



Santillana con los cinco sentidos os invita a un nuevo descubrimiento de la villa a través de la reflexión y experimentación de cada uno de nuestros sentidos.

Este año comenzaremos por el gusto, desarrollando para vosotros del 9 al 12 de Septiembre LA FERIA DEL GUSTO en la que podréis disfrutar de talleres, charlas, degustaciones, concursos, baile, cine y exposiciones, para lo que hemos dispuesto, además, un servicio de guardería que permita la participación de toda la familia.

Arte y Comida durante 4 días en un lugar de excepción.

FERIA DEL GUSTO 2010 en Santillana del Mar

Organiza y Patrocina



Colaboran:



FERIA DEL GUSTO 2010/ ARTE Y COMIDA

PROGRAMA general

JUEVES 9

- 11:00-20:00 La Cocina en el cine/ Museo Jesús Otero
12:00 **Taller de Serpientes**/ Zoo de Santillana
16:00 Taller de Serpientes/ Zoo de Santillana
17:00 Té, Chocolate y Café/ Fundación Santillana (degustación de té)
"El Arte sobre el mantel"/ Marta Mantecón
18:00 Performance **Majo G.Polanco "Un día con gusto"** /Fundación Santillana
19:00 Inauguración exposición **"Del otro lado de la puerta."** **Luis Cabrera**/ Museo Jesús Otero

VIERNES 10

- 10:00 Curso de Iniciación a la **Cata del vino** por **Teresa Monteoliva**/
Refectorio Museo Regina Coeli
10:00-13:00 Guardería "Al punto"
11:00-18:00 La Alacena de los Pequeños Productores/ Plaza del Ayuntamiento
11:00 -20:00 La cocina en el cine / Museo Jesús Otero
12:00 Primeras Charlas Animadas de la Alacena de los Pequeños Productores
12:00 Taller de Serpientes/ Zoo de Santillana
16:00 Taller de Serpientes/ Zoo de Santillana
16:00-19:00 Guardería "Al Punto"/ Hoy hacemos Gominolas/ Museo Jesús Otero
16:00-20:00 Taller **" Al Pan Pan"** por **Ibán Yarza**/ Refectorio del Museo Regina Coeli
16:00-20:00 Exposición "Del otro lado de la puerta."
17:00 Té, Chocolate y Café/ Fundación Santillana (degustación de chocolate)
Del dulce al salado en la poesía actual/ Carlos Alcorta y Rafael Fombellida
18:00 **"Un banquete musical" El Concierto del Prado**/ Fundación Santillana

SÁBADO 11

- 10:00 Curso de Iniciación a la **Cata del vino** por **Teresa Monteoliva**/
Refectorio Museo Regina Coeli
10:00-13:00 Juegos para niños y niñas con mucho sabor/ Parque del Revolgo
11:00-18:00 La Alacena de los pequeños productores
11:00 La cocina en el cine /Museo Jesús Otero
11:30 Taller para familias "RICO RICO" / Museo Altamira
12:00 Segundas Charlas Animadas de la Alacena de los Pequeños Productores
12:00 Taller de Serpientes/ Zoo de Santillana
13:00 **Taller para familias "RICO RICO"** / Museo Altamira
16:00 Taller de Serpientes/ Zoo de Santillana
16:00 Taller **"Al Pan Pan"** por **Ibán Yarza**/ Refectorio del Museo Regina Coeli
16:00-19:00 Guardería "Al Punto"/ Hoy hacemos Gofres/ Museo Jesús Otero
16:00-20:00 Exposición "Del otro lado de la puerta."
17:00 Taller para familias "RICO RICO" / Museo Altamira
17:00 Té, Chocolate y Café/ Fundación Santillana (degustación de café)
"Digresiones sobre el gusto"/Carlos Nieto
18:00 **"Gusto, imagen y movimiento"** Bodypainting y Danza por **Divart**/
Fundación Santillana

DOMINGO 12

- 11:30 Taller para familias "RICO RICO" / Museo Altamira
12:00 Taller de Serpientes/ Zoo de Santillana
12:30 Degustación de vinos de Cantabria y Baile con **ANDANZIO**/ Jardín del Museo Jesús Otero
13:00 Taller para familias "RICO RICO" / Museo Altamira
16:00 Taller de Serpientes/ Zoo de Santillana

1- VISITAS Y TALLERES ESPECIALES EN:

ZOO DE SANTILLANA

Taller de Serpientes y visita general

Dentro del programa educativo de la Fundación Zoo de Santillana podréis asistir a este taller y aprender cómo comen las serpientes y cuáles son las características biológicas de estos reptiles.

