

Cantabria Santander Torrelavega Región

POTES
NOTIFICADA
LA BAJA DEL
PADRÓN DE TRES
CIUDADANOS
EXTRANJEROS

► El alcalde de Potes, Javier Gómez Ruiz, ha notificado a través del Boletín Oficial de Cantabria, al haber fallado el intento de notificación individualizada a las personas implicadas, el inicio de expediente de baja del padrón municipal de habitantes para tres ciudadanos extracomunitarios.

V. DE LIÉBANA
PERMISO PARA
DERIVAR AGUA
DEL MANANTIAL
FUENTE LA HAYA
PARA RIEGO

► La Confederación Hidrográfica del Cantábrico (Comisaría de Aguas) ha informado de la solicitud de licencia por parte de un particular para derivar 0,33 l/s de agua del manantial Fuente La Haya en Cucayo-Dobres (Vega de Liébana), con destino al riego de 0,7523 hectáreas.

POTES
SOLICITADA
LICENCIA
MUNICIPAL PARA
UN PUB EN LA
CALLE SAN ROQUE

► El alcalde de Potes, Francisco Javier Gómez Ruiz, ha informado que por parte de Sericop Liébana, S.L. se ha solicitado licencia municipal para el ejercicio de la actividad de bar de categoría especial, en la calle San Roque, 1 de esta villa de Potes. El expediente está en fase de información al público.

CAMALEÑO

Inaugurada la nueva edición de Cocina lebaniega en Fuente De

La muestra culinaria permanecerá en el parador regional hasta el próximo día 11 de octubre • El precio del menú de degustación de las jornadas es de treinta euros con IVA incluido

PEDRO ÁLVAREZ / POTES

El Parador de Fuente De, inauguró en la jornada del domingo, la X edición de la Muestra de Cocina Lebaniega, donde se degustarán los más exquisitos platos de la gastronomía de la comarca. El director del Parador de Fuente De, Florentino García, estuvo acompañado en el acto de inauguración de la Muestra, por los alcaldes de Potes, Cillorigo de Liébana, y Vega de Liébana, Javier Gómez, Jesús Cuevas, y Gregorio Alonso, respectivamente; de la concejala del Ayuntamiento de Camaleño, María Luz Lerín; del Director de Cantur en Fuente De, Ángel Lama, y de Juan Carlos Roiz, de «Embutidos Juanito», de Potes.

JUDIONES DE LIÉBANA. En la Muestra se pueden degustar para comenzar, judiones de Liébana con perdiz parda de Remoña; chanfaina lebaniega; hojaldre relleno de picadillo; degustación de quesucos artesanos de Liébana, y un combinado para dos personas compuesto por picadillo de caza mayor (jabalí). Borono con puré de manzana. Mollejas de ternera con champiñones naturales, croquetas caseras de gallina de corral, y crujiente de morcilla.

Para continuar, pastel de trucha asalmonada con puerro y cebolla roja de Bedoya; merluza rellena con salsa de nueces y almejas de pedreña; cordero lechal de los pastos de Áliva, asado al aroma del tomillo.

Lomo de venado con foie de pato. Sobre salsa de arándanos y moras,



El director del parador de Fuente De, Florentino García junto a los asistentes. / ÁLVAREZ

niago, y para terminar, pastel de queso de Tresviso, sobre espejo de crema inglesa; canónigo lebaniego; tarta del Parador, elaborada con té del puerto, orujo y tostadillo de Po-

brezo, o espuma helada de té del puerto al aroma del orujo lebaniego. El precio es de 30 euros, IVA incluido e incluye la degustación del aperitivo, un segundo plato y un postre,

postre, y café. La X Muestra de la Cocina Lebaniega. Se podrá degustar en el Parador de Fuente De en los Picos de Europa, hasta el próximo día 11 de octubre.

DESARROLLO RURAL

Editado un nuevo número de la revista 'Braña'

BELÉN RODRÍGUEZ / SANTANDER

Un nuevo número de 'Braña' repasa los proyectos más destacados de los Grupos de Acción Local. El número 15 de esta publicación contiene un extenso informe acerca del diagnóstico de percepción vecinal desarrollado a través del proyecto Agenda 21 rural La Red Cantábrica de Desarrollo Rural y los Grupos de Acción Local de Cantabria han editado un nuevo número de 'Braña', una publicación gratuita acerca del desarrollo rural en Cantabria.

Entre los contenidos que incluye esta nueva edición, destaca un informe acerca del contexto territorial, sociodemográfico y una aproximación al diagnóstico de percepción vecinal elaborado en el marco del proyecto de Agenda 21 rural. En él, se descubre el principal reto para afrontar en el medio rural el progresivo envejecimiento de la población, así como también conocemos cómo perciben los habitantes de las zonas rurales la vida en sus pueblos, dando un primer paso en la detección de las principales necesidades de estos municipios de cara al futuro. Otro de los contenidos destacados en la nueva edición es una colaboración de la OPHIC en la que este organismo incide en la importancia que tiene la colaboración entre entidades para la puesta en marcha de procesos de participación ciudadana como los Foros del Agua. El número 15 de 'Braña' incluye las secciones habituales de esta revista. La sección de 'Noticias de la Red', como es habitual, informa acerca de las principales novedades en materia de desarrollo rural. Esta sección también incluye un completo resumen del proyecto de Educación Ambiental 'Explora tu río'. También se destaca las principales actuaciones que se ha marcado este proyecto de cooperación transnacional de cara a la consolidación de un Itinerario Cultural Europeo entorno al arte rupestre prehistórico. 'El recoveco' ha correspondido al Mirador de Valcabado, en Pomar de Valdivia. Este punto, situado en uno de los extremos del páramo de la Lora, representa el espíritu de País Románico.

BÁRCENA DE CICERO

Gran éxito de la XIII edición del Día de la Bicicleta

G. MATANZAS / CICERO

El municipio de Bárcena de Cicero celebró el pasado domingo con gran éxito la XIII edición del Día de la Bicicleta organizada por la Asociación Amigos del Volante y con la colaboración de la Concejalía de Juventud presidida por Pedro Prieto.

La prueba se realizó a través de un recorrido de 20 kilómetros que discurre por las localidades de Gama, Cicero, Treto y Ambrosero con la participación de más de 600 ciclistas que disfrutaron de una jornada soleada y calurosa durante todo el trayecto. Las inscripciones para la prueba se abrieron a las diez.



Los participantes recorrieron 20 kilómetros. / MATANZAS