

Una nit màgica a La Santa Market

Del 5 de juliol al 25 d'agost al Santa Cristina Horse Club de Santa Cristina d'Aro



Cedida La Santa Market.

La Santa Market, situat a Santa Cristina d'Aro (Girona), és molt més que un simple mercat: és una explosió de sensacions, sabors i melodies. En la seva vuitena edició, aquest festival es consolida com una cita ineludible a la Costa Brava per a tots aquells que busquen viure una experiència única.

Amb una oferta transversal pensada per a tots els gustos, La Santa Market no és només un lloc on menjar bé, sinó un espai on cada visita es converteix en una aventura. Amb set escenaris on gaudir de música en directe cada dia, una gran varietat de llocs de moda i artesanian on trobar peces úniques de disseny, i una oferta gastronòmica espectacular, La Santa és el lloc ideal per a famílies, amics i parelles. A més, també compta amb activitats infantils i festes temàtiques que afegeixen un toc de diversió per a tothom.

La gastronomia de La Santa

M'estreno a Gastrotalkers.cat amb la meva visita a La Santa, on vaig tenir l'oportunitat de

degustar algunes de les propostes gastronòmiques que ofereix aquest espai vibrant. Tot i que hi vaig cada estiu, he de dir que cada any em sorprèn amb les novetats que van aportant edició rere edició.

En primer lloc, em vaig aturar a **Ritmo**, una de les opcions on menjar que et pots trobar a l'*Street Food*. Si t'agrada la bona pasta, sens dubte aquest és el teu lloc. Em va captivar des del moment que vaig passar per davant. La seva proposta és senzilla però deliciosa. Vaig provar els tagliatelle fets a la roda de Parmigiano Reggiano amb crema de llet i pebre negre. La combinació de sabors és exquisida, i la qualitat dels ingredients es nota en cada mossegada. És una opció sana i de molt bona qualitat, que reflecteix l'essència de la cuina italiana amb un toc autèntic i fresc.



Tagliatelle de fets a la roda de Parmigiano Reggiano a Ritmo durant La Santa Market 2024. Foto Ariadna Giné.



La pasta de Ritmo a La Santa Market 2024. Foto: Ariadna Giné.

Pels amants de les hamburgueses, **Sense Fons** és una parada obligatòria. Aquesta *foodtruck* ofereix el combo definitiu: una *smash burger*, que pots escollir de pollastre o vedella, acompanyada d'unes patates braves amb una salsa que amaga un toc secret que les fa irresistibles. La carn està cuinada a la perfecció, amb una textura suculenta, mentre que les patates són cruixents per fora i tendres per dins, tot un plaer per al paladar.



Smash burger del Sense Fons a La Santa Market 2024. Foto: Ariadna Giné.

Finalment, per acabar amb un toc dolç, vaig decidir donar-me un caprici amb les propostes de **Lluc Crusellas**, el mestre xocolater que ha revolucionat la pastisseria tradicional amb les seves creacions innovadores. Entre les seves delícies, em va captivar el *Lemon Pie* cremat al moment, una combinació perfecta de dolçor i acidesa que es fon a la boca, i la *Fondue* de xocolata amb fruita, un plaer per als amants de la xocolata que converteix cada tros de fruita en una autèntica delícia.



Caseta de Lluç Crusellas a La Santa Market 2024. Foto: Ariadna Giné.



Lemon Pie cremat al moment de Lluc Crusellas a La Santa Market 2024. Foto: Arianda Giné.

La Santa Market és, sens dubte, una experiència que va més enllà del menjar. És un espai on la música, la moda, l'artesanía i la gastronomia es combinen per oferir una experiència completa i inoblidable. Si encara no l'heu visitat, no us ho penseu més, teniu fins al 25 d'agost.

La Santa us espera amb els braços oberts per seguir gaudint de l'estiu. Bon profit!