

REVISTA IMPRESA Y DIGITAL

NÚMERO 168

FIESTAS

FERIA DE LA ANCHOA Y LA CONSERVA DE CANTABRIA

1, 2, 3 Y 4 DE MAYO



25g.

SANTOÑA 2025

ORGANIZA AYUNTAMIENTO DE SANTONA

Fiesta de Interés Turístico Regional



Revista iFiestas N° 168 - Mayo 2025

CARTEL OFICIAL

JL PUBLICATIONES



Nº1 EN PUBLICACIONES DEPORTIVAS
REVISTAS DE FIESTAS Y GUIAS GASTRONÓMICAS

TIMESPORT · IFESTAS · GUÍAS GASTRONÓMICAS · FRANQUICIAS
LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA

Síguenos en Redes Sociales



WWW.JLPUBLICACIONES.COM



HOTEL COSMOPOL

Laredo - Cantabria - España

HOTEL COSMOPOL



Frente a la playa de la Salvé, en el centro Laredo, uno de los pueblos del norte más frecuentados por los turistas durante la época estival, se alza el Hotel Cosmopol. Su privilegiada localización en un lugar tranquilo a tan sólo unos pocos metros de la playa de Laredo, del casco histórico y de la zona más bulliciosa de la villa, convierten al Hotel Cosmopol en el establecimiento perfecto para disfrutar de unas agradables vacaciones.

Restaurante ubicado en la planta baja del Hotel Cosmopol, con una decoración suave y agradable para hacer de las comidas y cenas un lugar adecuado para el disfrute de unos platos basados en la cocina de la zona, dando especial énfasis a los pescados y a los mariscos del Cantábrico.

942 60 57 20



info@hotelcosmopol.es



www.hotelcosmopol.es



Avda. de Cantabria, 27
39770 Laredo (Cantabria)



Feria

De La Anchoa Santoña 2025

¡FIESTAS

Edita

JL Publicaciones S.L.

Web: www.jlpublicaciones.com

E-mail: info@jlpublicaciones.com

ATENCIÓN AL CLIENTE

J. QUESADA

T. 625 922 931

CORDINADOR.QUESADA@GMAIL.COM

Dirección

JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ

Diseño y maquetación

ANDREE MONTESINOS

Publicidad

RODRIGO MARUGAN

Portada:

FUENTE AYUNTAMIENTO DE SANTOÑA

Programación:

FUENTE AYUNTAMIENTO DE SANTOÑA

Depósito legal:

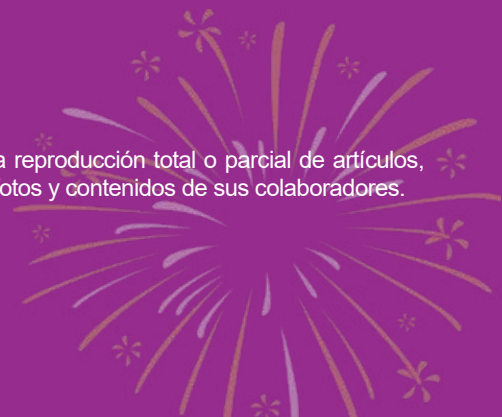
C 129-2024

STAFF



J.L. PUBLICACIONES S.L. informa que: Al amparo del Art. 32.1 de la Ley de Propiedad Intelectual, queda totalmente prohibida la reproducción total o parcial de artículos, fotografías y anuncios de esta publicación, sin autorización escrita de la Editorial. La Editorial no se responsabiliza de las opiniones, fotos y contenidos de sus colaboradores. La revista y la editorial, no se hace responsable de los posibles errores, cambios de horarios, direcciones y/o programa de fiestas.

