

Del 28/10 al 04/11 de 2023

1ª SEMANA DEL COCIDO



TORRELAVEGA



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»

Actos en:
Carpa de la Plaza Baldomero Iglesias

Miércoles, 1 noviembre

12 h - Cata y Maridaje

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 % Hondarrabia Zúrich y 25 % Albariño.
_Vino tinto Finca Morilla de bodega Picos de Cabariezo. Mencía y Syrah, con crianza 12 meses en barrica.
_Vermut Siderit. Vermut sin azúcares añadidos.

INSCRIPCIÓN: www.semanacocidotorrelavega.es
Regalo del libro «El Puchero de Torrelavega»

18 h - Degustación

EI CHOCOLATE Y LOS COCIDOS

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

INSCRIPCIÓN: www.semanacocidotorrelavega.es
Regalo del libro «El Puchero de Torrelavega»

Viernes, 3 noviembre

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

11 h - Cata y maridaje

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.

INSCRIPCIÓN: www.semanacocidotorrelavega.es
Regalo del libro «El Puchero de Torrelavega»

12:30 h - VISITA DE AUTORIDADES

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

*jóvenes hasta 30 años



ENCUENTRO
GASTRONÓMICO
TORRELAVEGA
JÓVEN*

Sáb. 4 noviembre - 14 h
Plaza de La Llama

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



Cantabria
Infinita



AÑO JUBILAR
LEBANIEGO
2023·2024



AYUNTAMIENTO
TORRELAVEGA



#Torrelaveganizate



Cofinanciado por
la Unión Europea

Colaboran:

DouGall's
FRESH BEER



La Ermita
CANTABRIA



Círculo de Recreo
de TORRELAVEGA



PICOS
de Calabozos
VINOS Y LICORES
DE LEBANIEGO

Más info en:

www.semanacocidotorrelavega.es

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).

INSCRIPCIÓN: www.semanacocidotorrelavega.es

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 Traslarroza.

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.

INSCRIPCIÓN: www.gedsports.com/race/contrarreloj-albarcas

14:00 h - Entrega de premios de la carrera en 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:

Tel. 609 759 842

