



EXPERIENCIAS TURÍSTICAS EN EL CAMINO LEBANIEGO



AÑO JUBILAR
LEBANIEGO 2023·2024
FUNDACIÓN CAMINO LEBANIEGO
CANTABRIA





EXPERIENCIAS TURÍSTICAS EN EL CAMINO LEBANIEGO

Tienes en tus manos, 20 experiencias humanas únicas, que se convierten en experiencias turísticas para que puedas disfrutar de un paisaje y de un paisanaje excepcional

Enmarcadas en una de las áreas rurales con mayor biodiversidad de Europa, conviven con el territorio, gran cantidad de artesanos y productores que han mantenido las tradiciones de estas tierras altas.

Algunos de los muchos pastores, apicultores, canteros, agricultores, rederas, etc... que viven en las tierras de Cantabria, han dado un paso adelante y quieren compartir su modo y manera de vivir el territorio donde se han criado. Tienes una oportunidad que se abre pocas veces al turista casual, una pequeña ventana que con suerte podrás aprovechar en tus vacaciones.

Estos embajadores de la cultura tradicional y de los paisajes, no siempre podrán atenderte. Sus qué haceres diarios no les permiten estar disponibles constantemente. Las reservas tienen que hacerse con tiempo, para que los artesanos puedan programar sus labores y tu visita.

Esta iniciativa de puesta en valor de nuestro patrimonio inmaterial y de apoyo al mundo rural nace desde la Fundación Camino Lebaniego, dentro del proyecto Atlantic Culture Scape,





donde 7 socios del arco atlántico europeo desarrollan conjuntamente experiencias turístico-culturales con el fin de apoyar a los habitantes de las áreas rurales.

Encontrarás en este folleto, un mapa, donde podrás ver las 20 experiencias seleccionadas y conocer las tradiciones y producciones locales ligadas al Camino Lebaniego. Camino de peregrinación, declarado Patrimonio de la Humanidad, donde se entremezclan los altos valores ambientales , los grandes valores culturales y sobre manera, el valor humano de sus vecinos.



Atlanticculturescape.eu



[Las experiencias](#)



Caminolebaniego.com



ÍNDICE DE EXPERIENCIAS

ARTESANÍA

1. Taller Textil Cari Callejo (San Vicente del Monte)
2. HoSCA, Artesanía en Piel Tudanca (Mazcuerras)
3. Tete, Artesano de madera (Los Llanos)
4. BEATUS ILLE - Espacio de Creación (Potes)

ASOCIACIÓN CULTURAL

5. Asociación La Hila (Polaciones)
6. Casa de las Doñas (Vega de Liébana)
7. Red-eras (San Vicente de la Barquera)
8. Ferrería de Cades (Cades)

DESTILERÍA

9. Bodega Picos de Cabariezo (Cabariezo)
10. Bodega Orulisa (Tama)

AGROALIMENTARIA

11. Granja Ecológica Las Cortes (Unquera)
12. Granja Cudaña (Labarces)
13. Quesería Las Brañas de Pendes (Pendes)
14. Raúl Roiz - Pastor (Bejes)
15. Miel Colmenares de Vendejo (Vendejo)
16. Javier Campo Quesería (Tresviso)

CANTERÍA

17. Vicente Diestro, Cantería (Tudanca)





LAS EXPERIENCIAS VINCULADAS A LOS CAMINOS



RUTAS / ECOLOGÍA

- 18. Senda Viajes. Paseos Eco-Culturales (Potes)
- 19. Amyeduca - Micología (Perrozo)
- 20. Paseos Fotográficos (Suances)



ARTESANÍA

I. HILANDO LA NATURALEZA, EN TALLER TEXTIL CARI CALLEJO



Conoce el delicado oficio del hilado y tintado en el taller textil de Cari Callejo, donde podrás disfrutar de una demostración del cuidadoso y minucioso proceso que transforma la lana, la seda, el lino, entre otros tejidos, en bellas prendas y accesorios que añadirán un toque fresco y natural a tu fondo de armario. La estampación botánica es una de las más vistosas e interesantes técnicas que utilizarás para crear un complemento único.

Tienes la posibilidad de acudir a un taller de formación de un día y medio, en el que se te proveerá de los materiales necesarios para aprender los métodos del tratado de los tejidos para, posteriormente, elaborar tu primera confección. Aunque, si lo prefieres, podrás contratar los servicios por teléfono.