Síguenos en: [revistaifiestas](https://www.revistaifiestas.com)





LA HISTORIA DE SANTOÑA: ENTRE MAR, TRADICIÓN Y ANCHOAS

Santoña es un municipio de profunda vocación marinera. Su historia y sus gentes han estado siempre ligadas al mar y a insignes marineros. El ejemplo más significativo es sin duda Juan de la Cosa, cartógrafo fundamental en el descubrimiento de América y gran conocedor de los temas marinos, como dejó plasmado en su carta marina, una pieza fundamental para el estudio de la cartografía de la época. Santoña está considerada también como el lugar donde se construyó la carabela «Santa María».

El puerto santoñés ha sido históricamente uno de los más destacados de Cantabria. Su volumen y su importancia fueron utilizados incluso, en 1774, en un pleito con Santander para ostentar

la capitalidad de la región. El puerto moderno data de hace 150 años y en la actualidad ocupa el segundo lugar en cuanto a volumen y valor de la pesca desembarcada, sólo superado por el de la capital regional.

Geográficamente, Santoña está dividida en dos zonas bien diferenciadas: una llanura, donde se asienta el casco urbano y una zona montañosa donde se alza la ladera del Brusco y el Buciero. La punta del Brusco la separa de Noja con una división natural que da paso en el litoral a la abierta y semi-salvaje playa de Berria. Su magnífico perfil costero se distingue por salientes, ensenadas, faros y acantilados, que rodean al mítico monte Buciero que cierra por al norte la estratégica bahía

airsan
CLIMATIZACIÓN ≈ VENTILACIÓN

Servicio Técnico
Mantenimiento
Instalación

942 254 400
air-san.com



santoñesa.

Pero además de al mar la historia de Santoña surge plenamente ligada al Monasterio de Santa María del Puerto, fundamental no sólo en el devenir de este municipio, sino también en el de muchos otros de la comarca oriental de la región, ya que es a través de él que han trascendido la aparición de numerosas villas e iglesias de la zona. En torno a este núcleo religioso se asentó el primitivo poblamiento de Santoña, al que algunos historiadores atribuyen orígenes godos.

El primitivo monasterio dio paso tiempo después a la iglesia de Santa María del Puerto, que constituye en la actualidad su mayor valor patrimonial. Fue construida entre los siglos XIII y XVII,

eminentemente gótica aunque con reminiscencias románicas, y alberga en su interior el retablo de San Bartolomé con pinturas flamencas del siglo XV (es uno de los más importantes de España). Igualmente significativas son sus fortificaciones, un conjunto de estructuras militares agrupadas en torno al monte Buciero que evidencian la importancia estratégica del puerto.

En la actualidad, Santoña es el primer puerto conservero del Cantábrico y posee el récord mundial de pesca. Su industria se basa sobre todo en la comercialización de bonito y las famosas anchoas. Santoña ostenta el título de cuna de las anchoas en aceite de oliva.

LA MEJOR SOLUCIÓN
www.riomiera.com



MultiServicios

RÍO Miera
Desde 1985

Tel.: 942 630 531
Móvil: 639 210 478
Fax: 942 628 700

Pintura - Albañilería - Fontanería y calefacción - Escayola y pladur
Electricidad - Limpieza - Desatascos

Trav. de Santander, nº 2 - bajo
 -39180 Noja - (Cantabria)
 e-mail: rio_miera@hotmail.com

Imprenta
Meléndez Sainz

OFFSET - DIGITAL - ETIQUETAS
PAPEL SULFURIZADO ALIMENTICIO

Telf. 942 66 12 85

imprentamelendezsainz@gmail.com



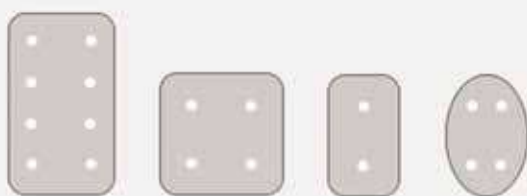
PAPEL ALIMENTICIO

Realizamos toda clase
de tamaños y formas adaptadas
a las necesidades de cada cliente



FORMATOS DE PAPEL SEPARADOR

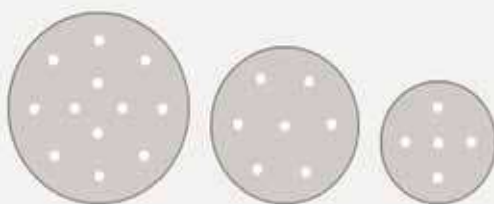
RECTANGULAR, CUADRADOS, OVALADOS



Cuadrado: Realizamos el tamaño que necesite.

