

NÚMERO 323

REVISTA IMPRESA Y DIGITAL

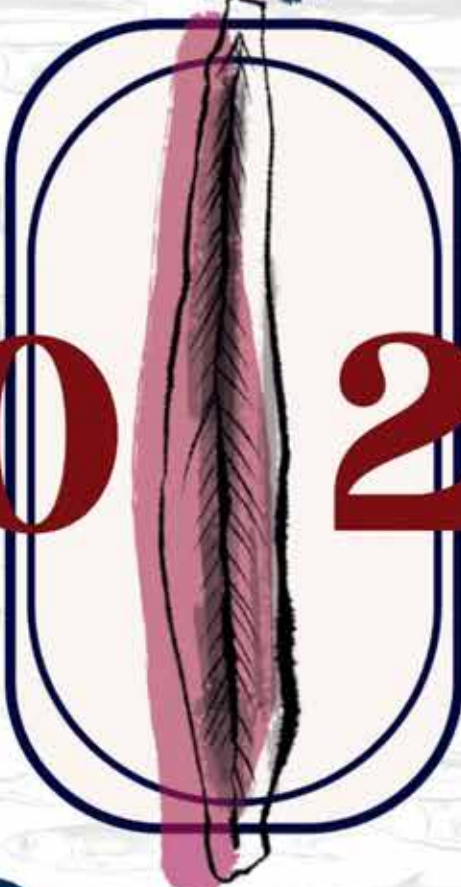
FIESTAS

FERIA de la ANCHOA

y la conserva de Cantabria

2026

1, 2 y 3 de mayo



SANTOÑA

FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO REGIONAL



Revista iFiestas Nº 323 - Abril 2026

CARTEL OFICIAL

JL PUBLICACIONES

Nº1 EN PUBLICACIONES DEPORTIVAS
REVISTAS DE FIESTAS Y GUIAS GASTRONOMICAS

TIMESPORT · IFESTAS · GUIAS GASTRONOMICAS · FRANQUICIAS
LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA

Síguenos en Redes Sociales

WWW.JLPUBLICACIONES.COM



COSMOPOL

HOTEL



Frente a la playa de 'La Salvé', en el centro Laredo



COSMOPOL LAREDO

Un lugar privilegiado junto al mar



Avenida de Cantabria, 27 • LAREDO • Tel. 942 60 57 20



Feria

de la Anchoa Santoña 2026

IFIESTAS

EDITA:
JL PUBLICACIONES S.L.

ATENCIÓN AL CLIENTE:
T. +34 881 124 649
WEB: WWW.JLPUBLICACIONES.COM
E-MAIL: INFO@JLPUBLICACIONES.COM

DIRECCIÓN:
JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ

EDITORIAL:
MONTSE LEDO

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
ANDREE MONTESINOS

PUBLICIDAD:
CRISTINA OTERO

REDES SOCIALES:
CARLOS GARRIDO
JORDI URIACH

PORTADA:
AYUNTAMIENTO DE SANTOÑA

STAFF



PROGRAMACIÓN:
AYUNTAMIENTO DE SANTOÑA

DEPÓSITO LEGAL:
C 129-2024

EDITORIAL

Santoña, tierra de anchoas y sobadoras.

La *Feria de la anchoa de Santoña* es uno de los eventos gastronómicos más populares de Cantabria. El público asistente podrá participar en degustaciones de productos, talleres y catas, además de muchas otras actividades para compartir con toda la familia.

A principios del siglo XX, la industria de la anchoa transformó profundamente a Santoña, convirtiéndola en el principal centro productor europeo. La técnica de conservación en salazón, permitía su mantenimiento y transporte a cualquier lugar consiguiendo impulsar la economía de la zona.

Desde que el pescado llega de la lonja hasta su elaboración artesanal, transcurre un periodo de más de seis meses, durante el cual el pescado se mantiene prensado entre capas de sal, para después introducirlo en cámaras que detienen su maduración para finalmente procesarlo de forma manual según demanda del mercado.

