REVISTA IMPRESA Y DIGITAL

NÚMERO 398

iFIESTAS®

34 Fiesta del ORUJO



CARTEL OFICIAL

Revista iFiestas Nº 398 - Octubre 2026



Carlos y Nica

Fontanería - Calefacción - Gas - Renovables

666 960 024



CARLOS Y NICA INSTALACIONES DE FONTANERÍA Y CALEFACCIÓN

Empresa instaladora de fontanería, calefacción, gas, energías renovables (aerotermia, geotermia, biomasa y solar) y desinfecciones de legionella. Localizada en Potes (Cantabria) y fundada en el año 1985 con gran experiencia y un trato cercano con nuestros clientes. Resultando una relación de confianza perdurable en estos años, que nos ayuda a ofrecer la mejor solución, después de varias generaciones.

CAMINO VIEJO Nº 4 LOCAL DERECHA - 39570 POTES



Fontanería



Calefacción



Gas



Energías renovables





Solicítala aquí:

NICANOR GUTIÉRREZ CASILLAS

en el teléfono gratuito de Repsol 900 321 900, en la app Bombona Butano Repsol o en pidetubombona.repsol.es

La revisión obligatoria de la instalación de tu bombona en las mejores manos

Si realizas la revisión de tu instalación con nuestro servicio oficial, para tu tranquilidad, disfrutarás de un servicio de averías 24 horas, 365 días del año y un seguro por 5 años gratuito.

Nuestros técnicos son instaladores autorizados por tu Comunidad Autónoma y se acreditarán al llegar a tu casa.



Fiesta Del Orujo en Potes 2026

STAFF

EDITA:
JL PUBLICACIONES S.L.

ATENCIÓN AL CLIENTE:
T. +34 881 124 648
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:
MUNICIPIO DE POTES

PROGRAMACIÓN:
MUNICIPIO DE POTES

DEPÓSITO LEGAL:
C 129-2024



EDITORIAL

El secreto de Potes: la farmacopea de la montaña.

En las comunidades agrarias aisladas por accidentes geográficos como en el que se encuentra el Valle de Liébana, la supervivencia humana dependía en tiempos pasados de la capacidad del grupo para aprovechar y transformar los recursos de los que disponía.

El orujo que se destilaba en los pequeños núcleos rurales de Picos de Europa formaba parte de los remedios medicinales en aquellas austeras comunidades domésticas debido a su alta graduación alcohólica.
El aguardiente actuaba como un vehículo químico orgánico que posibilitaba extraer los principios activos de la flora local, macerando en él raíces de genciana para los trastornos estomacales, hojas de nogal para afecciones cutáneas o el codiciado té del puerto de la comarca del Liébana utilizado como tónico estimulante frente al duro invierno de la montaña.
Pero también era prescrito como analgésico para mitigar dolores de intensidad moderada como las molestias dentales y los dolores musculares, además de servir como remedio accesible para curar afecciones cutáneas y respiratorias del ganado.

Las temporadas de destilación coincidían con el fin de la vendimia, congregando a los vecinos en torno a las alquitaras (instrumentos para realizar la técnica de condensación a través del calor) transformando de esta forma el proceso artesanal en un ritual compartido que estrechaba vínculos y ayudaba al conocimiento y la concordia entre las comunidades aisladas.
Con el transcurso del tiempo, aquellas reuniones derivaron en una de las grandes celebraciones de la comarca: la *Fiesta del Orujo* de Potes. Un tributo al ceremonial realizado en torno a las alquitaras , a la destilación artesanal y a la sabiduría popular que hoy recupera en Potes la tradición de unir a sus gentes y de mantener viva una de las fiestas más arraigadas en el corazón de los Picos de Europa.