Ovalado: Preguntar tamaños.

REDONDOS



210 - 168 - 160 - 145 - 130 - 120 - 110 - 100 - 95

Si desea otro tamaño redondo, ¡pidáenoslo!

FORMATOS PERSONALIZADOS



¿Qué formato necesitas?

Realizamos todo tipo de troqueles adaptados al tamaño y forma de su producto.

Si lo desea, podemos imprimir la marca o imagen que prefiera.



Laboratorio Dental

PEDRO REOYO PÉREZ

Nº. Colegiado 142

perepedental@gmail.com

C/ ALFONSO XII, N° 10 , 1°E
39740 SANTOÑA
CANTABRIA

TELÉFONO : 942023815

OPTICA VISIÓN



GAES Centro auditivo
Tu 2º PAR de lentes
progresivas DE REGALO

GAES amplifon **Varilux.**

942 66 00 54

Calle Marqués del Robrero 6 bajo, Santoña

LA ESTACIÓN



- Bocadillos
- Desayunos
- Platos combinados
- Sartenes



☎ 942 732 089

✉ restaurantelaestacionpotes@gmail.com

📍 Plaza De La Serna S/N - 39570, Potes



EL FESTÍN DEL MAR: LA FIESTA DE LA ANCHOA DE SANTOÑA

La Feria de la Anchoa de Cantabria es un gran escaparate para los magníficos productos elaborados por los fabricantes cántabros. Esta muestra constituye, además, un foro de debate en el que se dan cita las principales empresas, entidades e instituciones de la actividad conservera. Desde 1999, el Ayuntamiento de Santoña junto con el Gobierno de Cantabria y el FROM, organizan La Feria de la Anchoa de Cantabria.

En sus sucesivas ediciones, La Feria de la Anchoa de Cantabria crece en tamaño, variedad de contenidos y afluencia de público, convirtiéndose en un gran escaparate de las excelencias y atractivos del "filete de anchoa". Es un certamen que se descubre al visitante como un espacio dinámico, en el que tradición y futuro se unen, de forma armónica, en la elaboración de este preciado bocado.

De esta forma, el visitante que acude a la Feria

www.centrowebs.com



centrowebs

info@centrowebs.com

DISEÑO DE PÁGINAS WEB ADAPTABLES
AUDITORÍAS Y ASESORÍA WEB
OPTIMIZACIÓN DE CARGA
POSICIONAMIENTO EN BUSCADORES
HOSTING/CORREOS/MANTENIMIENTO



981 500 763



se encuentra con una experiencia completa y enriquecedora, en la que descubre ante sí el extenso abanico de posibilidades que los fabricantes y conserveros ponen a su disposición con esmero y dedicación. Cada expositor muestra lo mejor de su producción, ofreciendo no solo productos de alta calidad, sino también una visión cercana y auténtica del trabajo artesanal y la tradición conservera que distingue a la región. Aunque uno de los principales objetivos del

certamen es dar a conocer y poner en valor las excelencias de la anchoa —auténtica joya gastronómica de nuestras costas—, el evento trasciende este propósito, convirtiéndose en una oportunidad inmejorable para contemplar y apreciar el dinamismo turístico, económico y cultural de nuestra villa marinera. La Feria actúa así como un escaparate vivo que refleja el esfuerzo colectivo por preservar nuestras raíces, al tiempo que se impulsa el desarrollo sostenible de la localidad.



EMPRESA CON MAS DE 20 AÑOS DE EXPERIENCIA

- TRATAMIENTOS EN HUMEDADES
- LACAR PUERTAS
- BARNIZ Y ESMALTES EN PUERTAS, RADIADORES REJAS...
- LUCIR Y ECHAR GOTA
- PINTURA PLASTICA
- PINTURA ESMALTE
- PINTURA EN FACHADAS

PINTURAS NUVAL

¡¡¡LLÁMANOS!