Teléfono: 942 70 50 67/ 628 67 71 84





2. HOSCA. ARTESANÍA, EN PIEL TUDANCA



En el taller artesano del cuero de HOSCA, podrás contemplar la admirable actividad de recuperación de pieles de vacuno, en concreto de la vaca Tudanca, autóctona de Cantabria. Transforma pieles en complementos, muebles y artículos de decoración de primera calidad, asegurando el desarrollo sostenible a través de un producto local y único.



Podrás presenciar cómo la piel curtida se transforma en un producto con auténtico sello cántabro gracias a la demostración de la propia artesana. Conoce la importancia de adquirir un producto local que la convierta en un artículo exclusivo, realce la identidad de una región y promueva una economía circular.

Teléfono: 629 53 28 70

E-mail: hosca@hosca.es



ARTESANÍA

3. TALLANDO MADERA EN LIÉBANA



Uno de los oficios más antiguos que a día de hoy siguen conservándose, a pesar de estar en proceso de desaparición, es la de la talla artesanal. En este caso, Vicente Bedoya hace alarde de la gran labor a la que ha consagrado su vida y de la que nos enseña muestras de su habilidad y destreza. Utensilios, figuras y representaciones de nuestro patrimonio hechos en madera y 100% a mano, es uno de los grandes ejemplos que aún conserva la comarca de Liébana.

Acércate a su taller, conoce su afable labor e incluso sé participe en alguna pequeña demostración de tallas, que te permita apreciar el trabajoso oficio y su papel en la sociedad como difusor de nuestras costumbres, historias e identidad.

Teléfono: 689 56 57 08



4. REVIVIENDO LAS TRADICIONES EN BEATUS ILLE



Descubre en Beatus Ille una gran variedad de talleres y actividades que te darán a conocer las grandes maravillas que se encuentran en esta tierra. La naturaleza es un gran tesoro de la que esta comarca puede presumir, y esto hace que se obtengan materias primas de gran calidad.

Por ello, te ofrecemos ser partícipe de las sesiones que este espacio de creación y encuentro pueden brindarte: un amplio abanico de actividades y talleres, como el de cestería, de lana, de cosmética natural y plantas medicinales, salidas micológicas, talleres de cocina, talleres textiles, entre otras muchas actividades más. Aprende a retomar antiguas técnicas de elaboración salvaguardadas gracias a la memoria de los más mayores, los guardianes de las tradiciones populares más arraigadas.

Teléfono: 615 19 97 78 / 679 15 31 14

E-mail: beatus.ille.cia@gmail.com



5. TALLER TEXTIL “DE LA OVEJA A LA MADEJA”



En la Asociación Cultural La Hila, podrás participar en diferentes talleres y actividades, tanto para niños como para adultos. En el taller de hilado, se trabaja en primer lugar el hilado con huso y rueca para después trabajar con el torno de hilar la técnica de hilado y torcido. En el taller de proceso textil, se trabaja el proceso completo de transformación de la lana desde el lavado del vellón hasta el hilado. Se trabaja también el tinte natural con una muestra de 2/3 colores.

Recorre la ruta de la lana, atravesando los principales lugares de la comarca dedicada al pastoreo de ovejas. Además, tienes la opción de disfrutar de una suculenta cena y una acogedora reunión para conversar en un ambiente sosegado, apacible y de confianza.

Teléfono: 625 58 91 43

E-mail: lahila@lahila.es



6. UN VIAJE EN EL TIEMPO EN LA CASA DE LAS DOÑAS



La visita guiada a la Casa de las Doñas es una inmejorable oportunidad para observar un tramo de la evolución en la forma de vida de las comunidades humanas y el modo en que fueron organizando el territorio para garantizar la supervivencia familiar y perpetuar sus estirpes.

Descubre las interesantes estancias que aún conservan sus enseres y mobiliario originales, como la habitación central, la habitación de Tía de Cuba, o el salón principal.

Adéntrate en un ambiente tradicional cargado de historia, descubre sus entresijos y contempla las diferentes estancias que componen esta antigua tienda de campesinos, restaurada y habilitada con todos los elementos originales del siglo XIX y primera mitad del XX.