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

Viernes 13

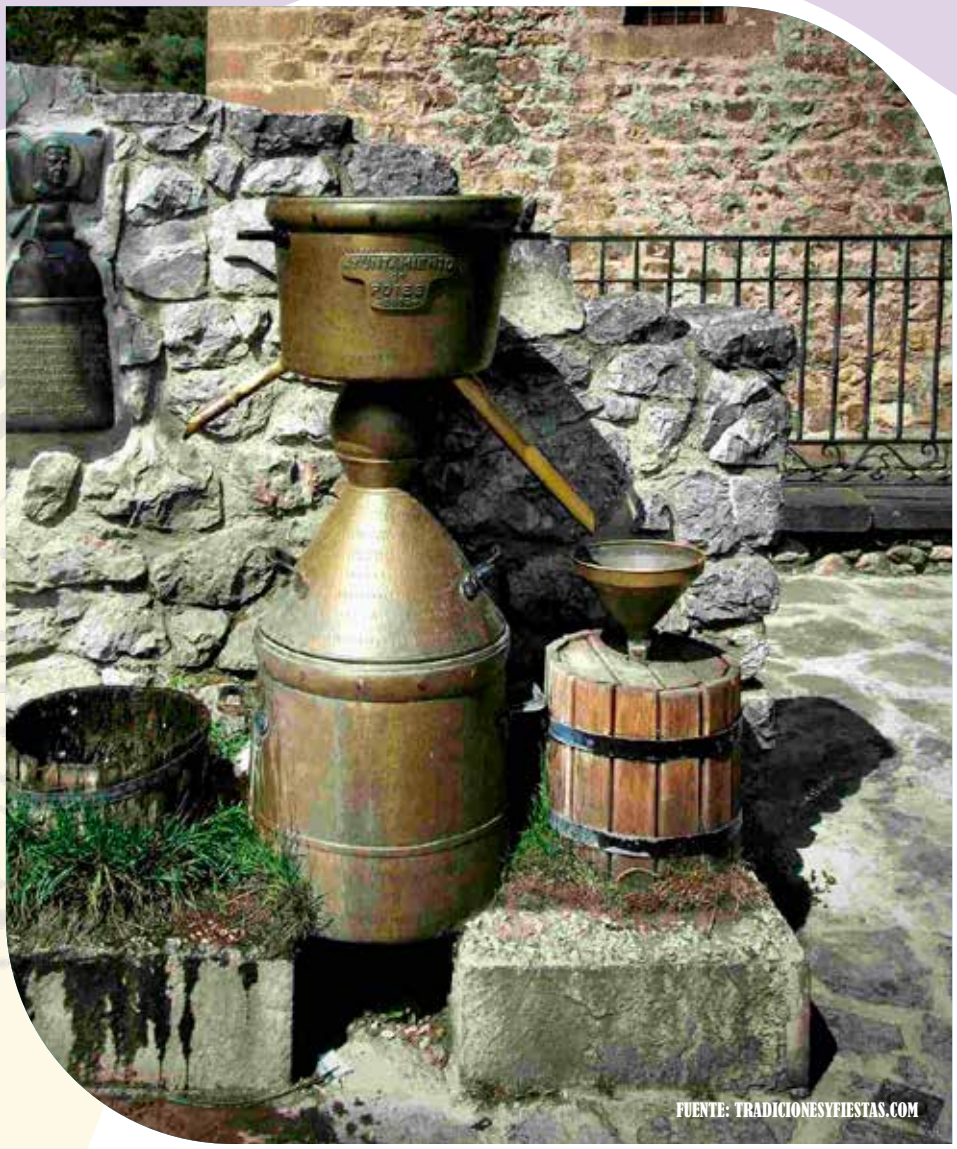
19:00 h.

Taller "Como catar un aguardiente" en el Centro de Estudios Lebaniegos a cargo de la Academia Cántabra de Gastronomía

21:00 h.

Espectáculo de fuego "El ritual de la alquitara" a cargo de La Nariz Roja en el Parque Jesús de Monasterio

Durante la tarde-noche nuestras calles y plazas se llenarán de sonidos y colores tradicionales con el Coro-Ronda Garcilaso y Banda de Gaitas Garabanduya



FUENTE: TRADICIONESYFIESTAS.COM



FUENTE: TRADICIONESYFIESTAS.COM

Sábado 14

Desde primeras horas de la mañana y durante todo el día manifestaciones folklóricas por las calles de la Villa.

12:30 h.

Recepción por parte las autoridades del Orujero Mayor 2026 D. Álvaro González Soberón en el Centro de Estudios Lebaniegos.

17:30 h.

Desfile de grupos folclóricos, trajes regionales y cofradías gastronómicas, el Orujero Mayor 2026 D. Álvaro González Soberón, las autoridades y las empresas orujeras hasta la Plaza de la Serna.

PICOSMAR INMOBILIARIA
Rebeca Rodríguez Puente
Gerente
Móvil 615 46 70 10
www.picosmar.com
info@picosmar.com
C/ San Roque, 15
39570 Potes ■ Cantabria

Septiembre 21
ESTUDIO ARQUITECTURA Y DISEÑO
Trabajamos contigo para desarrollar tus ideas, acompañándote en todo el proceso.
Nos involucramos en el proceso de principio a fin para hacer realidad tus sueños.
618 73 55 15
septiembre21estudio@gmail.com
C/San Roque, 23, Potes
39570 Cantabria
REHABILITACIÓN
OBRA NUEVA
REFORMAS

18:00 h.
Proclamación del Orujero Mayor
Al finalizar la proclamación se procederá a la apertura de las casetas de las empresas orujeras para la degustación (hasta las 22 h)

18:30 h.
Actuaciones folklóricas.

20:00 h.
Cata comentada de orujo

21:00 h.
Actuación grupo "Enjoy Rock and Roll"

Domingo 15

11:00 h.
"Conmaña" Taller artesanales y creativos para toda la familia a cargo de Academia Conmaña

12:00 h.
Actuación folklórica Liébana Tradicional

13:00 h.
Comunicación del fallo del jurado y entrega al ganador de la Alquitara de Oro 2026.

13:00 h.
Degustación de borono con repinaldas.



FUENTE: EFE.COM

BEDERNA
GRUPO

· Estructuras de hormigón
· Construcción de viviendas
· Reforma de viviendas y locales comerciales
· Carpintería
· Jardinería
· Limpieza, reparación y mantenimiento







609 408 387
grupobederna
grupobederna
grupobederna@gmail.com
Calle Las Tenerías Nº 5 - 39540 San Vicente De La Barquera

DE UNA FIESTA DE VECINOS A UN SÍMBOLO DE LIÉBANA: LA HISTORIA DEL ORUJO DE POTES



FUENTE: FOTO WIKIPEDIA

La Fiesta del Orujo de Potes nació en 1984 con un objetivo muy concreto: evitar que una de las elaboraciones más características de Liébana terminara perdiéndose. Lo que comenzó como una iniciativa impulsada por vecinos de la localidad cántabra se ha convertido, más de cuatro décadas después, en una de las grandes celebraciones gastronómicas del norte de España. Su historia, sin embargo, no ha sido un camino sencillo, ya que incluso llegó a desaparecer durante varios años debido a los cambios en la legislación sobre la destilación de alcohol.

