

Introducción

La Asociación **Slow Food Cantabria** regresa a Maliaño con un evento renovado, repleto de actividades que demuestran que la **alimentación sostenible es un motor esencial para el cambio**. La red **De Granja en Granja**, un proyecto respaldado por esta asociación, impulsa el **Mercado de los Granjeros**, en el que participan casi una treintena de productores asociados. Este encuentro busca transmitir, desde el corazón mismo de la producción agroalimentaria, el valor del trabajo conjunto, el respeto por la tierra y la colaboración entre quienes la cultivan.

La amplia variedad de productos presentes en esta red permite apreciar de un solo vistazo la **riqueza y diversidad** de los alimentos que nacen de nuestro territorio. Desde su origen en 2019, con las primeras jornadas de puertas abiertas **De Granja en Granja**, este proyecto ha evolucionado hasta convertirse en un eje vertebrador para una sociedad que **desea y defiende el buen alimento**.

A lo largo del año, los granjeros participantes desarrollan una intensa labor de sensibilización en foros, mercados y espacios de divulgación —tanto físicos como virtuales—, logrando que el consumidor se implique de forma directa en el conocimiento y la producción de sus alimentos. Las visitas a las granjas, abiertas a familias, amigos y amantes de la gastronomía y la naturaleza, contribuyen a **tejer una nueva mirada hacia el mundo rural**, que pone en valor tanto sus virtudes como sus desafíos.

Objetivo del Evento

El **Mercado de los Granjeros** tiene como propósito principal **promover el consumo de productos locales, sostenibles y ecológicos**, destacando la importancia de **apoyar a los pequeños productores** que trabajan con compromiso y respeto hacia el entorno.

A través de **talleres, showcookings y demostraciones culinarias**, los asistentes podrán descubrir de cerca **el origen de los alimentos**, conocer a las personas que los producen y participar en experiencias que conectan la cultura gastronómica con la sostenibilidad y la salud.

Mercado de Productores Locales

El **Mercado de los Granjeros** reunirá a **15 productores locales** que ofrecerán una cuidada selección de alimentos elaborados con esmero y respeto por la tierra: **quesos, miel, vino, sidra, zumos, mermeladas, hortalizas y frutas ecológicas**. Cada puesto será una ventana al trabajo artesanal de quienes cultivan y transforman los productos de nuestro entorno, reflejando la diversidad y autenticidad de la producción cántabra.

Además, el público podrá **degustar las creaciones del chef Antonio Vicente**, quien elaborará en directo **platos inspirados en los sabores locales**, utilizando ingredientes de primera calidad procedentes de los propios productores del mercado. Su cocina rendirá homenaje a la materia prima, mostrando cómo la tradición y la creatividad pueden encontrarse en el mismo plato.

Información del Evento

- **Fecha:** 18 y 19 de octubre de 2025
 - **Lugar:** Parque de Cros, Maliaño (Cantabria)
 - **Horario:**
 - Sábado 18: de 11:00 a 20:00 h
 - Domingo 19: de 11:00 a 15:00 h
 - **Entrada:** Gratuita
 - **Organiza:** Asociación *Slow Food Cantabria*
 - **Colaboran:** Ayuntamiento de Camargo y Gobierno de Cantabria
-

Programa de Actividades – Sábado 18 de octubre



11:00 – Reposteros en acción

Aquí no solo se mira: se participa. *Sobaos* y mermeladas artesanas se convierten en protagonistas de un taller vivo, donde el público **combina, unta, decora y degusta**. La acción está en las manos: jugar con texturas, descubrir contrastes entre lo dulce y lo ácido, y crear un bocado propio. Un momento divertido y sabroso, pensado tanto para familias como para quienes disfrutan de la repostería sencilla pero auténtica.



12:00 – Brindis con corteza

La acción está en el paladar: **quesos de distintas curaciones** frente a **bebidas fermentadas** de perfiles variados. Se prueba, se compara y se conversa. El público participa activamente, descubriendo cómo cada bocado se transforma con el siguiente sorbo. Una experiencia que demuestra que los fermentos, aunque distintos, **hablan el mismo idioma**.



13:00 – Fuego, hierro y cuchillo

Un taller cargado de acción culinaria. **Antonio Vicente (Cantabria Power)** cocina en directo con **cortes de carne de pasto**, mostrando cómo el fuego transforma aromas y texturas. El hierro chisporrotea, el cuchillo marca los ritmos y cada preparación se sirve recién hecha al público. Un espectáculo de cocina convertido en ritual: **fuego, técnica y sabor** en constante armonía.



17:00 – Hongos con alma

La acción aquí es silenciosa, pero intensa: limpiar, cortar, saltear, transformar. En este taller, el público descubre cómo unas simples setas se convierten en bocados llenos de matices. Cada paso se comparte, cada plato se degusta en directo. **El alma de los hongos** se revela en una cocina sencilla, pero cargada de magia.



18:00 – Paisajes en copa y oído

La acción trasciende la cocina: es sensorial. Cada sorbo de vino se acompaña de **sonidos del mar y de la naturaleza**. El público no solo bebe: también escucha, compara, cierra los ojos y viaja. La acción se traslada a los sentidos, donde **gusto y oído construyen un paisaje invisible** que se hace tangible en la copa.

Exposición Fotográfica

“De Granja en Granja: el alma del territorio”

Esta exposición acompaña al Mercado de Granjeros como una ventana a la vida en el campo cántabro. A través de una serie de imágenes captadas por Patricia Valdés en granjas familiares, se muestra el rostro humano de la producción sostenible: manos que cultivan, miradas que cuidan, paisajes que alimentan.

Cada fotografía es un testimonio silencioso de compromiso, de vínculo con la tierra y de respeto por el ciclo natural de los alimentos. La autora, con más de catorce años de experiencia tras la cámara, retrata lo esencial: la dignidad del trabajo agrícola y ganadero, el valor del producto local y la belleza discreta de lo cotidiano.

Más que una exposición, es un homenaje visual al esfuerzo colectivo de quienes mantienen viva la cultura rural. Un recorrido por los colores, texturas y emociones que sostienen una forma de vida en equilibrio con el entorno, invitando al público a mirar, reflexionar y reconocer el origen de lo que llega a su mesa.

MERCADO DE GRANJEROS



18-19
OCTUBRE
2025

degranjaengranja.es

SÁBADO 11-20h
DOMINGO 11-15h

PARQUE DE
CROS
MALIAÑO



CATAS
TALLERES
ANIMALES
CHARLAS
GASTRO

DE
GRANJA
EN GRANJA.


Slow Food
Cantabria

 AYUNTAMIENTO
DE CAMARGO

*sabe a
norte*
PRODUCTO DE CANTABRIA

 GOBIERNO
de
CANTABRIA
CONSEJERÍA DE DESARROLLO RURAL,
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

 ODECA
Oficina
de Calidad
Alimentaria