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

Descrizione

default watermark

(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.

EI SRL - P.IVA IT16017671005

Tra i piatti piÃ¹ rinomati, tutti a base di prodotti locali e ortaggi e spezie del suo orto personale, e con un menÃ¹ che varia a seconda della disponibilitÃ e della stagione, â??cocochas de merluzaâ?? e â??arroz cremoso con almejasâ??. 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.

Unâ??altra esperienza culinaria, di diverso tenore, si puÃ² trovare nel CafÃ© del Centro BotÃn, che occupa il piano terra di questa avveniristica struttura progettata dallâ??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 menÃ¹ dettagliato che illustra il trait dâ??union tra i piatti proposti e le opere che li hanno ispirati.

Ma il vero foodie a spasso per Santander non puÃ² mancare di â??andare per pinchosâ??. Versione piÃ¹ 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??pinchoâ??). E sono ideali per uno sfizioso spuntino o per un aperitivo gourmet.

default watermark

Che si voglia assaporare le specialitÃ gastronomiche locali o acquistare qualche prodotto da riportare come souvenir, imperdibile Ã¨ un passaggio nei mercati rionali. Il piÃ¹ centrale Ã¨ il Mercado del Este, attaccato alla Plaza Porticada. Lâ??edificio fu costruito nel 1842 su disegno dellâ??architetto Antonio Zabaleta, che introdusse cosÃ¬ per la prima volta in Spagna il concetto di â??galleria commercialeâ??. Tra i numerosi punti vendita, mescita e degustazione, spicca Quesoba, una â??casa del cacioâ?? con sede anche a Madrid, gestita da JosÃ© MarÃa Alonso RuÃz, presidente di QueRed, la rete di produttori artigianali di formaggio, sempre pronto a spiegare tutte le qualitÃ delle migliori specialitÃ 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 MÃ©xico, con una superficie di 2.250 mq nella omonima piazza. Mentre una vera e propria boutique gourmet Ã¨ DoÃ±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 dellâ??epoca dâ??oro della Santander aristocratica.

Câ??Ã¨ poi unâ??esperienza diversa dalle altre che permette di conoscere da vicino tutto ciÃ² che in fatto di specialitÃ edibili il bosco ha da offrire. A proporla Ã¨ 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 â??cacciaâ??, che si svolge tanto nei dintorni di Santander quanto nei suoi numerosi parchi urbani, come il Parque AtlÃ¡ntico de Las Llamas o il Giardino della Penisola che circonda il maestoso Palacio de la Magdalena. Per tutte le informazioni turistiche si puÃ² 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 dellâ??Ente Spagnolo del Turismo https://www.spain.info/it/.

â??

lavoro/dati

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

EI SRL - P.IVA IT16017671005

Categoria

1. Lavoro

Tag

1. lav

Data di creazione
Settembre 30, 2025
Autore
redazione

default watermark