



# Gran Fiesta

# del Sobao y la Quesada

Los mejores embajadores  
de Cantabria para el mundo

## VEGA DE PAS

## 13, 14 y 15 de abril



Excmo.  
Ayuntamiento  
de  
Vega de Pas



# Vega de Pas cuna del sobao y la quesada



*Eusebia Hernández Martín  
Cocinera del Sanatorio del  
Dr. Madrazo, creadora  
del Sobao moderno.*

Vega de Pas, conocida por formar parte de una de las tres villas pasiegas, es considerada la cuna del sobao, este dulce tradicional y embajador de Cantabria fuera de sus fronteras.

En su origen, el sobao pasiego se considera que fue fruto del uso espontáneo de materias primas básicas en el mundo rural como la harina y la mantequilla, cuando en su elaboración a base de masa de pan no se utilizaba azúcar. El sobao moderno, ya edulcorado, se atribuye a la cocinera del Doctor Madrazo (cirujano cántabro natural de Vega de Pas), Eusebia Hernández Martín, referencias que datan de 1896.



## SABORES DE RAIZ PASIEGA

En los obradores artesanos, el sobao pasiego se da la mano con otra exquisitez dulce, reina también en la repostería del Pas, como es la quesada. El olor de sus obradores, su sabor y su tradición gastronómica los enmarcan en el reclamo ideal de todos los visitantes que acuden a nuestra región en busca de todos los recursos que la misma ofrece y donde disfrutan sin igual de la buena cocina en un marco paisajístico incomparable. Caminar por Vega de Pas

invita a percibir, sin mucho esfuerzo, los sabores de antes porque la localidad mantiene la esencia de sus tradiciones y de sus gentes.



## PRODUCTOS, RECLAMO DE CANTABRIA

Una caja de sobaos, suculencia autóctona que desde 2004 posee la Indicación Geográfica Protegida (IGP) de "sobao pasiego", denominación específica de la zona de elaboración y envasado enmarcada en la Comarca del Pas, junto a la quesada suponen un detalle perfecto a incluir en el equipaje de vuelta a casa de cada visitante, tras su paso por Cantabria.

Aquí, en nuestra región el sobao pasiego y la quesada se han convertido en una de las materias básicas en la elaboración de muchos postres, que sin duda alguna aportan un todo que recuerda al sabor de lo de casa. En el caso del sobao, su miga de color amarillo intenso y una superficie de color tostado sumado a su textura densa y esponjosa y a su sabor dulce con aroma a

mantequilla lo han colocado, con el paso de los años, en uno de los productos estrella dentro de la gastronomía regional y que asocia el nombre de Cantabria en cualquier lugar recóndito del país. Por su parte, la quesada pasiega es un dulce preparado en su origen con queso fresco. Sus primeras menciones históricas datan del siglo XIV, en una elaboración similar a lo que se conoce actualmente como quesada, encontradas en el Libro del Buen Amor del Arcipreste de Hita.



Foie caramelizado con piña y palomitas a PX con Sobao Pasiego  
Plato elaborado por Alex Gutiérrez, chef de la Hostería de Adarzo

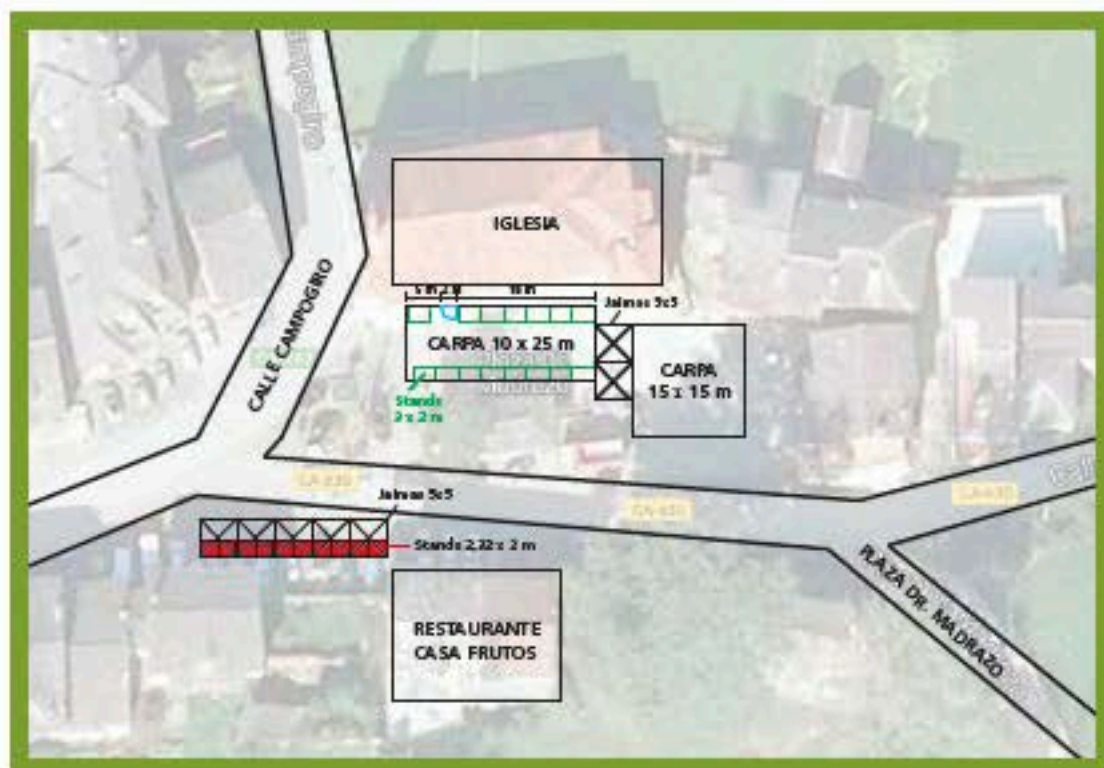
## EL SOBAO Y LA QUESADA EN LA ALTA COCINA