Cada mes de noviembre, las calles de Potes recuperan el aroma del aguardiente recién destilado y las tradicionales alquitaras de cobre vuelven a ocupar un lugar destacado en el casco histórico. Para muchos visitantes, la celebración representa una oportunidad para descubrir los productos de Liébana y disfrutar del ambiente festivo de la comarca. Sin embargo, detrás de las degustaciones, la música y los reconocimientos a los productores existe una historia mucho más antigua, vinculada al aprovechamiento de la uva y a los conocimientos que las familias lebaniegas transmitieron durante generaciones.

La edición de 2026, prevista del 13 al 15 de noviembre, permitirá recordar una vez más los orígenes de una fiesta que nació precisamente para proteger ese legado.

Mucho antes de la fiesta, el orujo ya formaba parte de Liébana

Para encontrar las raíces de esta celebración hay que retroceder varios siglos, hasta una época en la que la elaboración de aguardiente formaba parte de las actividades tradicionales de numerosas familias de Liébana.

La comarca, situada entre las montañas de los Picos de Europa, cuenta con una larga vinculación con el cultivo de la vid y el aprovechamiento de sus productos. Una vez elaborado el vino, los restos de la uva podían utilizarse para obtener aguardiente mediante un proceso de destilación que permitía aprovechar una materia prima que, de otro modo, habría tenido un uso mucho más limitado.

La elaboración del orujo se relaciona históricamente con conocimientos de destilación difundidos durante la Edad Media y con la utilización de las **alquitaras de cobre**, unos instrumentos cuyo origen se vincula a la tradición técnica árabe.

Estas piezas se convirtieron en elementos fundamentales para la producción artesanal del aguardiente. Su funcionamiento se basa en calentar la materia prima para obtener vapores alcohólicos que, tras enfriarse y condensarse, dan lugar al destilado.

Durante generaciones, el conocimiento necesario para utilizar las alquitaras se transmitió entre productores y familias. La elaboración del orujo no constituía únicamente una actividad económica, sino también una práctica vinculada a la vida cotidiana y a las relaciones sociales de la comarca.

1984: Potes decide recuperar una elaboración propia

La primera edición de la actual Fiesta del Orujo se celebró en **1984**, cuando un grupo de vecinos de Potes decidió organizar un acontecimiento que sirviera para reivindicar la importancia del aguardiente lebaniego.

Aquella celebración, conocida inicialmente como **Fiesta del Aguardiente**, nació con la intención de dar visibilidad a una elaboración artesanal que formaba parte de la identidad local y que merecía ser conservada.

La iniciativa permitió reunir a productores, vecinos y visitantes alrededor de las técnicas tradicionales de destilación. El objetivo no era únicamente promocionar una bebida, sino mostrar públicamente el trabajo que

existía detrás de su elaboración y reconocer el papel que había desempeñado durante siglos en la comarca.
Desde sus comienzos, la fiesta incorporó una figura que terminaría convirtiéndose en uno de sus elementos más característicos: el **Orujero Mayor**.
En aquella primera edición, el atleta cántabro **José Manuel Abascal**, junto a Enrique Linares, estuvo vinculado a este reconocimiento, que con el paso de los años permitiría incorporar a distintas personalidades del ámbito deportivo, cultural y social a la celebración.
La idea comenzó a despertar interés, pero apenas unos años después se encontró con un obstáculo que amenazó su continuidad.

La prohibición que dejó a la fiesta sin alquitaras
En **1986**, los cambios en la normativa sobre la producción y destilación de alcohol afectaron directamente a las prácticas tradicionales que habían dado origen a la celebración.
Las restricciones sobre las destilaciones domésticas y el empleo de alquitaras móviles dificultaron la continuidad de un modelo de elaboración que había estado presente durante generaciones en Liébana.
La situación tuvo consecuencias inmediatas para la fiesta, que quedó suspendida durante varios años. Entre 1986 y 1993, Potes dejó de celebrar aquel acontecimiento que apenas había comenzado a consolidarse.
El problema iba más allá de la desaparición temporal de una cita festiva. Las nuevas exigencias legales obligaban a transformar la manera de producir el aguardiente y planteaban importantes dificultades para quienes mantenían métodos artesanales.
Durante ese periodo, el futuro de la celebración dependió de la capacidad de los productores para adaptarse a un marco normativo diferente sin renunciar a los conocimientos y procedimientos que habían caracterizado históricamente al orujo lebaniego.

El regreso de una celebración que no quería desaparecer
La adaptación de la actividad a las nuevas exigencias legales y la regularización de las instalaciones de destilación permitieron recuperar progresivamente la producción y, con ella, la propia Fiesta del Orujo.
El regreso de la celebración supuso el comienzo de una nueva etapa. Potes volvió a reunir a productores y visitantes, pero ahora con una estructura que debía compatibilizar el respeto por las técnicas tradicionales con las condiciones establecidas para la elaboración del aguardiente.
A partir de entonces, la fiesta fue ganando popularidad y ampliando su capacidad de convocatoria. Las demostraciones de destilación continuaron siendo su principal atractivo, mientras la gastronomía, las actuaciones musicales y las actividades populares comenzaron a adquirir mayor protagonismo.
La recuperación demostró que la elaboración del orujo seguía ocupando un lugar importante en la identidad de Liébana y que existía un interés creciente por conocer los procesos artesanales vinculados a los productos del territorio.

