANCHOA Y LA CONSERVA DE CANTABRIA

Fiesta de Interés Turístico Regional

PROGRAMA

DEL 25 DE ABRIL
AL 4 DE MAYO

III RUTA DE LA GILDA DE SANTOÑA (Víctor Ruiz Teja)

Con esta ruta se pretende dinamizar, si cabe aún más, la hostelería Local a lo largo de los días en los que se celebra la Feria de la Anchoa y la Conserva de Cantabria.

Esta ruta gastronómica estará basada en el emblemático y famoso pincho denominado Gilda en honor a la actriz Rita Hayworth y su personaje Gilda. No se recuerda el día, pero sí el momento exacto en el que Gilda pasó del cine al plato. Todo empezó con un palillo, una anchoa, una aceituna y una piparra (guindilla en euskera).

Sucedió en un bar, Casa Vallés, ubicado en la calle Reyes Católicos. Su fundador Blas Vallés solía sacar guindillas, aceitunas o anchoas a sus clientes. Un día, a uno de ellos, llamado Joaquín Aramburu y al que conocían en el barrio como Txepetxa, se le ocurrió la genialidad de atravesar los tres con un palillo. La combinación de sabores era salada y un poco picante... exactamente como la pelirroja del cine de la que hablaba todo el mundo aquellos días.: Gilda.

1, 2, 3 Y 4 DE MAYO

1 MAYO
JUEVES

12.00h: Inauguración de la feria.

12.30h: Programa de Tv en Directo retransmisión en streaming del acto de inauguración de la feria.

12.45 h: Actuación de la Coral Portus Victoriae.

13.30 h: Cocina en miniatura. Pinchos con anchoa. Showcooking.

14.30-17.00 h: Tapea por los bares, disfruta de las Gildas y Come por Santoña.

17.00 h: Actividad ferial.

18.00 h: Demostración del arte de las rederas. La pesca es una actividad fundamental en Santoña y, para su desarrollo, el mantenimiento de las redes de pesca es esencial. En este taller, rederas experimentadas enseñarán las técnicas tradicionales de reparación de redes, transmitiendo conocimientos sobre los diferentes tipos de redes y las mejores prácticas para su cuidado y reparación. Además, este taller busca sensibilizar a los asistentes sobre la importancia de la pesca sostenible y el uso adecuado de los recursos marinos.

19.00 h: Cocina Marinera Showcooking.

Elaboración de recetas tradicionales con bocarte que los pescadores comen en el barco habitualmente. Participarán los ganadores de las últimas ediciones del concurso "Cocinero a bordo" organizado por la cofradía de pescadores de Santoña. Ganador 2024 Chef a bordo Manuel Vinatúa.

20.00 h: Presentación de la app "El Gran Bocado".

21.00 h: Cierre ferial.

2 DE MAYO

KAHOOT EN EL TEATRO PARA CENTROS ESCOLARES.

Hacer partícipes a los más pequeños de la riqueza del mar Cantábrico y de la pesca que los alimenta, como lo anchoa, es la mejor manera de hacerles valorar el inmenso legado que tendrán que proteger en el futuro.

Por eso, a través de la actividad buscaremos dar a conocer conceptos básicos de una forma sencilla, divertida y entretenida.

- ✓ Breve historia de la tradición conservera
- ✓ ¿De qué especie de pez proviene la anchoa?
- ✓ ¿Qué sucede desde que es capturado hasta que llega a nuestro pincho?
- ✓ ¿Cuál es el proceso de elaboración de las anchoas?
- ✓ ¿Qué es anchoa, qué es bocarte y qué es boquerón?
- ✓ La importancia de la anchoa de Santoña en la gastronomía de Cantabria

2 MAYO
VIERNES

10.00 h: Apertura de la feria.

10.30 h: Programa de radio en directo. La vida por delante.

12.00 h: Concurso escolar " ¿Qué sabes de la anchoa" en el Teatro Liceo.

12.30 h: Visita Guiada en la feria fotos y concurso en redes sociales.

13.30 h: Cocina con Anchoa. Showcooking.

