



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

Descrizione

(Adnkronos) â?? Dallo street food alla tavola stellata, passando per la spesa al mercato o la raccolta di funghi nel bosco. Unâ??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 Ã sicuramente il pesce, ma che strizza lâ??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 â??di mareâ?? tipici sono le rabas (calamari a listelle fritti), i maganos (crostacei noti come â??cicala di mareâ??), il patÃ di scorfano rosso, le vongole alla marinara. Ma un posto dâ??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 â?? oltre 50 le qualitÃ censite, tra cui numerose Dop â?? realizzati secondo unâ??antica arte casearia. Non mancano i dolci tipici, come la quesada, una versione cantabrica della cheesecake aromatizzata alla cannella, e il sobao pasiego, che risulta soffice e burroso.

La qualitÃ del prodotto, lâ??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 JudÃo. Questâ??ultimo ha ottenuto anche la â??Stella verdeâ??, che premia lâ??attenzione per la sostenibilitÃ . Grazie alla tecnica e alla filosofia dello chef Sergio Bastard, che ha trasformato una dimora del XVIII secolo stile â??indianoâ?? (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 lâ??acquisito benessere), nella parte alta di Santander, in un tempio del gusto.

Tra i piatti pi 1 rinomati, tutti a base di prodotti locali e ortaggi e spezie del suo orto personale, e con un men 1 che varia a seconda della disponibilit  e della stagione, â  cocochas de merluza   e â  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 pu 2 trovare nel Caf  del Centro Bot n, 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 men 1 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 pu 2 mancare di â  andare per pinchos  . Versione pi 1 elaborata delle tipiche tapas spagnole, e diffusi tra Cantabria e Paesi Baschi, sono serviti su una fetta di pane tenuta da uno stuzzicadenti (il â  pincho  ). E sono ideali per uno sfizioso spuntino o per un aperitivo gourmet.

Che si voglia assaporare le specialit  gastronomiche locali o acquistare qualche prodotto da riportare come souvenir, imperdibile   un passaggio nei mercati rionali. Il pi 1 centrale   il Mercado del Este, attaccato alla Plaza Porticada. L  edificio fu costruito nel 1842 su disegno dell  architetto Antonio Zabaleta, che introdusse cos   per la prima volta in Spagna il concetto di â  galleria commerciale  . Tra i numerosi punti vendita, mescita e degustazione, spicca Quesoba, una â  casa del cacio   con sede anche a Madrid, gestita da Jos  Mar a Alonso Ru z, presidente di QueRed, la rete di produttori artigianali di formaggio, sempre pronto a spiegare tutte le qualit  delle migliori specialit  casearie.

Altri mercati con una interessante offerta culinaria a Santander sono il Mercado de Puertochico, vicino al pittoresco porto piccolo, il Mercado de la Esperanza, un edificio modernista alle spalle del Comune aperto dal 1904, e il Mercado de M xico, con una superficie di 2.250 mq nella omonima piazza. Mentre una vera e propria boutique gourmet   Do a 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.

C    poi un  esperienza diversa dalle altre che permette di conoscere da vicino tutto ci 2 che in fatto di specialit  edibili il bosco ha da offrire. A proporla   Cantabria Experience che, in compagnia di una guida naturalistica, porta alla scoperta di erbe selvatiche e funghi spontanei, insegnando come riconoscerli e raccogliarli, per poi finire la giornata ai fornelli cucinando insieme il frutto di questa â  caccia  , che si svolge tanto nei dintorni di Santander quanto nei suoi numerosi parchi urbani, come il Parque Atl ntico de Las Llamas o il Giardino della Penisola che circonda il maestoso Palacio de la Magdalena. Per tutte le informazioni turistiche si pu 2 consultare il sito web della Empresa Municipal de Turismo de Santander 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 (Web Info)

Categoria

1. Lavoro

Tag

1. lav

Data di creazione

Settembre 30, 2025

Autore

redazione

default watermark