Las alquitaras, el corazón de la celebración
Si hay una imagen que resume la historia de la Fiesta del Orujo es la de las alquitaras encendidas en las calles de Potes.
Cada edición recupera públicamente una parte fundamental de la elaboración tradicional del aguardiente. La **Plaza de la Serna** se convierte en uno de los escenarios más representativos de este ritual, en el que el fuego y las piezas de cobre recuerdan el trabajo de generaciones de destiladores.
La posibilidad de observar el proceso constituye uno de los principales atractivos para los visitantes, ya que permite comprender cómo se obtiene un producto que durante mucho tiempo se elaboró en el ámbito familiar y rural.
La destilación pública ha conseguido mantener una continuidad simbólica entre el pasado y el presente. Aunque las condiciones de producción hayan cambiado, las alquitaras siguen representando el origen artesanal del orujo y el conocimiento acumulado por quienes se dedicaron a su elaboración.
Precisamente por eso, su encendido continúa siendo uno de los momentos más esperados de la fiesta.

Valtiero
ASESORES
C/ San Roque, 9
39570 POTES (Cantabria)
ASESORÍA FISCAL, LABORAL, CONTABLE
GESTIÓN DE SUBVENCIONES
TRANSFERENCIAS DE VEHÍCULOS
Marta Gómez Gómez
Tel.: 608 796 764
info@valtieroasesores.es

El Orujero Mayor y la Alquitara de Oro
Con el crecimiento de la celebración fueron consolidándose otros elementos que hoy forman parte de su identidad.
Uno de ellos es el nombramiento del **Orujero Mayor**, una distinción concedida a una personalidad destacada que participa en los actos principales y ejerce como representante de la fiesta durante esa edición.
La figura permite vincular el acontecimiento con diferentes ámbitos de la sociedad y contribuye a ampliar su proyección fuera de Cantabria. El pregón y la participación en el encendido de las alquitaras son dos de los momentos más reconocibles asociados a este nombramiento.
Otro de los elementos destacados es la **Alquitara de Oro**, el premio que reconoce al mejor orujo de la edición.
Este galardón ha adquirido una importancia especial para los productores, ya que permite destacar la calidad de las elaboraciones y reconocer el trabajo de las destilerías participantes.
La competición ha contribuido también a reforzar el prestigio del orujo de Liébana, convirtiendo la fiesta en un escaparate para las empresas que mantienen viva esta actividad.

2012: el reconocimiento nacional
Uno de los grandes hitos en la trayectoria de la Fiesta del Orujo llegó en **2012**, cuando obtuvo la declaración de **Fiesta de Interés Turístico Nacional**.
El reconocimiento supuso un importante respaldo a una celebración que había conseguido superar las dificultades de sus primeros años y consolidarse como una de las grandes citas gastronómicas de Cantabria.
La distinción permitió reforzar su proyección turística y reconocer el valor de un acontecimiento estrechamente relacionado con la historia, las costumbres y los productos de Liébana.
Para entonces, la fiesta había dejado de ser únicamente una iniciativa local y se había convertido en una celebración capaz de atraer visitantes de diferentes puntos de España.
Las demostraciones de destilación, las degustaciones populares, la música tradicional y la presencia de productos gastronómicos de la comarca habían terminado configurando una programación con personalidad propia.

Una fiesta que sigue creciendo más de cuarenta años después
La evolución de la Fiesta del Orujo demuestra cómo una iniciativa vecinal puede convertirse en un acontecimiento de referencia sin perder de vista sus orígenes.
Lo que comenzó en 1984 como una forma de proteger la elaboración artesanal del aguardiente ha superado cambios legislativos, periodos de suspensión y transformaciones en la actividad productiva hasta alcanzar una dimensión que sus primeros impulsores difícilmente podían imaginar.
En la actualidad, la celebración permite conocer no solamente el orujo, sino también otros productos característicos de Liébana, como los quesucos, la miel o el cocido lebaniego. La gastronomía se ha convertido en un complemento fundamental de una fiesta que mantiene la destilación tradicional como su principal seña de identidad.
En **2026, Potes volverá a celebrar la Fiesta del Orujo del 13 al 15 de noviembre**, con el exfutbolista lebaniego Álvaro González Soberón como Orujero Mayor. Será una nueva oportunidad para reunir a vecinos, productores y visitantes alrededor de una costumbre que ha logrado mantenerse viva pese al paso del tiempo.
Más de cuatro décadas después de aquella primera Fiesta del Aguardiente, las alquitaras continúan encendiéndose en las calles de Potes. Y ese es, probablemente, el mayor éxito de sus impulsores: haber conseguido que una elaboración que durante siglos perteneció al ámbito de las familias y los pequeños productores se haya convertido en uno de los símbolos más reconocibles de toda una comarca.



JL PUBLICACIONES

OFRECE A SUS CLIENTES EN PRIMICIA

PRECIOS SIN COMPETENCIA

EXCLUSIVAS

684-656-696

exclusivasjloficial@gmail.com | www.jlexclusivas.es

MERCHANDISING

PARA TODOS LOS NEGOCIOS

EMPRESAS / PEÑAS / EVENTOS / COMERCIOS / ASOCIACIONES

Tu marca, tu estilo, tu identidad



CONSULTAR PRECIOS Y CALIDADES

ROPA PERSONALIZADA | REGALOS PUBLICITARIOS | COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS | PAPELERÍA PERSONALIZADA | ARTÍCULOS PROMOCIONALES | Y MUCHO MÁS...