Teléfono: 674 23 36 10

E-mail: info@casadelasdoñas.com



7. TALLER DE COSTURA DE REDES DE PESCA



En San Vicente de la Barquera podrás realizar una visita guiada de la mano de una redera, donde vivirás en primera persona lo que es un día en un puerto pequeño y conocer el oficio de redera.

Se trata de una experiencia original y única basada en el disfrute de la cultura marinera a través del contacto con sus paisajes, gentes y modos de vida. La actividad consiste en un recorrido por la zona portuaria y la lonja, para finalizar con un taller demostrativo de las diferentes técnicas con las que las rederas cosen las redes de pesca de cerco. Aquellas personas más atrevidas podrán animarse a probar y demostrar su destreza cosiendo redes de pesca.

Teléfono: 621 08 44 72

E-mail: rederasvb@gmail.com



8. VISITA A LA FERRERÍA DE CADES



La Ferrería y el Molino de Cades son uno de los pocos ejemplos de ingenios hidráulicos que en la actualidad se pueden ver en funcionamiento. Durante las visitas guiadas se ponen en marcha sus máquinas, trasladando al visitante a la vida de los ferrones y molineros de aquella época.



Con la puesta en marcha de las máquinas de la ferrería y del molino harinero anexo, no sólo conocerás cómo se obtenían los lingotes de hierro y el proceso de transformación del maíz en harina, sino que te pondrás en la piel de los ferrones y los molineros.

Teléfono: 608 10 47 85

E-mail: ferreria@comarcasajanansa.es



DESTILERÍAS

9. VISITA GUIADA BODEGA-DESTILERÍA PICOS DE CABARIEZO



Visita guiada bodega-destilería artesanal. Durante la visita a las instalaciones de Bodega-Destilería de Picos de Cabariezo se explica la historia de este negocio, la distribución del establecimiento y la elaboración de los distintos productos: vinos, aguardiente, licores, ginebra, aguardiente de malta, whisky y brandy.

La instalación está compuesta de las siguientes salas: alquitara (destilería), sala de elaboración de vino y la zona de barricas. Al finalizar la visita se realiza una cata-degustación de los productos que se elaboran en la Bodega-Destilería Picos de Cabariezo, junto con una cuidada selección de productos de la zona.

Teléfono: 942 73 51 77

Email: info@vinosylicorespicos.es



10. TRADICIONALMENTE, ORUJO



Ven a visitar la primera destilería del Valle de Liébana y a sus 24 imponentes alquitaras de cobre, su proceso de destilación del famoso aguardiente de orujo, desde su recogida hasta su embotellado, además de disfrutar de una cata de sus productos al finalizar la visita.



Orulisa ha mantenido la tradición en los procesos de destilación, seleccionando cuidadosamente las materias primas empleadas, lo que le ha permitido obtener un alto nivel de calidad, como así hoy día son reconocidos sus productos en el mercado nacional e internacional para satisfacción y deleite de los amantes de un buen orujo de calidad.

Teléfono: 686 57 76 76

E-mail: administracion@orulisa.com



AGROALIMENTARIA

II. ECO-CULTIVANDO EN GRANJA ECOLÓGICA LAS CORTES



Acércate al mundo de la granja ecológica y conoce la trabajosa labor que los ganaderos llevan a cabo para obtener una materia prima de excelente calidad, respetando los ciclos de la naturaleza y evitando el uso de productos químicos para garantizar a su ganado una alimentación totalmente orgánica.

Podrás visitar a los animales, darlos de comer, e incluso en la temporada primaveral podrás asistir a un taller de pastoreo para meterte en la piel de un ganadero. Al final, disfrutarás de una cata gastronómica de sus productos cárnicos para que compruebes por ti mismo el sentido de tan laboriosa faena. En otoño, participa activamente en el desarrollo de una huerta o realiza una pequeña magosta y disfruta de estos ricos frutos en total conexión con la naturaleza.

Teléfono: 669 39 85 69

E-mail: granjaecolascortes@gmail.com



12. VISTA GUIADA EN GRANJA CUDANA



La visita comienza con una presentación de la distribución de la granja, su historia hasta la actualidad y su *modus vivendi*, estableciendo como pilar fundamental el concepto "Cow comfort", o lo que es lo mismo, el bienestar de las vacas. Podrás conocer las instalaciones donde se elaboran sus renombrados productos paso a paso, desde la obtención de la materia prima hasta el producto final. Además, los más pequeños podrán disfrutar del amplio jardín y divertirse jugando en las camas elásticas, lanzarse en la tirolina, atravesar el laberinto de maíz, o la actividad estrella: dar el biberón a las terneras que nacen en la granja.