El proceso de transformación del bocarte en anchoa era y es realizado de forma artesanal por las mujeres, que en tiempos pasados eran las que sustentaban la economía familiar cuando los hombres no podían salir a faenar.

Se las conoce con el nombre de las sobadoras de anchoas. Su trabajo consistía en limpiar y eliminar las espinas de las anchoas, extraer la carne sin dañarla y clasificarlas para su posterior envasado y venta. Es un proceso minucioso que requiere destreza puesto que se realiza de forma totalmente artesanal, lo que permite preservar todo el sabor y la calidad.

La feria pone en relieve no sólo la excelencia de un producto asociado al municipio, también celebra las técnicas, la destreza y el trabajo de quien lo elabora, conservando el saber y el prestigio del oficio y manteniendo activado un patrimonio inmaterial ligado a la industria pesquera y conservera del lugar.

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



Programa

Jueves 1

- 12:00 h.**
Inauguración de la Feria.
- 12:30 h.**
Programa de TV en Directo.
- 12:45 h.**
Actuación de la Coral Portus Victoriae en el acto de inauguración de la feria.
- 13:30 h.**
Cocina en miniatura. Pinchos con anchoa. Showcooking.
- 14:30-17:00 h.**
Tapea y Come por Santoña.
- 17:00 h.**
Actividad ferial.
- 18:00 h.**
Demostración del arte de las rederas.
- 19:00 h.**
Cocina marinera. Showcooking, con la participación de los ganadores de las últimas ediciones del concurso Cocinero a bordo, organizado por la Cofradía de Pescadores de Santoña.

- 19:45 h.**
Demostración cocina marinera.
- 20:00 h.**
Presentación de la app El Gran Bocado.
- 21:00 h.**
Cierre de la feria.

Viernes 2

- 10:00 h.**
Apertura de la feria.
- 10:30 h.**
Programa de radio en directo.
- 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 con Antonio Vicente.
- 14:30-17:00 h.**
Tapea y come por Santoña.
- 17:00 h.**
Actividad ferial.
- 18:00 h.**
Taller divulgativo sobre el proceso del salazón.
- 19:00 h.**
Demostración del arte de las rederas.
- 19:45 h.**
Cocina con anchoa. Showcooking con Antonio Vicente.
- 21:00 h.**
Cierre de la feria.



Sábado 3

- 10:00 h.**
Apertura de la feria.
- 12:00 h.**
Celebración del XXVIII Cabildo de la Cofradía de la Anchoa, organizado por la Cofradía de la Anchoa de Cantabria, en el Teatro Liceo.

airsan
CLIMATIZACIÓN VENTILACIÓN

Servicio Técnico
Mantenimiento
Instalación

942 254 400
air-san.com

Domingo 4

- 12:00 h.**
Taller divulgativo sobre el proceso del salazón.
- 12:30 h.**
Cocina marinera. Showcooking, con la participación de los ganadores de las últimas ediciones del concurso Cocinero a bordo, organizado por la Cofradía de Pescadores de Santoña.
- 12:30 h.**
Visita guiada en la feria, fotos y concurso en redes sociales.
- 13:00 h.**
Desfile de cofradías Gastronómicas por la feria.
- 13:30 h.**
Taller Proceso de elaboración de la Anchoa en el recinto ferial. Demostración 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 y come por Santoña.
- 17:00 h.**
Actividad ferial.
- 19:00 h.**
Taller Proceso de elaboración de la Anchoa en el recinto ferial.
- 19:45 h.**
Kahoot Concurso ¿Cuánto sabes de la anchoa?
- 20:00 h.**
Cocina con Anchoa. Showcooking con el chef Pablo Cadavid (La Yerbita, Sobarzo, Cantabria), ganador del concurso Mejor bocadillo de autor de España, con el Bocadito Lebollito.
- 20:30 h.**
Actuación Grupo Amigos de la Canción.
- 20:30 h.**
Actuación del coro Virgen del Puerto.
- 21:00 h.**
Cierre de la feria.