Ahora más que nunca lo tradicional se pone en valor y un ejemplo de ello es la utilización del sobao y la quesada en la cocina de vanguardia, como base de elaborados e innovadores platos que mantienen la esencia del producto tradicional de raíz pero que los profesionales de la cocina convierten en postres y platos alternativos.

## FERIA TEMÁTICA

Enmarcar una feria temática sobre el sobao pasiego y la quesada en la localidad que se considera la cuna de este dulce típico de Cantabria es, sin duda, la mejor elección. Y no solo este es el motivo sino que también lo son, de forma no menos importante, las peculiaridades geográficas y naturales de este entorno rural caracterizado por sus bellos y verdes paisajes y su tradición ganadera y agroalimentaria.

Vega de Pas supone así el enclave ideal para desarrollar todo un completo programa de actividades en torno a estos productos típicos que abanderan a Cantabria dentro y fuera de la región.

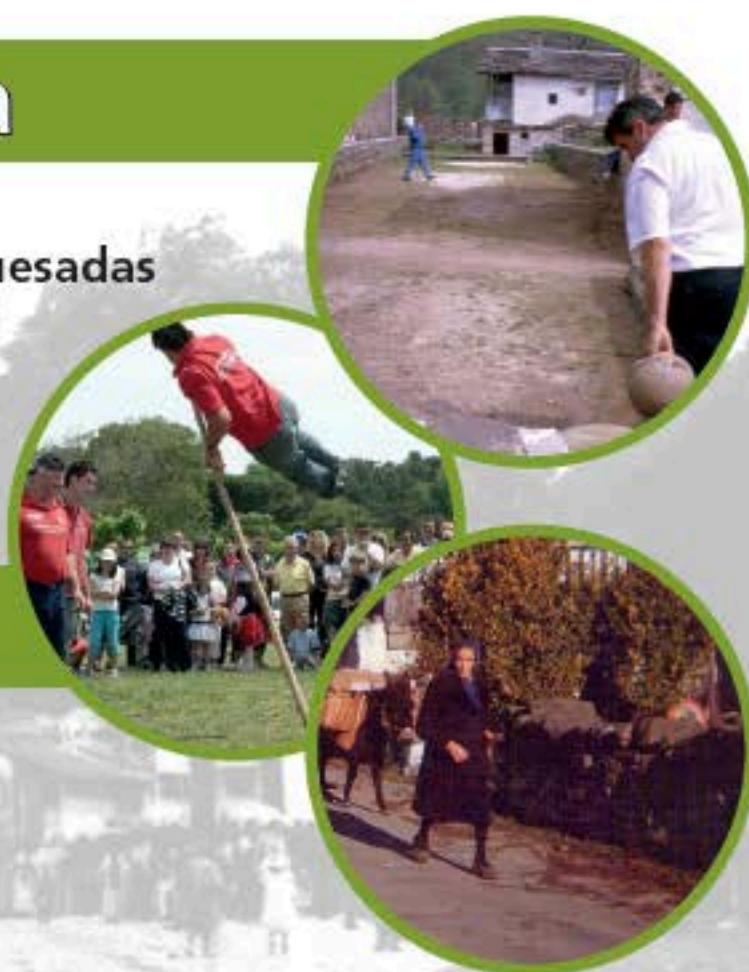


## actividades de la feria

- Mercado típico pasiego
- Concurso de elaboración de Sobaos y Quesadas
- Talleres tradicionales - Exhibiciones
- Show Cooking - Baby Chef
- Actuaciones de Folklore tradicional
- Trajes típicos - Deporte rural

## premios

"El Sobao de Oro"  
Empresa destacada  
Innovación y Desarrollo  
Promoción del producto pasiego



EVENTOS Y ESPECTÁCULOS



TELÉFONO 645 885 949 / 665 559 580

info@zebrapublicidad.es

[www.zebrapublicidad.es](http://www.zebrapublicidad.es)