679815690



DESCUBRE SANTOÑA: UN PARAÍSO MARINERO DE HISTORIA, NATURALEZA Y SABOR

Santoña, un encantador municipio costero de Cantabria, es un destino que atrae tanto a los amantes de la naturaleza como a los de la historia y la gastronomía. Con su puerto pesquero, sus impresionantes paisajes naturales y su vibrante vida cultural, hay mucho por descubrir y disfrutar en este pintoresco pueblo. Si estás planeando visitar Santoña, aquí te dejo una lista de lo que no puedes perderte.

1. Explorar las Marismas de Santoña, Victoria y Joyel

Uno de los mayores atractivos naturales de la zona son las Marismas de Santoña, Victoria y Joyel. Este humedal, protegido como parque natural, es un refugio para miles de aves migratorias. Si eres amante de la fotografía o el avistamiento de aves, no puedes perderte una caminata por los senderos que atraviesan estas marismas, donde podrás disfrutar de la tranquilidad del paisaje y la biodiversidad del lugar.

2. Visitar la Iglesia de Santa María del Puerto

En el corazón de la villa, la Iglesia de Santa María del Puerto es un testimonio del pasado histórico de

Santoña. Esta iglesia de estilo gótico ha sido uno de los pilares de la comunidad local durante siglos. Su impresionante arquitectura y su ubicación cerca del puerto hacen de ella un lugar fascinante para explorar.

3. Disfrutar del Puerto de Santoña

El puerto pesquero de Santoña es uno de los más importantes de la región. Pasear por el puerto es una experiencia única, donde puedes ver los barcos pesqueros descargando sus capturas, y si tienes suerte, tal vez hasta observar la pesca de la famosa anchoa. Aquí, también encontrarás diversos restaurantes y bares que ofrecen platos tradicionales de la zona, como la famosa anchoa de Santoña.

4. Relajarte en la Playa de Berria

La Playa de Berria es un lugar perfecto para disfrutar de un día de sol y mar. Esta playa de arena dorada es ideal para nadar, practicar deportes acuáticos o simplemente relajarte mientras escuchas el sonido de las olas. También es un lugar frecuentado por surfistas debido a sus buenas condiciones para este deporte.



Limpiezas Generales

- Oficinas
- Comunidades
- Centros académicos
- Garajes
- Limpieza de cristales
- Abrillantado de suelos

Mail: info@limpiezasnoemi.es
Web: www.limpiezasnoemi.es

Telf.: 664 632 963 | 946 526 918

C/ Gordoniz, 24 - 2º Izqda
48012 BILBAO

Ofrecemos
CALIDAD
y
ECONOMÍA
en nuestros
servicios





5. Gastronomía Local y la Feria de la Anchoa

Santoña es famosa por su industria conservera, y la anchoa de Santoña es mundialmente conocida por su sabor y calidad. Durante tu visita, asegúrate de probar este manjar en alguna de las tascas locales. Y si tienes la suerte de estar ahí, no puedes perderte la Feria de la Anchoa, donde podrás disfrutar de degustaciones, concursos de cocina, música y danzas tradicionales, todo mientras celebras la rica tradición marinera del pueblo.

6. Recorrer el Faro del Caballo

Para los más aventureros, una excursión al Faro del Caballo es una experiencia inolvidable. Este faro, ubicado en un acantilado sobre el mar Cantábrico, ofrece unas vistas impresionantes y una conexión única con la naturaleza. El camino hasta el faro es un poco desafiante, pero la recompensa vale la pena: paisajes espectaculares, un entorno natural virgen y la sensación de estar en uno de los rincones más remotos de la costa cántabra.

