

DIARIO DE SESIONES

Serie A - Núm. 103

14 de mayo de 2018

Página 6027

SESIÓN PLENARIA

7. Pregunta n.º 369, relativa a razones por las que en los restaurantes de Cantur no se promocionan los productos de Cantabria, incluyéndolos en sus cartas, presentada por D. José Ramón Blanco Gutiérrez, del Grupo Parlamentario Podemos Cantabria. [9L/5100-0369]

LA SRA. PRESIDENTA (Gorostiaga Saiz): Señorías pasamos al turno de preguntas, Sr. Secretario, punto N.º 7.

EL SR. BOLADO DONIS: Pregunta N.º 369, relativa a razones por las que los restaurantes de CANTUR no se promocionan los productos de Cantabria incluyéndolos en sus cartas, presentada por D. José Ramón Blanco Gutiérrez del Grupo Parlamentario Podemos Cantabria.

LA SRA. PRESIDENTA (Gorostiaga Saiz): Para formular la pregunta tiene la palabra D. José Ramón Blanco Gutiérrez.

EL SR. BLANCO GUTIÉRREZ: Muy buenas. Gracias Sra. Presidenta. Buenas tardes Sr. Martín.

En un catálogo cogido en FITUR leo sobre la gastronomía cántabra: "Cantabria es mar, montaña, vegas, huertas y esta diversidad geográfica configura una cultura gastronómica propia, basada en los ricos productos de esta tierra fértil y en una elaboración tradicional acuñada en las lumbres y pucheros de los pueblos, que llega hasta nuestros días convertida en cocina de personalidad que ha sabido adaptarse a nuestros gustos culinarios. Carnes de reses criadas en los altos puertos y en profundos valles; pescados y mariscos capturados en las frías y agitadas aguas cantábricas; productos hortofrutícolas cultivados en la vega de los ríos de gran riqueza piscícola son el origen de las materias primas que surten las cocinas cántabras.

Con esta despena el oficio, la imaginación, la dedicación y la pasión de los elaboradores y cocineros cántabros, la región ha conseguido forjarse un merecido prestigio en cuanto a oferta gastronómica, que está repleta de guisos tradicionales con nombre propio, elaboraciones sencillas que respetan el sabor original de pescados y carnes y dulces de fama internacional"

Si pasamos a la siguiente página vemos nuestros grandes quesos, que la Consejería de Alimentación promociona, nuestros sobaos y quesadas, parte del marisco y el pescado, nuestros vinos, las carnes tan excepcional que su compañero de asiento le podrá decir, así como verduras y hortalizas que tenemos en Cantabria de la mejor calidad.

Y por eso, le pregunto sobre el restaurante "Abra del Pas" en CANTUR. ¿Por qué el restaurante "Abra del Pas" no promociona nuestros productos? Porque es el restaurante del Gobierno de Cantabria. Y corrijáme si me equivoco. Es el único que tenemos ¿no?.

Y por lo tanto, el del "Abra del Pas" no promociona. Y está, solo hay que ir a comer allí. No promociona las anchoas del cántabro, o los pimientos de Isla -que tenemos aquí al Alcalde-; embutido de primera calidad que se elabora en Cantabria, como le va a poder decir el Sr. Oria. Quesos de Cantabria, quesos de la zona de Cabuérniga o de Liébana. De la zona pasiega, de gran calidad. Las patatas de Valderredible, por ejemplo...(mumulllos) -¿Salís aquí a interpelar o sigo yo?-

De la zona oriental también tenemos grandes quesos. La carne de Cantabria, la EGP. La vaca tudanca, que tantos quebraderos de cabeza han dado al Sr. Oria. La carne ecológica que se está empezando a hacer de una calidad excepcional. Legumbres. Tenemos la famosa "Feria de la alubia", etc., etc. Que os vemos a muchos de los del Gobierno desfilar por estos eventos ¿no?. Vegetales, con proyectos de huerta ecológica impresionantes, que van a ser referentes, incluso mundiales pueden llegar a ser.

Y seguro que el Alcalde de Villacarriedo le puede asegurar varias marcas de su zona, de las quesadas. Algo tan sencillo como es comprarlo, cortarlo y servirlo, por ejemplo.

O alguna que otra receta basada en los sobaos. Ese símbolo de Cantabria que tanto el Presidente está orgulloso, y con razón, de llevarlo por todas las televisiones.

Por lo tanto, Sr. Consejero, le pregunto: ¿Por qué nada de esto, y digo nada de esto, está en un restaurante que es del Gobierno de Cantabria, que podría ser un símbolo, un símbolo de la gastronomía cántabra? Y me gustaría una explicación. Porque he estado allí, he comido allí; un trato excepcional de los trabajadores. Pero me falta la materia prima que promociona la Consejería del Sr. Oria y su Consejería.



Muchas gracias.

LA SRA. PRESIDENTA (Gorostiaga Saiz): Gracias, Sr. Diputado.

Contestación del Gobierno. Tiene la palabra D. Francisco Martín, Consejero de Innovación, Industria, Turismo y Comercio.

EL SR. CONSEJERO (Martín Gallego): Muchas gracias, Sra. Presidenta.

Bueno, al menos este debate será succulento. Otra cosa quizás no tenga, pero succulento le garantizo que sí va a ser.