¡PÍDENOS PRESUPUESTO!

sin compromiso

CALIDAD GARANTIZADA | ATENCIÓN PERSONALIZADA | COMPROMISO CON TU MARCA

POTES ENCIENDE SUS ALQUITARAS: TRES DÍAS PARA BRINDAR POR EL ORUJO DE LIÉBANA



FUENTE: FOTO TURISMO CANTABRIA

El aroma del orujo volverá a recorrer las calles de Potes durante uno de los fines de semana más esperados del otoño cántabro. Del **13 al 15 de noviembre de 2026**, la capital de Liébana celebrará una nueva edición de su popular **Fiesta del Orujo**, una cita gastronómica que reúne cada año a numerosos visitantes alrededor de uno de los productos más representativos de esta comarca situada a los pies de los Picos de Europa.

Durante tres jornadas, las calles y plazas del casco histórico se convertirán en el escenario de una celebración en la que las tradicionales alquitaras de cobre, la gastronomía lebaniega y la música compartirán protagonismo. La destilación del aguardiente a la vista del público volverá a ser uno de los grandes atractivos de una fiesta que cuenta con el reconocimiento de **Fiesta de Interés Turístico Nacional**.

La edición de 2026 tendrá además un protagonista especial. El exfutbolista lebaniego **Álvaro González Soberón** será nombrado Orujero Mayor y asumirá el tradicional cometido de pronunciar el pregón y participar en el encendido de las alquitaras, uno de los momentos más simbólicos de la celebración.

Una fiesta que convierte las calles en destilerías

La Fiesta del Orujo tiene una particularidad que la diferencia de otros acontecimientos gastronómicos: permite contemplar directamente el proceso tradicional de elaboración del aguardiente.

Durante el fin de semana, las alquitaras se instalan en distintos puntos del casco histórico de Potes para mostrar cómo se obtiene el orujo mediante la destilación de los restos de la uva utilizados en la elaboración del vino.

Estas instalaciones, tradicionalmente fabricadas en cobre, forman parte de la historia de Liébana y permiten acercar a los visitantes un procedimiento que durante generaciones estuvo estrechamente relacionado con la actividad agrícola de la comarca.

El encendido de las alquitaras se ha convertido en uno de los momentos más esperados del programa. El fuego, el vapor y el trabajo de los maestros destiladores permiten recuperar una práctica que forma parte del patrimonio gastronómico local y que continúa despertando la curiosidad de quienes se acercan por primera vez a esta celebración.

A lo largo del fin de semana, el público podrá conocer de cerca este proceso y descubrir las características de un producto cuya elaboración mantiene un fuerte vínculo con el territorio.

Álvaro González Soberón, Orujero Mayor de 2026

Uno de los nombres propios de esta edición será el del exfutbolista **Álvaro González Soberón**, natural de Potes, que recibirá el nombramiento de Orujero Mayor de 2026.

El deportista, formado en las categorías inferiores del Racing de Santander y campeón de Europa sub-21 con la selección española en 2013, regresará a su localidad natal para asumir uno de los reconocimientos más característicos de la fiesta.

Su participación incluirá el tradicional pregón y el encendido de las alquitaras, dando continuidad a una costumbre por la que diferentes personalidades vinculadas a Cantabria y al ámbito nacional han ejercido como representantes de esta celebración.

Álvaro González tomará el relevo del periodista **José Ribagorda**, que desempeñó este papel en la edición de 2025.

El nombramiento supone también una oportunidad para reconocer la trayectoria de una persona nacida en Liébana que ha desarrollado buena parte de su carrera profesional lejos de su tierra, pero que mantiene una relación especial con sus orígenes.

Degustaciones y el tradicional vaso conmemorativo

La gastronomía volverá a ocupar un lugar central en la programación. Las empresas orujeras de Liébana instalarán sus casetas para dar a conocer sus productos y acercar al público las diferentes elaboraciones que forman parte de la oferta de la comarca.

Una de las iniciativas más conocidas es la degustación popular mediante la adquisición de un **vaso conmemorativo**, una fórmula que permite participar en las catas organizadas durante la fiesta y que mantiene además un importante componente solidario.

En 2025, esta iniciativa consiguió recaudar **10.470 euros destinados a fines benéficos**, una cifra que refleja la participación del público y la dimensión social que ha adquirido la celebración.

La degustación permite conocer las particularidades del orujo de Liébana, un aguardiente que constituye uno de los productos más identificables de la zona. Junto a las elaboraciones tradicionales, el visitante encuentra diferentes propuestas relacionadas con el aprovechamiento y la transformación de este destilado.

Todo ello convierte las casetas en uno de los espacios con mayor actividad durante el fin de semana, especialmente en

los momentos en los que las demostraciones de destilación atraen a más curiosos.

La Alquitara de Oro, uno de los reconocimientos más esperados

La Fiesta del Orujo también tiene su vertiente competitiva. Uno de los actos más destacados es la entrega de la **Alquitara de Oro**, el reconocimiento que distingue al mejor orujo de la edición.

Este galardón se ha convertido en una referencia para las empresas elaboradoras y supone una oportunidad para poner en valor la calidad de los aguardientes producidos en Liébana.

En la edición de **2025**, la distinción fue para **Sierra del Oso**, que obtuvo el reconocimiento al mejor orujo del año.