Completa el día con una degustación de leche, quesadas, quesos, entre otros, acompañados con pan y sidra de la zona. Durante el mes de agosto, también podrás participar en el taller de elaboración de quesos y llevártelo a casa.

Teléfono: 615 98 71 31 / 639 42 68 09

E-mail: info@granjacudana.com



AGROALIMENTARIA

13. LOS SABORES DEL QUESO, EN QUESERÍA PENDES



Sé bienvenido con una charla sobre la historia de la quesería y la explicación de todo el proceso de elaboración del queso. Tienes la posibilidad de visitar la fábrica desde el exterior, a través de las ventanas que permiten observar el proceso de producción. Degusta todas las variedades del delicioso queso elaborado en la fábrica sin coste alguno: queso de Liébana, queso de vaca, ahumados naturales, picón, de oveja...

Los peregrinos tienen a su disposición una zona de descanso, para hacer una parada y disfrutar del servicio que se les ofrece. Podrán sellar sus credenciales, además de degustar los suculentos quesos. Además, al ser un punto clave atravesado por el Camino Lebaniego, se realizan visitas guiadas a lugares emblemáticos como el Castañar del Habario de Pendes o El Corral de los Moros, todo ello enmarcado en un lugar especial de los Picos de Europa, donde se respira la auténtica esencia de Liébana.

Teléfono: 676 56 45 02 / 942 73 08 62

E-mail: quesosvelarde@telefonica.net



14. PASTOREANDO EN BEJES



Vive una experiencia de pastoreo única acompañando a Raúl, un joven que, con ayuda de sus siete mastines y sus dos border collie, cuidan y dirigen a un rebaño de 700 ovejas a más de 2000 metros de altura en el Macizo Oriental de los Picos de Europa durante la temporada estival. Aprende de este tradicional oficio transmitido entre generaciones y que supone un factor clave en la configuración del entorno natural y su óptima conservación.

Además, podrás realizar una ruta de una hora hasta el "Joyu el Tejo", desde donde se pueden observar las minas de Ándara, y continuar el camino por la Sierra La Corta hasta Bejes, a través de un bosque de hayas.

Teléfono: 635 37 54 40

E-mail: braulioroiz@hotmail.com



AGROALIMENTARIA

15. VISITA A CENTRO DE APITURISMO COLMENARES DE VENDEJO



Ven a descubrir el apasionante mundo de la apicultura de la mano de un profesional, que te enseñará las técnicas de preparación, conservación y seguimiento de los colmenares y el proceso de elaboración de su exquisita miel con DOP.

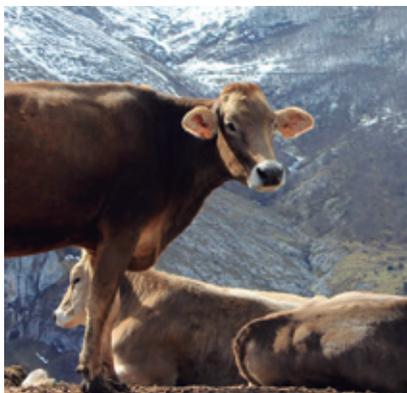
Conocerás las técnicas y secretos de la apicultura, además de aprender a identificar las especies de flora que son el alimento de las abejas, el mundo de la colmena, la biología de la especie, sus hábitos de comportamiento, los usos medicinales y gastronómicos de la miel y los productos de la colmena.

Teléfono: 606 50 61 73

E-mail: info@vendejo.com



16. DESCUBRE EL MUNDO DEL QUESO EN TRESVISO



Conoce la granja y quesería de Javier Campo en Tresviso, donde verás cómo elaboran este preciado manjar de manera artesanal combinado con técnicas innovadoras que permiten obtener un producto de gran calidad.



Conoce su establecimiento, el entorno donde las vacas se mueven en libertad, la historia de su creación y sus secretos para obtener uno de los quesos más valorados de nuestra comunidad. Observa el proceso completo de su elaboración, desde las vacas pastando en un entorno inmejorable, el proceso de elaboración del queso Picón Bejes-Tresviso con DOP o la del queso al pasto, con técnicas completamente diferentes, su maduración en la cueva natural y su evolución a lo largo del tiempo. Experimenta una tradición que se transmite de generación en generación.

