

Del 28/10 al 04/11 de 2023

1ª SEMANA DEL COCIDO



TORRELAVEGA



PROGRAMACIÓN:

Actos en:

Centro Municipal de Formación -ADL
(Avda. Solvay, 22 - Barreda)

Sábado, 28 octubre

18 h - Clase Magistral

¿CONOCES NUESTROS COCIDOS?

Por D. Luis Cordero León, Jefe de Cocina. Miembro de la Cofradía de los Cocidos de Cantabria y Dña. Reyes Gómez Fernández, Docente experta en Hostelería. Miembro de la Cofradía de los Cocidos de Cantabria.

Domingo, 29 octubre

11:30 h - Charla-coloquio

COCIDOS DE CANTABRIA

Por D. Luis Cordero León, Jefe de Cocina. Miembro de la Cofradía de los Cocidos de Cantabria y Dña. Reyes Gómez Fernández, Docente experta en Hostelería. Miembro de la Cofradía de los Cocidos de Cantabria.

Lunes, 30 octubre

13:30 h - Presentación del libro

«EL PUCHERO DE TORRELAVEGA»

Degustación posterior del mismo.

FIESTA PARA JÓVENES* DEL PUCHERO DE TORRELAVEGA

Sáb. 4 Nov. -Plaza de La Llama

Degustación del Puchero de Torrelavega y
Actuación del DJ Adrián Deerre.

*Jóvenes hasta 30 años

Actos en:

Carpa de la Plaza Baldomero Iglesias

Miércoles, 1 noviembre

12 h - Cata y Maridaje (CON INSCRIPCIÓN PREVIA*)

COCIDOS, VINOS Y VERMÚ

Introduce D. José Luis Gutiérrez Díaz, profesor de análisis sensorial en la Universidad Europea del Atlántico. Gerente Laboratorio Papanpi. Dirige la cata D. Alfonso Fraile García, presidente de la Asociación de Sumilleres de Cantabria. Profesor en el Hotel Escuela Las Carolinas de Santander y Miembro de la Cofradía de los Cocidos de Cantabria.

Bebidas para la cata:

- _Vino blanco Tussio de bodega Miradorio. 75 % Hondarribia Zúrich y 25 % Albariño.
- _Vino tinto Finca Morilla de bodega Picos de Cabariezo. Mencia y Syrah, con crianza 12 meses en barrica.
- _Vermut Siderit. Vermut sin azúcares añadidos.

18 h - Degustación (CON INSCRIPCIÓN PREVIA*)

EI CHOCOLATE Y LOS COCIDOS

Presenta y dirige D. Luis Ruiz Vega, maestro pastelero.

Viernes, 3 noviembre

10 h - Inauguración **FERIA DE PRODUCTOS DE LOS COCIDOS DE CANTABRIA**

11 h - Cata y maridaje (CON INSCRIPCIÓN PREVIA*)

COCIDO MONTAÑÉS CON CERVEZA, SIDRA Y PANES

Introduce D. José Luis Gutiérrez Díaz, profesor de análisis sensorial en la Universidad Europea del Atlántico. Gerente de Laboratorio Papanpi. Dirige la cata D. Alfonso Fraile García, presidente de la Asociación de Sumilleres de Cantabria. Profesor en el Hotel Escuela Las Carolinas de Santander y Miembro de la Cofradía de los Cocidos de Cantabria.

12:30 h - VISITA DE AUTORIDADES

20 h - Clausura **FERIA DE PRODUCTOS DE LOS COCIDOS DE CANTABRIA**

*Inscripción catas en www.gedsports.com



Cantabria
Infinita



AYUNTAMIENTO
TORRELAVEGA



#Torrelaveganízate

Colaboran:

DouGall's
FRESH BEER



La Ermita
CANTABRIA



Cerculo de Recreo
de TORRELAVEGA



PICOS
de Cabarezo
VINOS Y LICORES
DE LEBANIANO



III GRAN CAPÍTULO Cofradía de los Cocidos de Cantabria

Sábado, 4 de noviembre

9:00 h - **Concurso de ollas ferroviarias**
elaborando cocido montañés en los soportales
de la Plaza Mayor.

PREMIOS: Primero: 300€; Segundo: 150€;
Tercero: 100€; Cuarto: 75€, Quinto: 60€,
Premio especial de 50€ para el primer
clasificado empadronado en el Ayuntamiento
de Torrelavega (acumulativo a los anteriores).
Inscripciones e información: 609 759 842

10:00 h - **Desayuno tras recepción de
cofradías** en la sede central del Círculo de
Recreo de Torrelavega en el Bulevar Luciano
Demetrio Herrero, 7

10:45 h - **III Gran Capítulo de la Cofradía de
los Cocidos de Cantabria** en la sede central
del Círculo de Recreo en Torrelavega:

- _ Nombramiento de nuevos cofrades de número
- _ Nombramiento de cofrades de mérito
- _ Nombramiento de cofrade de honor

11:45 h - **Desfile de cofradías** por el centro de
la ciudad junto al Grupo de Danzas Virgen de
las Nieves de Tanos, Ronda Salines, Piteros Los
Peralos y Bandina de gaitas Traslalroza.

12:45 h - 'Carrera del Capellán'. **Carrera en
albarcas** cronometrada desde la Iglesia de la
Asunción a la Iglesia de la Virgen Grande.
Premios y obsequios para los participantes.

PREMIOS CARRERA: Primer clasificado en
categoría femenina y masculina: Lote de
productos *La Ermita* y tres tarros de cocido
montañés de 1800g/ud.; Segundo
clasificado en categoría femenina y
masculina: Lote de productos de *La Ermita*
y dos tarros de cocido montañés de
1800g/ud.; Tercer clasificado en categoría
femenina y masculina: Lote de productos
La Ermita y un tarro de cocido montañés
de 1800g.

Inscripciones e información: 609 759 842

14:00 h - **Entrega de premios** de la carrera
de albarcas en la carpa de la plaza
Baldomero Iglesias

14:15 h - **Entrega de premios** del
concurso de ollas ferroviarias

15:00 h - **Comida con las cofradías
gastronómicas** en la carpa de la plaza
Baldomero Iglesias.

COMIDA:

Tabla de quesos de Cantabria,
Tabla de embutidos,
Degustación del Puchero de Torrelavega,
Cocido Montañés con su compango.

POSTRE:

Tarta de Hojaldre de Torrelavega.
Café y chupito de orujo.

BODEGA:

Vino blanco Albillo Mayor 2021 de bodega
Alto de Castro. Ribera de Duero.
Vino tinto Tempranillo Roble 2020 de
bodega Alto de Castro. Ribera de Duero.

Precio comida: 45€
(Inscripciones y más info: T. 609 759 842)