La alimentación con las serpientes es con ratones que se crían al efecto o con los llamados "pollitos de un día" que se compran ya sacrificados y proceden de granjas que crían pollos para consumo humano.

Horarios para poder asistir a este taller:

12:00 -14:00 y 16.00 -18:00

Precio especial dentro de la Feria del Gusto:

Adultos: 8€

Niños: 5€

MUSEO DE ALTAMIRA

1- **Recorrido temático autoguiado "Una dieta sana y variada"** que centra la atención del visitante en la alimentación de los cazadores recolectores del Paleolítico Superior, a partir de una selección del patrimonio arqueológico exhibido e interpretado.

<http://museodealtamira.mcu.es/pdf/altamira4.pdf>

2- **Taller para familias "Rico, Rico"**, un juego en el que nos convertiremos en cazadores-recolectores recorriendo "el País de Altamira" buscando alimento.

Nº máximo de participantes por sesión 25 personas.

Sábado 11: 11.30, 13.00 y 17.00

Domingo 12: 11.30 y 13.00.

Entrada GRATUITA (Deberán solicitar la entrada en el Museo para realizar las actividades)

MUSEO REGINA COELI (REFECTORIO)

"AL PAN PAN"

Curso totalmente participativo donde veremos todo el proceso de panificación: las harinas, las levaduras, las técnicas, etc. Si ya haces pan, podrás aprender nuevas técnicas, nuevos secretos, el porqué de las cosas; si aún no haces pan o te da un poco de respeto, aprenderás los elementos básicos y esenciales para panificar.

Veremos las características de cada harina, cómo se usan las distintas levaduras y fermentos, cómo sacar el mejor partido a los ingredientes más apropiados para cada receta. También veremos cómo se elabora y usa un fermento natural (masa madre) y haremos un pan de estilo rústico con todo el sabor de antaño, que cada uno se llevará para fermentar y hornear en casa.

Además, habrá pan para todos e incluso acceso a una selecta "biblioteca de pan" para que puedas hojear los libros que tal vez nunca te has animado a comprar.

Idea y EJECUCIÓN: Ibán Yarza

TIEMPO: 4 HORAS

PRECIO al público: 12 €

para reservar plaza hacerlo en :

santillanaconloscincosentidos@yahoo.es

CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA DE VINO

Una introducción al mundo del vino y de la cata que de forma amena nos hará distinguir aromas, texturas y colores, adentrándonos en el maravilloso mundo que nos abre el poder optimizar nuestro sentido del gusto para poder disfrutar y apreciar mucho mejor los vinos que tomamos. Un curso imprescindible para saber interpretar los elementos de la cata y su vocabulario.

Idea y EJECUCIÓN: Teresa Monteoliva

TIEMPO: 6 horas

PRECIO al público: 20 €

para reservar plaza hacerlo en :

santillanaconloscincosentidos@yahoo.es

2- "AL PUNTO" servicio de guardería

Si quieres apuntarte a alguna de nuestras actividades mientras tus hijos pasen un rato divertido. Date un gustazo con nuestro servicio de guardería "Al Punto" (juegos y talleres).

Viernes 10 de 10:00 a 13:00 y de 16:00 a 19:00/ Museo Jesús Otero

Sábado 11 de 10:00 a 13:00 (Revolgo) y de 16:00 a 19:00 Museo J. Otero

3- TÉ, CHOCOLATE y CAFÉ

El gusto sensual y el gusto intelectual se darán la mano en unas charlas junto con acciones artísticas, en las que podremos degustar estas tres bebidas aromáticas de gran importancia social: el té, el chocolate y el café.

