

Del 26/10 al 02/11 de 2024

2ª SEMANA DEL COCIDO TORRELAVEGA



Actos en:
Soportales de la Plaza Mayor

Sábado, 26 octubre

9:00 h

IV CONCURSO DE OLLAS FERROVIARIAS "CIUDAD DE TORRELAVEGA"

elaborando cocido montañés.

INSCRIPCIÓN: www.semanacocidotorrelavega.es

PREMIOS: Primero:300€, Segundo:150€, Tercero:100€, Cuarto:75€, Quinto:60€, Premio especial de 50€ para la primera persona clasificada empadronada en el Ayuntamiento de Torrelavega (acumulativo).

14:00 h

ENTREGA DE PREMIOS DEL CONCURSO DE OLLAS FERROVIARIAS

Actos en:
Plaza Baldomero Iglesias

Domingo, 27 octubre

12:00 h - Cata Maridaje

COCIDO MONTAÑÉS Y VINOS

Dirige la cata *D. Alfonso Fraile García*, profesor en el Hotel Escuela Las Carolinas de Santander. Miembro de la Cofradía de los Cocidos de Cantabria.

INSCRIPCIÓN: www.semanacocidotorrelavega.es

Lunes, 28 octubre

12:00 h - Cata Maridaje

COCIDO MONTAÑÉS Y PAN

Dirige la cata *D. Alfonso Fraile García*, profesor en el Hotel Escuela Las Carolinas de Santander y miembro de la Cofradía de los Cocidos de Cantabria y *D. Agustín Martínez*, gerente de panadería La Crujiente.

INSCRIPCIÓN: www.semanacocidotorrelavega.es

Martes, 29 octubre

12:00 h - Cata Maridaje

COCIDO MONTAÑÉS, CERVEZA Y SIDRA

Dirige la cata *D. Alfonso Fraile García*, profesor en el Hotel Escuela Las Carolinas de Santander. Miembro de la Cofradía de los Cocidos de Cantabria.

INSCRIPCIÓN: www.semanacocidotorrelavega.es

Miércoles, 30 octubre

12:00 h - Cata Maridaje

COCIDO MONTAÑÉS Y CAFÉ

Dirige la carta *Dña. Begoña Baqué*, responsable de calidad del grupo cafetero cántabro Dromedario.

1. Café Robusta: café Brasil Sitio Sao Sebastiao natural
2. Café Lavado: café Kenia Gicherori AA Plus
3. Café Natural: café Colombia Alma Evolution natural

INSCRIPCIÓN: www.semanacocidotorrelavega.es

Viernes, 1 noviembre

12:00 h

CATA DE CHOCOLATES

Dirige la cata *D. Luis Ruiz Vega*, maestro pastelero. Miembro de la Cofradía de los Cocidos de Cantabria.

INSCRIPCIÓN: www.semanacocidotorrelavega.es

17:00 h

ELABORACIÓN DE QUESO

Dirige *Dña. Carolina Entrecanales Baratey* de la empresa Granja Cudaña. Miembro de la Cofradía de los Cocidos de Cantabria.

INSCRIPCIÓN: www.semanacocidotorrelavega.es

20:00 h

RECEPCIÓN DE COFRADÍAS

En la sede central del Círculo de Recreo, (Bulevar de Luciano Demetrio Herrero, 7). Se servirá un refrigerio.

Sábado, 2 noviembre

9:30 h - Inauguración

FERIA DE PRODUCTOS DE LOS COCIDOS DE CANTABRIA



cantabria
infinita



Cofinanciado por
la Unión Europea

Colaboran:



DouGall's
FRESH BEER



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

Lunes, 28 octubre

17:00 h - Taller de cocina

ELABORACIÓN COCIDO DE ARVEJAS

Dirigido por *D. José Ramón del Barrio* y *D. Carlos Merino*, miembros de la Asociación de Cocineros Campoo-Los Valles

INSCRIPCIÓN: www.semanacocidotorrelavega.es

Martes, 29 octubre

17:00 h - Taller de cocina

ELABORACIÓN COCIDO PUCHERO DE TORRELAVEGA

Dirigido por *D. Luis Cordero León*, jefe de cocina. Miembro de la Cofradía de los Cocidos de Cantabria.

INSCRIPCIÓN: www.semanacocidotorrelavega.es

Miércoles, 30 octubre

17:00 h - Taller de cocina

ELABORACIÓN COCIDO MONTAÑÉS

Dirigido por *Dña. María Rosa Vejo* y *D. Emilio Carral* del mesón San Cipriano (Mazcuerras), ganador del concurso cocido montañés en la VI Ruta de los Pucheros de Cantabria, el año 2018.

INSCRIPCIÓN: www.semanacocidotorrelavega.es



IV GRAN CAPÍTULO Cofradía de los Cocidos de Cantabria

Sábado, 2 de noviembre

Sede central del Círculo de Recreo
(Bulevar Luciano Demetrio Herrero, 7)

10:00 h - **Desayuno**

11:00 h - **IV Gran Capítulo de la Cofradía de los Cocidos de Cantabria** procediendo a:

- _ Nombramiento de nuevos cofrades de número
- _ Nombramiento de embajador de la Cofradía
- _ Nombramiento de cofrade de honor

12:00 h - Foto conjunta de cofradías en la Plaza Mayor. Seguidamente, **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 Traslarroza.

13:00 h - **«Il Carrera del Capellán».**

Carrera en albarcas cronometrada desde la Iglesia de la Asunción hasta la Iglesia de la Virgen Grande.
INSCRIPCIÓN: www.gedsports.com/race/contrarreloj-albarca o en el teléfono: 609 759 842

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

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

15:00 h - **Comida de la Cofradía de los Cocidos de Cantabria** junto con miembros de las cofradías gastronómicas acompañantes, en la sede central del Círculo de Recreo.