La entrega de la Alquitara de Oro, prevista tradicionalmente para el domingo, constituye uno de los momentos importantes del cierre de la fiesta y permite reconocer el trabajo que existe detrás de un producto profundamente arraigado en la economía y la gastronomía de la comarca.

Más allá del premio, esta iniciativa contribuye a dar visibilidad a las empresas productoras y a mantener el interés por una elaboración que ha sabido conservar sus características tradicionales.

Mucho más que orujo: los sabores de Liébana

Aunque el aguardiente sea el protagonista indiscutible, la fiesta constituye también un escaparate para otros productos gastronómicos de Liébana.

Los **quesucos**, la miel, los dulces y el conocido **cocido lebaniego** forman parte de una cocina estrechamente relacionada con el paisaje de montaña y con el aprovechamiento de los recursos locales.

El cocido lebaniego, elaborado tradicionalmente con garbanzos, carnes y otros ingredientes, es uno de los platos más representativos de la comarca y una de las opciones gastronómicas más buscadas por quienes visitan Potes.

Los quesucos, por su parte, reflejan la importancia histórica de la ganadería y de las pequeñas producciones artesanales en los valles de Liébana.

Durante el fin de semana, restaurantes y establecimientos de la localidad se convierten en un complemento perfecto para quienes desean aprovechar la fiesta y descubrir otros sabores de la zona.

Potes, un escenario que también merece la visita

La celebración ofrece además una magnífica oportunidad para conocer **Potes**, una de las localidades más emblemáticas del interior de Cantabria.

Situada en un entorno montañoso y atravesada por cursos fluviales, la villa conserva un casco histórico caracterizado por sus calles estrechas, sus puentes y sus construcciones tradicionales.

Durante la Fiesta del Orujo, estos espacios adquieren una actividad especial. Las calles se llenan de visitantes, las casetas gastronómicas animan el recorrido y las demostraciones de destilación convierten diferentes rincones del centro en puntos de encuentro.

Su ubicación en pleno corazón de Liébana permite también combinar la celebración con una escapada por los paisajes de los Picos de Europa, uno de los principales atractivos turísticos del norte peninsular.

La fiesta coincide, además, con una época especialmente atractiva para conocer la comarca, cuando el otoño transforma el paisaje y las montañas comienzan a anunciar la llegada del invierno.

Más de tres décadas celebrando un producto propio

La Fiesta del Orujo ha conseguido consolidarse a lo largo de más de tres décadas como una de las grandes citas gastronómicas del calendario cántabro.

Su declaración como Fiesta de Interés Turístico Nacional reconoce la capacidad de una celebración que ha sabido combinar la promoción de un producto local con la recuperación de sus técnicas tradicionales de elaboración.

El encendido de las alquitaras, la participación de las empresas orujeras, los reconocimientos a los productores y la implicación de vecinos y visitantes han permitido mantener una identidad propia que continúa atrayendo público edición tras edición.

Del **viernes 13 al domingo 15 de noviembre de 2026**, Potes volverá a convertirse en el centro de esta celebración, con tres días dedicados al orujo, la gastronomía y el ambiente festivo. Los horarios concretos de las diferentes actividades deberán consultarse en el programa oficial de la organización.

Las alquitaras volverán a encenderse, los productores mostrarán su trabajo y las calles de la villa recuperarán ese aroma tan característico que anuncia uno de sus fines de semana más especiales. Porque si algo ha conseguido la Fiesta del Orujo es que una antigua forma de elaborar aguardiente siga reuniendo, generación tras generación, a miles de personas en el corazón de Liébana.

VANVENTURE
CAMPER PARK POTES
Área de autocaravanas Potes
623 545 426
Calle Fonfría, 6. Potes

POTES, ENTRE TORRES MEDIEVALES Y MONTAÑAS: LOS RINCONES QUE NO PUEDES PERDERTE EN LA CAPITAL DE LIÉBANA



FUENTE: FOTO TURISMO CANTABRIA

En el corazón de la comarca cántabra de Liébana, rodeada de montañas y a las puertas de los Picos de Europa, se encuentra Potes, una pequeña villa que ha conseguido convertirse en uno de los destinos más atractivos del interior de Cantabria. Sus calles empedradas, sus puentes sobre el río y sus construcciones históricas conforman un conjunto urbano que conserva buena parte de su personalidad, mientras que el paisaje que la rodea ofrece numerosas posibilidades para quienes disfrutan de la naturaleza y las escapadas rurales.

La localidad, incluida en la asociación de Los Pueblos Más Bonitos de España, es conocida por su patrimonio medieval, su gastronomía y celebraciones como la Fiesta del Orujo, que cada noviembre atrae a numerosos visitantes. Sin embargo, basta con recorrer su casco histórico para descubrir que Potes tiene suficientes atractivos como para dedicarle una visita en cualquier época del año.

Su ubicación, en la confluencia de los ríos Deva y Quiviesa, ha condicionado durante siglos el desarrollo de la villa. Hoy, el agua, las construcciones de piedra y las montañas siguen siendo los grandes protagonistas de un paisaje urbano que invita a recorrerlo caminando.

La Torre del Infantado, el gran símbolo de Potes

Entre todos los edificios históricos de la localidad destaca la **Torre del Infantado**, una imponente construcción del siglo XV que se ha convertido en la imagen más reconocible de Potes.