7. Conocer el Museo de la Anchoa y la Salazón

Para profundizar en la historia de la pesca y la conservación de la anchoa, visita el Museo de la Anchoa y la Salazón. Aquí podrás aprender sobre el proceso de captura, conservación y las diversas técnicas utilizadas en la elaboración de este pescado, tan esencial para la economía de Santoña, además de descubrir la importancia de la industria conservera en la región, su evolución a lo largo de los años y su impacto en la cultura local.

Santoña no es solo un destino turístico, es una experiencia única que combina naturaleza, cultura, historia y gastronomía en su máxima expresión. Desde sus hermosos paisajes, su gente cálida y hospitalaria, hasta sus deliciosos manjares del mar, este pueblo cántabro es un lugar donde cada rincón tiene una historia que contar. Sin duda, un destino ideal para quienes buscan conectar con la esencia del mar, relajarse y disfrutar de un ambiente auténtico, vibrante, acogedor y lleno de tradición.



Herboristería
Herbosana
Parafarmacia

COLESTEROL
HIPERTENSIÓN
DIABETES
OBESIDAD
HUESOS
MÚSCULOS

DIGESTIÓN
ESTREÑIMIENTO
NERVIOS
FALTA DE ENERGÍA
DEFENSAS
HÍGADO Y VESÍCULA



La solución más natural y eficaz

www.herboristeriaherbosana.com



SANTOÑA: DONDE EL MAR SE CONVIERTE EN SABOR

Santoña, abrazada por el majestuoso Mar Cantábrico en la costa de Cantabria, es mucho más que un encantador y vibrante pueblo marinero: es también un verdadero santuario para los amantes del buen comer. Su gastronomía respira tradición, mar y autenticidad en cada plato, heredera de siglos de cultura pesquera.

El gran emblema culinario de Santoña son, sin duda, sus anchoas. Famosas en toda España (y más allá), estas pequeñas joyas del mar son tratadas con una delicadeza artesanal que ha

pasado de generación en generación. El proceso de elaboración salazón, limpieza manual y envasado en aceite de oliva convierte a las anchoas de Santoña en un producto exquisito, de textura sedosa y sabor intenso, difícil de igualar.

Pero Santoña no vive solo de sus célebres y sabrosas anchoas. El bonito del norte también es un protagonista esencial. En temporada, se captura de forma tradicional, respetando técnicas ancestrales, y se prepara en exquisitas conservas o platos caseros como el sabroso marmitako, un


Clínica Palacio
 ESPECIALISTAS EN ODONTOLOGÍA

Con nuestra técnica
 "Next Day"
 tus dientes en un día

Cl. Villa de Foz, 1. Laredo Tel. 942605497
 clinicadentalpalacio.com
 Paseo Tío Ríos num 1 local, Santoña Tel. 942470027

CENTRO DE MASAJES Y ESTÉTICA

Marta

TEL. 642 097 403
 C/RETERIA REYES 8°22 - SANTOÑA



reconfortante guiso marinero a base de bonito, patatas, pimientos y cebolla, que reconforta profundamente el alma en los días frescos.

Además, la cercanía al mar regala a la villa una increíble y amplia variedad de pescados y mariscos frescos. Merluzas, lubinas, bocartes y mariscos como nécoras y centollas llegan a los restaurantes casi directos del barco a la mesa. Las recetas suelen ser sencillas: a la plancha, en calderetas o en sopas marineras, dejando que sea el sabor del mar el que hable por sí mismo.

En cuanto a los postres, Santoña también guarda pequeños y deliciosos tesoros culinarios. Los sobaos pasiegos y la quesada son dulces tradicionales que, aunque típicos de toda Cantabria, en Santoña se disfrutan con ese toque de sabor casero que solo un pueblo auténtico sabe dar.

Comer en Santoña no es simplemente alimentarse: es sumergirse en la vida del mar, en sus aromas, en su historia. Cada bocado conecta con las raíces de un pueblo que vive mirando al horizonte, orgulloso de sus tradiciones y su sabor.