Voy a tener que hacer una "tournée" con los señores Diputados, por las instalaciones de CANTUR. Me imagino que el Sr. Recio; que no está ahora, no nos acompaña; si le hubiese oído...

Mire usted, en primer lugar, CANTUR tiene muchas más instalaciones. Lugares donde se da de comer, pues está: Cabárceno, está el Abra del Pas, está Nestares, está Fuente Dé, está el Refugio de Aliva, está Alto Campoo. Bueno, pues en todos ellos; usted dice que ha estado en el "Abra del Pas", no voy a dudar de su palabra; le garantizo que en todos ellos, el producto de Cantabria está siempre como referencia... Sí, sí. Lo que pasa es que usted no ha estado en los restaurantes de CANTUR.

Por eso le decía que si el Sr. Recio estuviese aquí, que también ha compartido labores de gestión de estos centros. Pues no se creería lo que está usted diciendo.

Porque mire usted, en el menú de "Abra del Pas", los caricos o el cocido montañés, siempre está en el menú. Y entre los postres, el canónigo lebaniego. Sí. La tarta de quesos... -lo estoy leyendo en directo- pimientos con anchoas, rabas.

Pero además de eso, si vamos al campo de golf de Nestares, en el menú siempre hay cocido montañés. Siempre hay carnes de Campoo. Siempre hay pescados de temporada: bocartes, o verdel, o bonito.

En todos los menús, cuando es temporada de bonito, siempre hay pescados de temporada, bocartes o verdel o bonito. En todos los menús cuando es temporada de bonito hay marmita, marmite o sorropotum como usted lo quiera llamar, pero claro son pescados de temporada.

En Cabárceno siempre hay menú y uno de los primeros es cocido montañés y uno de los segundos es bacalao a la montañosa. El Teleférico de Fuente De siempre en la carta está la tabla de quesos de Liébana, siempre está el cocido lebaniego, cómo no va a estar entre los menús que se ofrecen en Fuente Dé.

Este año por ejemplo hemos puesto en El Chivo hemos puesto un producto nuevo intentando desestacionalizar Alto Campoo y que tenga atractivos también fuera de temporada de esquí y hemos puesto la noche, la cena en El Chivo.

Le voy a leer el menú de la cena de El Chivo: degustación de quesos de Cantabria y croquetas de boletus, cuando se presenta este plato se entrega con un díptico en el que se describen los quesos que se ponen en el plato; foie casero a la plancha sobre crujiente de sobao pasiego; carne de Campoo a la plancha acompañada de verduritas; pantortilla de Reinosa sobre crema de plátano y chocolate caliente.

Mire usted, solo falta el chupito de orujo, yo creo que ya es difícil..., bueno, lo que le estoy diciendo es que en el...

(Murmullos)

Usted ha tenido sus minutos de gloria ahora son mis minutos de contestación...

LA SRA. PRESIDENTA (Gorostiaga Saiz) Un momento, un momento... Consejero, permíname un segundo.

Señoría, no le ha interrumpido nadie. Le han hecho eco porque les daba como hambre lo que usted decía. Pero a partir de ahí, de verdad que no le han interrumpido nadie. Sr. Diputado, de verdad no le ha interrumpido nadie. Deje contestar al Consejero.

Sí. Su pregunta dice exactamente: ¿Por qué los restaurantes de CANTUR como el "Abra del Pas" no se promocionan? Los restaurantes de CANTUR. Señoría, no interrumpa.

Siga, Sr. Consejero.

DIARIO DE SESIONES

Serie A - Núm. 103

14 de mayo de 2018

Página 6029

EL SR. CONSEJERO (Martín Gallego): Bueno, lo dicho Sra. Presidenta. Que voy a tener que invitar a los señores Diputados a hacer un recorrido por los establecimientos y analizar las cartas. Porque estoy viviendo que usted está hablando de oído. En primer lugar, desconocía que teníamos más establecimientos donde CANTUR tiene a bien dar servicios de repostería y gastronomía.

Y también decirle que nunca como ahora se está promocionando la cocina cántabra, tanto desde ODECA como a partir de las ferias a las que asistimos: San Sebastián gastronómica, Madrid Fusión... Tenemos la suerte de tener un elenco de cocineros que nos acompañan a todos estos eventos. En Fitur, la gastronomía es un elemento fundamental.

No creo que se pueda decir que Cantabria, que el Gobierno y que CANTUR, no promocionan los productos de Cantabria.

Es más, todos los productos de proximidad son cántabros: el agua, la ginebra... No digo marcas porque, Sr. Diputado, creo que no debo hacerlo. Los vinos. Es decir, todo lo que son productos de proximidad se adquieren a proveedores de Cantabria. Creo que eso es fácil.

Voy a poner un ejemplo. Todo el orujo que se sirve en los establecimientos de CANTUR se le compra al que gana la Alquitara de Oro del año anterior. Por ejemplo, cuando hay productos de temporada pues siempre se acude a las lonjas a comprar el pescado de temporada.

Y le garantizo, le voy a traer el listado de los menús del "Abra del Pas" de todos los días de la semana. Y verá cómo más de la mitad de los días, en el menú al menos hay dos platos que son de la cocina cántabra: como el cocido montañés, que sí Sr. Diputado –se lo garantizo-... (murmullos) Bueno, es bien sencillo, le traeré los menús.

Muchas gracias.

LA SRA. PRESIDENTA (Gorostiaga Saiz): Gracias, Sr. Consejero.