- 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.**
Resultado de la Cata Concurso Anchoa Seleccionada 2025, donde se desvelará el ganador de la Mejor Anchoa 2025, que fue Conservas Nuevo Libe.
- 13:45 h.**
Actuación Grupo Amigos de la Canción.
- 15:30 h.**
Cierre de la feria.



FUENTE: FIESTASDEPUEBLOS.NET

LA MEJOR SOLUCIÓN

www.riomiera.com



RÍO Miera
Desde 1985

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

Tel.: 942 630 531

Móvil: 639 210 478

Fax: 942 628 700

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



LA FERIA DE LA ANCHOA DE SANTOÑA: TRADICIÓN, SABOR Y CULTURA MARINERA

La Feria de la Anchoa de Santoña es uno de los eventos gastronómicos más importantes del norte de España y una cita imprescindible para los amantes del buen comer. Celebrada cada primavera en la localidad cántabra de Santoña, esta feria rinde homenaje a uno de los productos más emblemáticos del Cantábrico: la anchoa.

Santoña, conocida como la “cuna de la anchoa”, ha construido su identidad en torno a esta pequeña joya del mar. La feria no es solo un evento gastronómico, sino también una celebración cultural que refleja la historia, el esfuerzo y la tradición de generaciones de conserveros y pescadores.

Durante varios días, el municipio se llena de vida con actividades para todos los públicos. El corazón del evento es, sin duda, la degustación de anchoas elaboradas por las conserveras locales, consideradas entre las mejores del mundo. Estas anchoas, curadas en salazón y elaboradas de manera artesanal, destacan por su textura, sabor intenso y calidad excepcional.

Uno de los momentos más esperados es el Gran Cabildo de la Anchoa, donde se nombran Cofrades* de Mérito a personalidades que han contribuido a la promoción de este producto. Esta ceremonia, cargada de simbolismo, pone en valor


MAQUILLAJE / PELUQUERÍA / BARBERÍA
 *Lauren Castillo San Martín* 
Tfno: 677 323 156  **C/ Marqués de Robrero N°9**
Santoña - Cantabria

PERMISOS AM Y B
CON CAMBIO
AUTOMÁTICO Y
MANUAL
AUTOESCUELA

BERRIA
www.autoescuelaberria.com  

FUENTE: INSTAGRAM: @CONSERVASBLASANOFICIAL



el prestigio internacional de la anchoa de Santoña. Además, la feria incluye demostraciones en vivo de sobado de anchoa, donde se puede observar el proceso artesanal que transforma el pescado en un manjar. Este trabajo, tradicionalmente realizado por mujeres conocidas como “sobadoras”, requiere destreza, paciencia y experiencia.

La programación se completa con talleres, concursos, rutas gastronómicas, actuaciones musicales y actividades infantiles. Los bares y restaurantes del municipio participan ofreciendo tapas y platos especiales donde la anchoa es la protagonista, permitiendo a los

visitantes descubrir nuevas formas de disfrutarla. Otro aspecto destacable es el ambiente. Santoña se transforma en un lugar acogedor y festivo, donde turistas y locales comparten mesas, historias y sabores. La feria también impulsa la economía local, promoviendo el turismo y dando visibilidad a las pequeñas conserveras.

En definitiva, la Feria de la Anchoa de Santoña es mucho más que un evento gastronómico: es una experiencia sensorial y cultural que conecta al visitante con la esencia marinera de Cantabria. Un homenaje a la tradición, al trabajo artesanal y al sabor del mar.

WWW.CENTROWEB.S.COM



centrowebs

info@centrowebs.com

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

 646 57 74 04



QUÉ VISITAR EN SANTOÑA: GUÍA COMPLETA PARA DESCUBRIR ESTE TESORO DEL CANTÁBRICO

Santoña es uno de los destinos más interesantes de Cantabria, combinando naturaleza, historia, gastronomía y paisajes únicos. Situada en la costa oriental de la región, esta localidad ofrece una gran variedad de lugares que visitar y experiencias que disfrutar.