MAQUILLAJE / PELUQUERÍA / BARBERÍA
 *Lauren* 
Castillo San Martín
 Tfno: 677 323 156 C/ Marqués de Robrero Nº9
 Santoña - Cantabria

PERMISOS AM Y B
 CON CAMBIO
 AUTOMÁTICO Y
 MANUAL
 AUTOESCUELA

 BERRIA
www.autoescuelaberria.com
 

01 - Jueves

PROGRAMACIÓN

12:00 h.

Inauguración de la Feria.

12:30 h.

Programa de TV en directo retransmisión en streaming del acto de inauguración de la feria.

12:45 h.

Actuación de la Coral Portus Victoriae.

13:00 h.

Showcooking. Cocina en miniatura. Pinchos de anchoa.

14:30 h. - 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: Manuel Vinatea. Ganador 2024 del concurso 'Chef a bordo'. 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.

20:00 h.

Presentación de la app "El Gran Bocado".

21:00 h.

Cierre feria.



02 - 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.

LOS PEÑUCAS
BAR
RESTAURANTE
Marqués de la Ensenada, 32 - 39009 SANTANDER
☎ 942 229 445

El Capricho
SALÓN DE UNAS

- Manicura
- Pedicura

☎ 680 42 91 87
@elcaprichosalon

✉ elcaprichosalon@gmail.com
📍 C. Mies del Palacio, 206 - Sierrapando
39300 Torrelavega, Cantabria

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. 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.

19:45 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.



03-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. Nombramiento de los nuevos cofrades de número, de los cofrades de honor y de los cofrades de mérito.

12:00 h.

Taller Divulgativo sobre el proceso de “El Salazón”.

12:30 h.

Cocina Marinera. Showcooking: Agustín Martínez Povedano. Ganador 2023 Chef a bordo 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.

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 h. - 17:00 h.

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

Lara del Valle
MATRONA



LARA DEL VALLE
Matrona e IBCLC
Divulgación @laramatrona

Preparación al parto, consulta de lactancia a domicilio, inicio de la alimentación complementaria en bebés. Asesoramiento personalizado. Disponible consulta online.



www.laramatrona.com



laramatrona@gmail.com



611.528.048



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?

20:00 h.
Cocina con Anchoa: Showcooking: Pablo Cadavid (La Yerbita, Sobarzo, Cantabria) ganador del concurso mejor 'bocadillo de autor' de España, con el Bocadito Lebollito. 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.

21:00 h.
Cierre feria.

04 - Domingo

10:00 h.

Apertura de la feria.

11:00 h. - 11:30 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 de la cata. "Concurso Anchoa Seleccionada 2025".

14:00 h.

Actuación del grupo Amigos de la Canción.

15:30 h.

Cierre de la feria.

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



**Limcam Limpiezas y Servicios
de Camargo S.C**

Oficinas - Colegios
Abrillantados
Comunidades
Jardinería
Cristales
Piscinas
Obras
Etc.

mail:limpiezaslimcam@gmail.com
Teléfono:611 083 334

limpiezaslimcam

D/ Menéndez Pelayo 1 local 14 Maliaño

**Si quieres vender en menos de
60 días, llámame.**

RE/MAX
VÉRTICE



Francisco Molina Espinosa
ASESOR INMOBILIARIO

☎ 910 011 239- 942 022 156

✉ francisco.molinamspindsa@remax.es





JL PUBLICACIONES



Nº1 EN PUBLICACIONES
DEPORTIVAS - FIESTAS - GUÍAS TEMÁTICAS
EDITAMOS MÁS 180 REVISTAS PROPIAS EN TODO ESPAÑA

ANÚNCIATE
LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA

Síguenos
en Redes
Sociales



WWW.JLPUBLICACIONES.COM

NO RADIO, NO PARTY iFIESTAS®

Latinos, dance, pop y lo mejor de los 70-80-90s

 [RADIOIFIESTAS.COM](https://radioifiestas.com)

Eventos, gastronomía, conciertos,
fiestas, ... y no te pierdas nada!



RADIOIFIESTAS