

Cantabria:

hortalizas que dan sabor a la cocina tradicional



Aunque en Cantabria la importancia de la hortaliza es muy reducida en comparación con la producción ganadera, se producen hortalizas y legumbres de cierta importancia como son la alubia, judía verde, tomate, pimiento, cebolla, lechuga, puerro, repollo, berza, coliflor y acelga.

El "carico montañés" es una alubia roja de alta calidad tanto en la piel, fina y firme, como en el albúmen, suave y rico en proteína, con una buena cochura que le permite hacer un caldo gordo sin alimentos grasos animales. Su cultivo se viene realizando tradicionalmente como complemento de otras orientaciones productivas, constituyendo un suplemento de los ingresos de las explotaciones hortícolas y ganaderas.

En cuanto a la cebolla, destaca el cultivo de "cebolla roja lebaniega" fundamentalmente en los valles lebaniegos. Es una variedad de bulbo globoso, con túnicas exteriores de color rojo - morado cuando están secas, con carne muy compacta y ligera coloración morácea, sabor dulce, destacando por su equilibrio entre acidez y dulzura, apreciándose una explosión de sabores en boca. Es muy adecuada para consumo en fresco en ensaladas y para la elaboración de platos cocinados.

En el municipio de Arnüero, se cultiva el "pimiento de Isla", una variedad tradicional de Cantabria de destacada calidad organoléptica, de frutos rojos y muy carnosos, originario del barrio de "Isla". Otras variedades interesantes de pimientos en Cantabria son el "pimiento chorricero" y el "pimiento de asta". El "pimiento Chorricero" es un pimiento tipo dulce italiano que se consume frito en verde y en su madurez vira a color rojo y es conservado así durante el otoño e invierno empleándose como condimento de el carico montañés y otros platos de sabor tradicional de la cocina cántabra. El "pimiento de Asta" es un pimiento fundamentalmente de asar, aunque en tiras también se emplea para freír.

Las características agro-climáticas de Cantabria son ideales para obtener tomates de excelente calidad





SANTANDER



física y organoléptica. Por ello se produce Tomate de "Calidad Controlada". La calidad de los tomates de Cantabria destinados al consumo en fresco se basa en la uniformidad de su tamaño y forma, el color de la carne predominantemente anaranjado, con una textura firme y un aspecto interno consistente, y su sabor caracterizado por el equilibrio entre ácidos y azúcares. Se producen estos tomates tanto al aire libre como en invernaderos convencionales y cultivo hidropónico.

También se producen bajo estas formas la lechuga, el puerro, la acelga y las brassicas como el repollo y la berza. Esta última es uno de los cultivos tradicionales de Cantabria con más solera dentro de las hortalizas usadas en gastronomía en la cocina montañesa. Junto a la alubia blanca y la matanza del típico "chon" constituyen los ingredientes fundamentales del denominado "Cocido Montañés".

Las producciones frutales más importantes en Cantabria son el manzano, peral, kiwi y frutos secos como nogal y avellano.

Las manzanas se comercializan en pequeñas partidas de 500 a 1.000 kg que compran los agentes comerciales, llamados "renoveros", en los mercados comarcales. Sin embargo, el mayor volumen de ventas va dirigido a la industria sidrera asturiana que absorbe tanto las variedades propiamente de sidra como las de mesa antiguas y modernas. Últimamente, las nuevas plantaciones se orientan a variedades de sidra asturianas.

Las plantaciones más recientes de peral se han realizado en base de la variedad Conferencia y Decana de Comicio. También comercializada, en parte, en pequeñas partidas que compran los agentes "renoveros".

El kiwi, producido principalmente en la zona de Novales-Cóbrecos, se comercializa a nivel regional, principalmente en el sector turístico (restaurantes, bares, tiendas de productos típicos, etc.).

En Cantabria se producen hortalizas y legumbres de cierta importancia como son la alubia, judía verde, tomate, pimiento, cebolla, lechuga, puerro, repollo, berza, coliflor y acelga.