Esta fortaleza medieval recuerda la importancia que tuvo la villa durante los enfrentamientos señoriales que marcaron la historia de Liébana. Su arquitectura robusta, con gruesos muros de piedra y una marcada apariencia defensiva, contrasta con las construcciones tradicionales que la rodean.

Actualmente, la torre constituye uno de los principales espacios culturales de la localidad y permite acercarse a diferentes aspectos de la historia lebaniega. Uno de sus grandes atractivos es la posibilidad de acceder a su parte superior, desde donde se obtiene una panorámica privilegiada del casco urbano y de las montañas que rodean Potes.

La visita resulta especialmente recomendable para quienes desean comprender la distribución de la villa y contemplar desde las alturas el entramado de calles, tejados y puentes que caracteriza su centro histórico.

El barrio de la Solana y las calles más bonitas del casco antiguo

Una de las mejores maneras de conocer Potes consiste en dejar a un lado el coche y recorrer tranquilamente sus calles. El **barrio de la Solana** conserva algunos de los rincones más característicos de la localidad, con callejuelas estrechas, viviendas tradicionales, balcones de madera y construcciones de piedra que recuerdan el pasado medieval de la villa.

A lo largo del paseo aparecen pequeñas plazas, pasadizos y casonas blasonadas que permiten descubrir diferentes etapas de su historia. La arquitectura popular convive con edificios de mayor importancia histórica, formando un conjunto urbano especialmente atractivo para quienes disfrutan del turismo cultural.

El casco antiguo de Potes no necesita grandes recorridos para sorprender. Su encanto se encuentra precisamente en la sucesión de pequeños espacios, en las fachadas que conservan elementos tradicionales y en la manera en que las calles se adaptan al terreno y al paso de los ríos.

Durante los fines de semana y las celebraciones populares, esta zona concentra buena parte del ambiente de la localidad, con establecimientos comerciales, bares y restaurantes que completan la experiencia.

El puente de San Cayetano, una de las imágenes más fotografiadas

Otro de los lugares imprescindibles es el **puente de San Cayetano**, una construcción histórica que permite cruzar

el río Quiviesa y que constituye uno de los rincones más reconocibles de Potes.
Su estructura de piedra y el entorno de edificios tradicionales crean una de las estampas más características de la villa. Desde sus inmediaciones se pueden contemplar las fachadas que se asoman al río y apreciar cómo el agua forma parte inseparable del paisaje urbano.
El puente es también un excelente punto de partida para recorrer las calles próximas y descubrir algunos de los espacios más pintorescos del casco antiguo.
La combinación de arquitectura, vegetación y agua convierte este lugar en una parada especialmente atractiva para los visitantes, sobre todo durante el otoño, cuando los colores del paisaje aportan un aspecto diferente a las orillas del río.

La iglesia de San Vicente y el patrimonio religioso de la villa
El patrimonio histórico de Potes también está representado por la **iglesia de San Vicente**, uno de los edificios religiosos más destacados de la localidad.
Su arquitectura reúne elementos de diferentes etapas, con una presencia importante de formas góticas y renacentistas que reflejan la evolución del edificio a lo largo del tiempo.
La visita permite conocer otra parte del pasado de la villa, estrechamente relacionado con la importancia religiosa que ha tenido la comarca de Liébana durante siglos.
El entorno de la iglesia forma parte además del recorrido habitual por el casco histórico, por lo que resulta sencillo incorporarla a una jornada dedicada a descubrir los principales monumentos de Potes.

Santo Toribio de Liébana, uno de los grandes centros de peregrinación
A pocos kilómetros de Potes se encuentra uno de los lugares más importantes del patrimonio religioso de Cantabria: el **Monasterio de Santo Toribio de Liébana**.
Situado en el municipio de Camaleño, aproximadamente a tres kilómetros de la villa, este monasterio es conocido por custodiar el **Lignum Crucis**, una reliquia venerada como el mayor fragmento conservado de la cruz de Jesucristo.
Su importancia histórica y espiritual ha convertido el lugar en un destacado destino de peregrinación, especialmente durante los Años Jubilares Lebaniegos.
El monasterio se encuentra rodeado de un paisaje montañoso que contribuye a reforzar la singularidad de la visita. Además de su valor religioso, permite conocer una parte fundamental de la historia de Liébana y comprender por qué esta comarca ha ocupado durante siglos un lugar destacado dentro de las rutas de peregrinación.
La cercanía con Potes convierte esta excursión en una de las opciones más recomendables para quienes disponen de unas horas adicionales durante su estancia.

El mercado de los lunes, una cita con los productos de la comarca
No todos los atractivos de Potes están relacionados con sus monumentos. La villa conserva también una importante actividad comercial vinculada a su condición de centro de referencia para los pueblos de Liébana.
Una de sus citas más conocidas es el **mercado semanal de los lunes**, que reúne puestos y productos de diferente tipo y permite descubrir algunos de los sabores más característicos de la comarca.
Los quesos, embutidos, productos agroalimentarios y elaboraciones locales forman parte de la oferta que puede encontrarse en este ambiente de mercado, donde la actividad comercial mantiene una estrecha relación con la vida cotidiana de la zona.
Para quienes visitan Potes durante el comienzo de la semana, recorrer sus puestos constituye una buena oportunidad para conocer productos tradicionales y acercarse a la gastronomía lebaniega.