Antonio Vicente, ofrecerá una mirada actual y creativa sobre la anchoa y la conserva. Una cocina que no olvida sus raíces, que transforma la tradición en emoción, y que celebra el valor de quienes, desde el mar y desde la fábrica, conservan mucho más que un alimento: conservan nuestra identidad.

14.30-17.00 h: Tapea por los bares, disfruta de las Gildas y Come por Santoña.

17.00 h: Actividad ferial.

18.00 h: Taller Divulgativo sobre el proceso de "El Salazón".

19.00 h: Demostración del arte de las rederas

19.45 h: Cocina con Anchoa. Showcooking.

Título: "Manos que conservan el sabor del mar". La cocina es memoria, oficio y emoción. En este showcooking, el cocinero cántabro Antonio Vicente (CantabriaPower) rendirá homenaje a todas las manos que hacen posible la joya gastronómica de Santoña: las que se enfrentan al Cantábrico cada madrugada para traer la pesca, y las que en tierra firme la convierten en arte, filete a filete, lata a lata. A través de varios bocados elaborados en directo.

21.00 h: Cierre feria.

3 MAYO
SÁBADO

10.00 h: Apertura de la feria.

12.30 h: Visita Guiada en la feria fotos y concurso en redes sociales.

12.00 h: celebración de EL XXVIII Gran Cabildo de la Cofradía de la Anchoa de Cantabria.

12.00 h: Taller Divulgativo sobre el proceso de "El Salazón".

12.30 h: Cocina Marinera Showcooking.

Elaboración de recetas tradicionales con bocarte que los pescadores comen en el barco habitualmente.

Participarán los ganadores de las últimas ediciones del concurso "Cocinero a bordo" organizado por la cofradía de pescadores de Santoña.

Ganador 2023 Chef a bordo Agustín Martínez Povedano.

13.00 h: Desfile de Cofradías Gastronómicas por la feria.

13.30 h: Taller 'Proceso de elaboración de la Anchoa' Demostración en el recinto Ferial del proceso de sobado de la anchoa. Con las manos y la sabiduría de las sobadoras de anchoa de Santoña, los asistentes podrán ver cómo se prepara un filete de anchoa e, incluso, participar en su elaboración siguiendo las indicaciones de las mujeres que tomarán el protagonismo indiscutible de la plaza para mostrar por qué las anchoas que se hacen en Cantabria son las mejores.

14.30-17.00 h: Tapea por los bares, disfruta de las Gildas y Come por Santoña.

17.00 h: Actividad ferial.

19.00 h: Taller 'Proceso de elaboración de la Anchoa' demostración en el recinto Ferial del proceso de sobado de la anchoa.

19.45 h Kahoot Concurso ¿cuánto sabes de la anchoa?

SANTOÑA 2025

20.00 h Cocina con Anchoa. Showcooking.

Pablo Cadavid (La Yerbita, Sobarzo, Cantabria) ganador del concurso mejor 'bocadillo de autor' de España, con el Bocado Lebolito. Se impuso entre los seis finalistas del Concurso de Bocadillos de Autor de Madrid Fusión Pastry 2024. Pablo Cadavid, un joven de 26 años, apasionado por la cocina, que se formó en la escuela de Las Carolinas y en la escuela de hostelería de Artxanda. Su cocina tiene una base tradicional, pero él aporta un punto personal que la hace singular, prueba de ello es que las dos guías españolas ya han referenciado a La Yerbita entre sus recomendados.

20.30 h: Actuación del coro Virgen del Puerto.

21.00h: Cierre feria.

4 MAYO
DOMINGO

10.00 h: Apertura de la feria.

11.00-13.00 h: Fase Preliminar y fase final Cata de Anchoa. 'Concurso Anchoa Seleccionada 2025'. Organizado por la Cofradía de la Anchoa de Cantabria.

12.00 h: Taller 'Proceso de elaboración de la Anchoa' demostración en el recinto Ferial del proceso de sobado de la anchoa.

13.00 h: Acto Institucional de Reconocimiento a las Mujeres Conserveras jubiladas durante el año 2024.

13.45 h: Resolución Cata. "Concurso Anchoa Seleccionada 2025".

14.00 h: Actuación Grupo Amigos de la Canción.

15.30 h: Cierre feria.

Tapea por los bares, disfruta de las Gildas y Come por Santoña.