ARTE (TÉ)

"El Arte sobre el mantel"/ Marta Mantecón

Performance Majo G. Polanco "Un día con gusto"

POESÍA(CHOCOLATE)

Del dulce al salado en la poesía actual/ Carlos Alcorta y Rafael Fombellida

"Un banquete musical" El Concierto del Prado

FILOSOFÍA (CAFÉ)

"Del gusto y otros placeres"/ Carlos Nieto

"Gusto, imagen y movimiento" Divart (Sesión de bodypainting y Danza)

Para acompañar estas charlas La librería DLibros de Torrelavega nos ofrecerá una muestra de libros de arte, literatura, sociología y filosofía, sobre el tema que nos ocupa.

4- Exposición de Luis Cabrera "DEL OTRO LADO DE LA PUERTA"

Inspirado por la imaginería popular y cotidiana que nos rodea, Luis Cabrera nos presenta esta serie que está dedicada a la estética de los *manuales de instrucción* que acompañan a un sin número de accesorios y electrodomésticos del hogar.

Aparatos personales, utensilios domésticos, humor, cotidianidad y testimonio autobiográfico conforman este coctel visual que recoge este trabajo que nos muestra, y en la que nos encontramos con muchos de los elementos

familiares e imprescindibles que nos ayudan, a diario, a cocinar.

5- CONCURSO "Santillana con los 5 sentidos"

**1vino con tapa ó pincho por 1,50€
en los bares y restaurantes adheridos.**

(11 y 12 de Septiembre)

Ven y participa votando por la mejor presentación y atención al público entre todos los bares y restaurantes adheridos a la Feria del Gusto en Santillana del Mar, y entrarás en el sorteo de varios regalos que te ofrecemos.

Un concurso en el que al mejor, lo eliges tú, por tu buen gusto y tu exigencia de excelente gourmand. Solo tienes que rellenar la tarjeta de participación en la que deberás obtener el sello de cuatro establecimientos que conseguirás al consumir la fórmula "Santillana con los 5 sentidos" vino + pincho ó tapa = 1,50€

Recoge tu tarjeta en el ayuntamiento de Santillana del Mar ó en el Museo Jesús Otero

6- LA COCINA EN EL CINE

Nuestra pequeña sesión continua hará las delicias de cinéfilos y gourmands en un ambiente totalmente familiar, como si del salón de casa se tratase.

AmericanCuisineJeanYvesPitoun**Unbuenaño**RidleyScott**Entrecopas**AlexanderPayne**La camarera**AdrienneShelly**Charleylafábricadechocolate**TmBurton**Chocolat**LasseHallstrom**Comoaguaparachocolate**AlfonsoArau**Cuandoeldestinonosalcance**RichardFleische**FastFoodNation**RichardLinklater**ElFestindeBabette**GabrielAlex**Lajovendelasespecias**PaulMayedaBerges**Migranbodagriega**JoelZwick**Ratatouille**BradBird**Sinreservas**ScottHicks**Supersizeme**MorganSpurlock**Tiemposdeazúcar**MorganSpurlock**Untoquedecanela**Tasso sBoulmetis**Tortillasoup**MaríaRipi**LaCelebración**ThomasVinterberg**Unagrannoche**Stemle yTucciyCampbellScout**Mondovino**JonathanNossiter**Comer,beber,amar**Ang Lee.

22 películas que se proyectarán en tres sesiones continuas.

LA ALACENA DE LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES

Pequeño mercado que se desarrollará en la Plaza del Ayuntamiento y en el que participarán pequeños productores de Cantabria de productos ECOLÓGICOS, ARTESANALES y productos de COMERCIO JUSTO.

Este mercado dará pie a varias reflexiones y descubrimientos:

1- cuáles son los productos alternativos que podemos encontrar actualmente. ¿Sabemos distinguir unos de otros? Términos como ecológico, biológico, artesanal, denominación de origen, comercio justo, transgénico, grasas hidrogenadas, grasas vegetales, sulfitos, levadura madre, vinos biodinámicos...etc, relacionados con lo que comemos pueden resultar completamente desconocidos para muchos de nosotros.

2- ¿conozco y tengo acceso a los productos de la zona en la que vivo?

Realizaremos en torno al tema **EL DERECHO A COMER(BIEN)** una serie de charlas animadas de unos 15 min aproximadamente que traten todos estos temas y procuren un diálogo entre productores, especialistas en nutrición, sociólogos y público en general. Estas charlas se harán al aire libre y podrán dar pie a debates.

Viernes 10 y Sábado 11 en la Plaza del Ayuntamiento