

### **AL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE COLINDRES**

D. Antonio Pérez Gómez, Concejal y Portavoz de este Ayuntamiento por el Grupo Municipal del PRC, ante el mismo comparece y como mejor proceda en Derecho, **DICE:**

Que al amparo de lo dispuesto en el artículo 97 y concordantes del Real Decreto 2.568/1986, de 28 de Noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Organización, Funcionamiento y Régimen Jurídico de las Entidades Locales, ante este Ayuntamiento presenta, a fin de que sea incluida para su debate y posterior votación, en el próximo pleno ordinario de la Corporación Municipal de Colindres , previo estudio de la Comisión Informativa correspondiente, la **MOCIÓN** cuyo tenor literal es el siguiente:

### **EXPOSICION DE MOTIVOS**

La importancia de la gastronomía de cada una de las regiones del mundo radica en que nos habla de la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece; y es que, además de proporcionarnos sabores deliciosos y platos únicos, puede hablarnos de forma indirecta sobre costumbres, estilo de vida y la evolución en determinadas regiones del mundo. Nos habla de la antigüedad de cada pueblo, el aprovechamiento de los recursos locales y los avances que han experimentado en los últimos años.

Igualmente se muestra como un elemento de gran importancia a la hora de diversificar la oferta turística y estimular el desarrollo económico local y regional, con valores de sostenibilidad basados en el territorio, paisaje, mar, productos locales y, especialmente, la autenticidad. Este segmento goza de gran relevancia para las comunidades rurales, aportando la ventaja competitiva de su proximidad a las tierras productoras de alimentos.

Por otro lado, es un factor emergente entre los motivos para elegir destino, puesto que más de un tercio del gasto en la oferta turística del destino se dedica a la alimentación. Esto se traduce en un creciente desarrollo de la oferta basada en productos locales de calidad; y es que, aunque no lo creamos, hay muchísimas personas que deciden viajar realizando rutas gastronómicas por el mundo.

Estas rutas se centran en los sabores típicos de cada región, probando así los platos más característicos y los vinos o bebidas de la tierra. Así, podemos decir que la gastronomía también es importante para atraer turistas a una ciudad o región concreta, un reclamo más que consigue que los núcleos urbanos disfruten de un turismo activo, con sus pertinentes beneficios en la economía.

En lo que se refiere a Cantabria, son variadas las referencias de nuestra gastronomía a lo largo de la historia. Así, historiadores como Estrabón (hace más de 2000 años), aludía al sorprendente hábito de los cántabros de comer mantequilla, cuando los romanos simplemente la utilizaban para protegerse la piel; en el siglo XIII, ya se utilizaba el aceite de oliva en los guisos y fritos, introducido por los jándalos (andaluces); también, en el siglo XIV, Juan Ruíz, el Arcipreste de Hita, hacía



referencia (Libro de Buen Amor) a las langostas que llegaban de "San Ander"; ya en el siglo XIX son numerosas las referencias bibliográficas que aluden a recetas cántabras que utilizan la expresión "a la montañesa"; igualmente, en el libro "El arte español de la comida" escrito por Enrique Sordo en 1960, se dice que "la gastronomía montañesa, es, sin duda, una de las más pulidas y refinadas del país".

Pero, sin duda, una de las referencias gastronómicas más importante de nuestra región es el **Cocido Montañés**, cuya singularidad ha traspasado fronteras y ha sido objeto de distintas iniciativas y propuestas para su divulgación y/o protección.

Dentro de esas iniciativas y propuestas podemos resaltar, entre otras, el "**Día del Cocido**" en Uceda (Ruento); la "**Fiesta del Cocido Montañés**" en Colindres; la "**Feria de la Alubia y la Hortaliza**" en Casar de Periedo (Cabezón de la Sal); la "**Fiesta de la Puchera**" en Vargas (Puente Viesgo); y el trabajo promovido por la "**Asociación para la defensa y difusión del patrimonio de Colindres (FALGOTE)**", elaborado por un miembro de dicha asociación, la Doctora en Historia, **Lucía Fernández Granados**, consistente en un "**Informe para la declaración como Patrimonio Inmaterial Gastronómico de Cantabria al Cocido Montañés**".

Desde el Grupo Municipal del PRC apoyamos la iniciativa de la **Asociación FALGOTE** y, **como base justificativa, suscribimos íntegramente el informe** elaborado al efecto por la Doctora en Historia, Lucía Fernández Granados, el cual **adjuntamos como anexo**, para que **se declare por el Gobierno de Cantabria como Patrimonio Inmaterial Gastronómico al Cocido Montañés.**

Por lo expuesto, el que suscribe, presenta al PLENO DEL AYUNTAMIENTO DE COLINDRES para su adopción, previo el correspondiente debate, la siguiente **PROPUESTA DE RESOLUCIÓN:**

- **Solicitar a la Consejería de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Cantabria que se inicien los trámites para la declaración del Cocido Montañés como "Patrimonio Inmaterial Gastronómico de Cantabria".**

Es de Justicia que pido en Colindres, a 24 de marzo de 2017.