Pasear junto al Deva y el Quiviesa
Los ríos son una parte esencial de la personalidad de Potes. El **Deva y el Quiviesa** atraviesan el entorno urbano y ofrecen rincones especialmente agradables para quienes buscan disfrutar de un paseo tranquilo.
Las zonas próximas a sus cauces permiten contemplar antiguas construcciones, pequeños puentes y espacios de vegetación que aportan una imagen diferente de la localidad.
Caminar junto al agua también ayuda a comprender la importancia que estos ríos tuvieron históricamente para el desarrollo de la villa, tanto por su relación con las actividades tradicionales como por su influencia en la configuración del casco urbano.
Es una opción especialmente recomendable para completar la visita después de recorrer las calles más concurridas del centro histórico.

El cocido lebaniego y el orujo, dos motivos para sentarse a la mesa
La gastronomía es uno de los grandes atractivos de Potes y una parte fundamental de cualquier escapada a Liébana.
Entre sus platos más conocidos destaca el **cocido lebaniego**, una elaboración contundente preparada tradicionalmente con garbanzos, carnes, berza y otros ingredientes que forman parte de la cocina de montaña.
Se trata de una receta especialmente apreciada durante los meses más fríos, cuando las temperaturas invitan a disfrutar de platos calientes después de una jornada recorriendo la comarca.
Los **quesucos de Liébana** son otro de los productos característicos de la zona. Elaborados con leche de vaca, oveja o cabra, reflejan la importancia de la ganadería y



de las pequeñas producciones queseras del territorio.
A ellos se suma el **orujo de Liébana**, un aguardiente que cuenta incluso con su propia celebración. Cada noviembre, la Fiesta del Orujo convierte Potes en uno de los principales escenarios gastronómicos de Cantabria, con demostraciones de destilación, degustaciones y numerosas actividades populares.
La oferta de bares y restaurantes permite disfrutar de estos productos durante todo el año, convirtiendo la gastronomía en un complemento perfecto para cualquier recorrido turístico.

Fuente Dé, una excursión a las alturas de los Picos de Europa
La ubicación de Potes permite descubrir algunos de los paisajes más espectaculares de Cantabria sin necesidad de realizar grandes desplazamientos.
Una de las excursiones más populares es la visita a **Fuente Dé**, en el municipio de Camaleño, donde se encuentra el conocido teleférico que permite ascender hasta una altitud superior a los 1.800 metros.
El recorrido ofrece una perspectiva impresionante del relieve de los Picos de Europa y permite acceder a un entorno de alta montaña con numerosas posibilidades para los aficionados al senderismo.
Desde la estación superior se pueden contemplar grandes paredes rocosas, valles y cumbres que forman parte de uno de los espacios naturales más emblemáticos del norte de España.
La visita requiere tener en cuenta las condiciones meteorológicas, especialmente durante el otoño y el invierno, cuando la niebla, el viento o la nieve pueden condicionar el funcionamiento del teleférico y las actividades en la montaña.

El desfiladero de La Hermida y otros paisajes cercanos
Otro de los grandes atractivos de los alrededores es el **desfiladero de La Hermida**, uno de los accesos naturales más impresionantes a la comarca de Liébana.
La carretera discurre entre enormes paredes de roca, siguiendo el curso del río Deva a través de un paisaje de montaña que sorprende por la altura de sus formaciones y la estrechez de algunos tramos.
Muy cerca de este entorno se encuentra el **mirador de Santa Catalina**, desde donde se pueden contemplar panorámicas del desfiladero y de las montañas que lo rodean.
Los amantes del senderismo también pueden aprovechar su estancia en Potes para conocer rutas como las del entorno de **Peña Oviedo** o los caminos próximos a **Mogrovejo**, una localidad que conserva un interesante conjunto de arquitectura tradicional.
Estas excursiones permiten ampliar la visita y descubrir que Potes es también una excelente base para recorrer otros puntos de la comarca.

Una villa para descubrir en cualquier época del año
Potes ofrece atractivos suficientes para organizar una escapada durante todo el año, aunque la primavera y el otoño son dos de las estaciones más recomendables para disfrutar de sus paisajes y recorrer sus calles.
Durante la primavera, la vegetación recupera su protagonismo y las temperaturas suelen resultar agradables para realizar excursiones. En otoño, los colores de las montañas transforman el entorno y la Fiesta del Orujo aporta un ambiente especial a la localidad.
El verano permite aprovechar las jornadas más largas para explorar los Picos de Europa, mientras que el invierno ofrece una imagen diferente de Liébana, con las cumbres nevadas y una gastronomía especialmente apropiada para los días fríos.
La villa combina patrimonio medieval, paisajes de montaña, productos gastronómicos y una ubicación privilegiada para descubrir algunos de los lugares más conocidos del interior cántabro.
Quien llega a Potes atraído por sus monumentos termina encontrando muchos más motivos para prolongar la estancia. Entre las callejuelas de la Solana, los puentes sobre el Quiviesa, las vistas desde la Torre del Infantado y las montañas que rodean la comarca, esta pequeña localidad demuestra que algunos de los destinos más interesantes de Cantabria se encuentran lejos de la costa y muy cerca de los Picos de Europa.





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.

APARTAMENTOS ALQUITARA

Complejo turístico en Potes

- Apartamentos
- Casa rural
- Piscina
- Pista de Padel
- Barbacoas
- Spa
- Zonas infantiles
- Eventos









Para más información llame a este teléfono:

616 125 806

www.apartamentosalquitara.com

info@apartamentosalquitara.com

Apartamentos Alquitara

apartamentosalquitara

Parque Nacional Picos De Europa 32 - 39585 Ojedo Cantabria