

CASTILLA TERMAL BALNEARIO SOLARES

Dirección: Avda. Calvo Sotelo, nº 13, Solares. **Teléfono:** 942 521 313.
Día de cierre: Ninguno.
Propietario: Castilla Thermal Balneario de Solares.
Cocinero: Ignacio Gutiérrez Simón.
Especialidades: Exquisita cocina tradicional cántabra, con pescados salvajes recién llegados de la lonja y carnes a la brasa. Destacan los puerros confitados.
Observaciones: Dispone de gastrobar y terraza.



RESTAURANTE HAMBURGUESERÍA EL BOGA

Dirección: Avda. Calvo Sotelo, nº 2, Solares. **Teléfono:** 942 172 243. **Día de cierre:** Lunes. **Propietarios:** Ailen Antillana Soria y Luz Marlene Alegria Cárdenas. **Especialidades:** hamburguesas, bocadillos y sándwiches. **Observaciones:** disponemos de menú entre semana 100% casero a 9€. Todos los miércoles y jueves tenemos promoción de sándwich y hamburguesas. Disponemos de dos terrazas.



QUESERÍA LA PASIEGA DE PEÑA PELADA

Dirección: Carretera La Cavada-Liérganes. **Teléfono:** 942 539 261.
Propietarios: Familia Ruiz.
Director de empresa: César Ruiz Solana.
Página web: www.lapasiegadepenapelada.com.
Descripción: En 1917 comienza la historia de Herederos de Tomás Ruiz, SL, en manos de la Pasiega Brígida Ruiz que bajó de las laderas de Peña Pelada a Rubalcaba (Liérganes) para vender los quesos que ella misma elaboraba. El sabor de esos quesos ha perdurado en la historia. Hoy somos sus bisnietos quienes continuamos la labor en una moderna fábrica en La Cavada donde se elaboran los quesos con las mismas recetas con que elaboraba Brígida. Además de elaborar otros nuevos productos bajo la máxima de aunar tradición e innovación.
Especialidades: Queso Nata de Cantabria DOP, Queso ahumado, Queso fresco, Torta Pasiega, Cremosuco a la cerveza, Queso curado de vaca, Queso curado de oveja, Queso de mezcla, Queso con orégano especial para fundir, queso azul, mantequilla y, ahora, mozzarellas y burratas en un proyecto en común con la Quesería de Bilbao 'Biribil Brothers', donde La Pasiega hace la cuaja y Biribil la magia del hilado.



LA PRÓXIMA SEMANA
**RUTA
GASTRONÓMICA
VALLES PASIEGOS**

'Tudanco', el queso de mayor tamaño elaborado en Cantabria

Tres Valles Pasiegos.

Elaborado por
Tomás Pérez
Monzón en
Prases, pesa 50 kg

JOSÉ LUIS PÉREZ

Cantabria cuenta con una nómina de queseros artesanos con inquietudes, que no se conforman con la rutina del día a día y, aunque es complicado introducir en poco tiempo y con éxito una nueva referencia en el mercado, las iniciativas se suceden, algo que

siempre es interesante para el consumidor y que genera evolución y progreso.

El último ejemplo en forma de novedad es el que protagoniza Tomás Pérez Monzón, maestro artesano y propietario de la Quesería Tres Valles Pasiegos, ubicada en la localidad de Prases, en la carretera Nacional 623.

La pasada semana, Tomás presentó el queso más grande de Cantabria, que ha sido bautizado como 'Tudanco' y cuyas siete primeras y únicas piezas hasta el momento pesan entre 45 y 50 kg.

Se trata de un queso elaborado con leche cruda de vaca y con el sello de calidad de Garantía Pasiega. Es un queso de potente sabor, prensado, con corteza natural y con un llamativo color roji-

zo tanto en corteza como en interior.

Tiene forma cuadrangular y mide 85 cm y 45 cm en cada lado y tiene una maduración mínima de 260 días en cava a temperatura y humedad controlada.

El proyecto, la idea, de elaborar un queso de gran formato surgió hace un año en el transcurso de una conversación entre Tomás y Roberto Aramburu, gerente de Aramburu Cultura Gastronómica. El reto era, además de apostar por un formato espectacular, emplear el anatto, un colorante natural que le da una tonalidad y unas características especiales.

Las siete piezas solo se comercializa en las sucursales de Aramburu en Cantabria.



Tomás, a la izquierda, cortando el primer queso que sale al mercado. DM