1. Monte Buciero y sus rutas naturales

Uno de los grandes atractivos de Santoña es el Monte Buciero, un paraje natural protegido que rodea parcialmente la localidad. Este monte ofrece varias rutas de senderismo con espectaculares vistas al mar Cantábrico.

Entre las más populares destacan:

Ruta al Faro del Caballo: probablemente la más famosa,

con sus icónicas escaleras que descienden hasta el mar. Es exigente, pero las vistas lo compensan. Faro del Pescador: más accesible y con vistas panorámicas impresionantes.

Fuerte del Mazo: una ruta que combina naturaleza e historia militar.

2. Playas de Santoña

Aunque Santoña no es conocida por tener muchas playas urbanas, sí cuenta con rincones espectaculares: Playa de Berria: amplia, abierta y perfecta para surfistas y paseos largos.

Playa de San Martín: más tranquila y salvaje, ideal para quienes buscan desconectar.

CENTRO DE MASAJES Y ESTÉTICA

Marta

TELEF. 642 097 403

C/RETERIA REYES N°22 - SANTOÑA

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

FUENTE: FARODELCABALLO.ES



3. Puerto pesquero y paseo marítimo

El puerto de Santoña es el alma de la villa. Pasear por esta zona permite ver la actividad pesquera diaria y disfrutar del ambiente marinero. Además, es un lugar perfecto para degustar tapas en los bares cercanos.

4. Fuerte de San Martín

Esta construcción defensiva del siglo XVII es uno de los monumentos históricos más importantes de Santoña. Actualmente alberga exposiciones y ofrece una visión interesante de la historia militar de la zona.

5. Iglesia de Santa María del Puerto

Un edificio de origen románico con posteriores reformas góticas, considerado uno de los templos

más importantes de Cantabria. Su arquitectura y valor histórico la convierten en una visita obligada.

6. Marismas de Santoña, Victoria y Joyel

Este parque natural es uno de los humedales más importantes del norte de España. Es un lugar ideal para la observación de aves, especialmente durante las migraciones. Flamencos, garzas y muchas otras especies pueden verse aquí.

7. Conserveras y tradición de la anchoa

Visitar Santoña sin conocer su industria conservera sería incompleto. Algunas fábricas permiten visitas guiadas donde se explica el proceso de elaboración de la anchoa. Es una experiencia muy recomendable para entender la cultura local.



EMPRESA CON MAS DE 20 AÑOS DE EXPERIENCIA

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

**PINTURAS
NUVAL**

¡LLÁMANOS!

679815690



Laboratorio Dental

PEDRO REOYO PÉREZ

Nº. Colegiado 142

perepedental@gmail.com

C/ ALFONSO XII, Nº 10 , 1ºE
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



VS.



TE CUIDES COMO TE CUIDES

TE SABRÁ IGUAL DE BIEN

Calvo[®] **ligero**

EL SABOR DE SIEMPRE, CON LA MITAD DE GRASA



50% menos de materia grasa con respecto a 100 g de producto neto escurrido de atún claro en aceite de girasol (y en aceite de oliva) standard de Calvo. Combina actividad física con alimentación variada y equilibrada www.habitosdevidasaludables.com. Un menor consumo de grasas saturadas contribuye a mantener niveles normales de colesterol.

¡OFERTA EXCLUSIVA!

PARA COMISIONES DE FIESTAS
Y GRANDES EVENTOS



INFORMACIÓN Y PEDIDOS

- ✓ Revista impresa A4 • Todo color • 24 páginas
- ✓ Camiseta algodón 100% o técnica
- ✓ Pañuelo poliéster 100x70cm

PEDIDO MÍNIMO: 100 UNIDADES

- ✓ Todos los colores, todas las tallas
- ✓ Consultar otras cantidades



698 140 808

www.jlexclusivas.es