



Turismo, tra chef stellati e pinchos la spagnola Santander Ã“ meta per foodies

## Descrizione

(Adnkronos) ?? Dallo street food alla tavola stellata, passando per la spesa al mercato o la raccolta di funghi nel bosco. Un??esperienza gastronomica per tutti i gusti quella che offre Santander, capoluogo della regione autonoma spagnola della Cantabria, diventata una vera e propria meta per foodies. CittÃ del Nord che, con la sua baia, guarda al Sud, vanta una cucina molto varia, dove a farla da padrone ?? sicuramente il pesce, ma che strizza l??occhio alle carni e ai salumi provenienti dalle aree interne della zona a valle del Picos de Europa.

Una cucina fedele alla tradizione marinara, che oggi si puÃ² apprezzare soprattutto nel popolare quartiere dei pescatori della cittÃ , il Barrio Pesquero, ma anche nei ristoranti piÃ¹ in voga. Grazie a quella inesauribile fonte di pescato freschissimo rappresentata dal Mar Cantabrico. I piatti ??di mare?? tipici sono le rabas (calamari a listelle fritti), i maganos (crostacei noti come ??cicala di mare??), il patÃº di scorfano rosso, le vongole alla marinara. Ma un posto d??onore occupano le famose Anchoas del Cantabrico, i filetti di acciughe conservate sottâ??olio e preparate in molti modi, e il tonno a pinne gialle, con cui si fa una speciale zuppa a base di patate.

Quanto alle carni, eccellenti, provengono dagli allevamenti di razze autoctone della Cantabria che crescono allo stato brado, garantite dal marchio Igp e da cui si ricavano anche rinomati salumi e il prosciutto cantabrico. Una filiera che produce anche formaggi pregiati ?? oltre 50 le qualitÃ censite, tra cui numerose Dop ?? realizzati secondo un??antica arte casearia. Non mancano i dolci tipici, come la quesada, una versione cantabra della cheesecake aromatizzata alla cannella, e il sobao pasiego, che risulta soffice e burroso.

La qualitÃ del prodotto, l??ambiente unico e il talento di una nuova generazione di chef fanno di Santander una straordinaria destinazione gastronomica. A far vivere una vera esperienza culinaria sono sicuramente i due ristoranti con Stella Michelin della cittÃ , El Serbal e La Casona del JudÃºo. Questâ??ultimo ha ottenuto anche la ??Stella verde??, che premia l??attenzione per la sostenibilitÃ . Grazie alla tecnica e alla filosofia dello chef Sergio Bastard, che ha trasformato una dimora del XVIII secolo stile ??indiano?? (cosÃ¬ venivano chiamati gli emigranti che partivano alla volta dellâ??America e che, dopo aver fatto fortuna, rimpatriavano e si costruivano case molto eclettiche per esibire l??acquisito benessere), nella parte alta di Santander, in un tempio del gusto.

Tra i piatti più rinomati, tutti a base di prodotti locali e ortaggi e spezie del suo orto personale, e con un menù che varia a seconda della disponibilità e della stagione, "cocochas de merluza" e "arroz cremoso con almejas". Con il menu degustazione la serie di antipasti viene servita durante uno showcooking, per poi proseguire con le portate a tavola nelle suggestive sale dei sotterranei o nel dehors.

Un'altra esperienza culinaria, di diverso tenore, si può trovare nel Cafè del Centro Botánico, che occupa il piano terra di questa avveniristica struttura progettata dall'architetto Renzo Piano, con vista sulla baia di Santander. Il ristorante offre, infatti, delle originali cene a tema artistico, dedicate alle mostre di volta in volta ospitate nel Centro, con tanto di menù dettagliato che illustra il trait d'union tra i piatti proposti e le opere che li hanno ispirati.

Ma il vero foodie a spasso per Santander non può mancare di andare per pinchos. Versione più elaborata delle tipiche tapas spagnole, e diffusi tra Cantabria e Paesi Bassi, sono serviti su una fetta di pane tenuta da uno stuzzicadenti (il "pincho"). E sono ideali per uno sfizioso spuntino o per un aperitivo gourmet.

Che si voglia assaporare le specialità gastronomiche locali o acquistare qualche prodotto da riportare come souvenir, imperdibile è un passaggio nei mercati rionali. Il più centrale è il Mercado del Este, attaccato alla Plaza Porticada. L'edificio fu costruito nel 1842 su disegno dell'architetto Antonio Zabaleta, che introdusse così per la prima volta in Spagna il concetto di galleria commerciale. Tra i numerosi punti vendita, mescita e degustazione, spicca Quesoba, una casa del cacio con sede anche a Madrid, gestita da José María Alonso Ruiz, presidente di QueRed, la rete di produttori artigianali di formaggio, sempre pronto a spiegare tutte le qualità delle migliori specialità casearie.

Altri mercati con una interessante offerta culinaria a Santander sono il Mercado de Puerto Chico, vicino al pittoresco porto piccolo, il Mercado de la Esperanza, un edificio modernista alle spalle del Comune aperto dal 1904, e il Mercado de México, con una superficie di 2.250 mq nella omonima piazza. Mentre una vera e propria boutique gourmet è Doña Tomasa, negozio di prelibatezze specializzato in alici, con una sede nella zona commerciale del centro e una vicino alla famosa spiaggia del Sardinero, attaccato al Gran Casino, monumento simbolo dell'epoca d'oro della Santander aristocratica.

Una poi un'altra esperienza diversa dalle altre che permette di conoscere da vicino tutto ciò che in fatto di specialità edibili il bosco ha da offrire. A proporla è Cantabria Experience che, in compagnia di una guida naturalistica, porta alla scoperta di erbe selvatiche e funghi spontanei, insegnando come riconoscerli e raccoglierli, per poi finire la giornata ai fornelli cucinando insieme il frutto di questa caccia, che si svolge tanto nei dintorni di Santander quanto nei suoi numerosi parchi urbani, come il Parque Atlántico de Las Llamas o il Giardino della Penisola che circonda il maestoso Palacio de la Magdalena. Per tutte le informazioni turistiche si può consultare il sito web della Empresa Municipal de Turismo de Santander [www.santanderdestino.es](http://www.santanderdestino.es), il portale turistico del Comune <https://turismo.santander.es> e quello dell'Ente Spagnolo del Turismo <https://www.spain.info/it/>.

?

lavoro/dati

[webinfo@adnkronos.com](mailto:webinfo@adnkronos.com) (Web Info)

---

**Categoria**

1. Lavoro

**Tag**

1. lav

**Data di creazione**

Settembre 30, 2025

**Autore**

redazione

*default watermark*