Teléfono: 699 50 61 82

E-mail: cesar@quesodetresviso@gmail.com
quesodetresviso@gmail.com



CANTERÍA

17. TALLADO EN PIEDRA EN EL TALLER DE VICENTE DIESTRO



En el taller de Vicente Diestro podrás dar tus primeros pasos en el ancestral arte del tallado en piedra siguiendo los pasos del propio cantero y propietario de renombrado obrador. Durante un día completo, tendrás la oportunidad de esculpir tu propia piedra con motivos únicos y sencillos que, posteriormente, podrás llevarte a tu casa.

Únete al grupo de trabajo, aprende el proceso y da forma a tu creación mientras disfrutas de este taller introductorio para aprender a cincelar la roca para expresar relieves simples, como símbolos celtas.

Teléfono: 653 514 112

E-mail: tallasenpiedravicentediostro@gmail.com



18. CONECTA CON LA NATURALEZA POR SENDA VIAJES



Disfruta de una experiencia combinada de naturaleza gastronomía o artesanía enfocada a descubrir la riqueza natural y cultural de la zona. Adéntrate en los caminos menos transitados de los Picos de Europa, aprende a distinguir las huellas y huellas del tejón, la marta, el gato montés e incluso los escurridizos lobos y los impresionantes osos.

Conoce la comarca de Liébana a través de sus paisajes, ecosistemas, clima y diferentes formas de vida que habitan el territorio a un ritmo sosegado. Conoce las tradiciones y antiguos oficios que caracterizan a esta encantadora zona de Cantabria a través de un marco natural incomparable, o disfruta y degusta su variada gastronomía y productos locales de gran calidad elaborados por los productores de la región.

Teléfono: 637 69 05 51 / 692 93 84 53

E-mail: info@sendadelnorte.com



19. SETEANDO POR LIÉBANA



Descubre el mundo de la micología a través de rutas guiadas en diferentes áreas de la comarca de Liébana, donde aprenderás la importancia de su papel en la naturaleza, como en los sistemas forestales, su ciclo biológico y características medicinales. Además, ir a buscar setas trae recompensa: podrás llevártelas a casa para tu propia consumición o degustarlas en algún establecimiento colaborador para que las preparen.

También existe la opción de ampliar estas rutas a todo un fin de semana con el cursillo que incluye rutas guiadas, taller de identificación de setas, presentaciones sobre la historia y origen de los hongos, sus propiedades medicinales y nutricionales, o aprender a diferenciarlas de las setas venenosas.

Teléfono: 625 23 45 81

E-mail: kakeangel@hotmail.com



20. PASEOS FOTOGRÁFICOS POR LIÉBANA

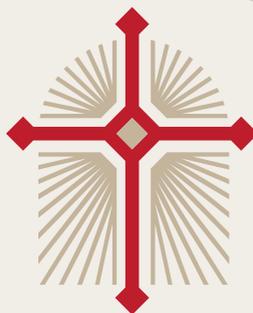


Si siempre has querido recorrer Cantabria y Liébana, recuerda que siempre es diferente ver un lugar desde un punto de vista fotográfico. Su conocimiento de la zona y experiencia con la imagen, la ponen a tu disposición para dar un paso adelante en tu fotografía, tanto a nivel técnico como de composición.

Participa en estas entretenidas eco-experiencias que te acercarán la cultura y tradiciones de nuestra tierra, Cantabria, así como vivir una experiencia única en familia o con amigos. Siente la magia transformadora de la naturaleza, conoce de la mano de productores locales su trabajo y buen hacer, que logra productos con DOP y por supuesto a inmortalizar cada instante con cámaras fotográficas o teléfono móvil.

Teléfono: 611 01 58 67

E-mail: paseosfotograficoscantabria@gmail.com



en Camino a la Celebración

• 2023 • 2024 •

AÑO JUBILAR LEBANIEGO

CANTABRIA



EL PROYECTO
Atlanticculturescape.eu



**AÑO JUBILAR
LEBANIEGO 2023 • 2024**
FUNDACIÓN CAMINO LEBANIEGO
CANTABRIA