vinetur

Santoña celebra a la Virgen del Puerto, la fiesta marinera que huele a anchoa del Cantábrico

Del 5 al 13 de septiembre, la villa cántabra homenajea a su patrona y a una tradición pesquera que convirtió la anchoa en su gran embajadora gastronómica.

miércoles 2 de septiembre de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES



Santoña vuelve a mirar al mar. Del 5 al 13 de septiembre, la localidad cántabra celebra sus fiestas patronales en honor a la Virgen del Puerto, una semana en la que la devoción, la tradición marinera y la gastronomía se dan la mano. La programación arranca el 5 de septiembre de la mano de la Cofradía de Pescadores y alcanza uno de

sus momentos más simbólicos el día 7, con la procesión marítima por la bahía.

También habrá tiempo para sentarse alrededor de uno de los platos que mejor cuentan la historia de esta villa: el marmite, el guiso marinero que se elaborará y repartirá públicamente los días 9 y 10. Pero si existe un producto capaz de resumir la relación de Santoña con el Cantábrico, ese es la anchoa.

El nombre de la localidad lleva décadas ligado a una de las grandes conservas de la gastronomía española. Una fama construida a partir de un oficio paciente y especializado, en el que el calendario del mar marca los tiempos y las manos hacen el resto.

El oficio que convierte el bocarte en un producto de culto

La anchoa que llega a la mesa en septiembre comenzó buena parte de su historia meses atrás. Todo parte de la costera del bocarte en el Cantábrico, especialmente durante la campaña de primavera. Después llega la salazón y, con ella, una espera que puede prolongarse durante meses. El pescado permanece madurando en sal hasta alcanzar ese punto en el que textura, aroma y salinidad encuentran el equilibrio buscado.

Es precisamente ese tiempo, invisible para quien simplemente abre una lata, el que explica buena parte de la personalidad de la anchoa de Santoña. Mientras la villa celebra a su patrona, en las conserveras continúa un trabajo meticuloso que poco tiene de festivo: revisar, limpiar, seleccionar y preparar cada pieza antes de que llegue al consumidor.

Entre las empresas que mantienen vivo este legado está Conservas Emilia, conservera artesanal asentada en Santoña. Su trabajo parte de una premisa sencilla: la materia prima manda. Las anchoas del Cantábrico se seleccionan y se limpian manualmente, una a una, antes de su preparación, en un proceso donde la experiencia sigue teniendo tanto peso como la técnica.

El resultado busca preservar las cualidades propias del pescado: una carne firme, una textura delicada y una salinidad medida que permite disfrutar de la anchoa sin necesidad de grandes artificios. Una filosofía que también se extiende a otras especialidades de la casa, como el bonito del norte.

En Santoña, la conserva forma parte de algo más grande que una tradición gastronómica. Durante décadas ha estado vinculada a la economía, a la vida cotidiana y a la identidad de una población cuya historia no puede entenderse sin el mar. Las conserveras son, en cierto modo, la prolongación en tierra de esa actividad pesquera.

Por eso, recorrer estos días Santoña tiene una lectura especialmente gastronómica. Entre la procesión de la Virgen del Puerto, los barcos en la bahía y el aroma del marmite, aparece también la posibilidad de acercarse a un oficio que ha convertido un pequeño pescado azul en uno de los grandes productos de la despensa española.

Y quizá ahí reside el verdadero atractivo de la fiesta: no solo celebrar a la patrona, sino celebrar aquello que durante generaciones ha dado sentido a la villa. El mar, sus pescadores y una anchoa que, desde Santoña, terminó conquistando las mesas mucho más allá de Cantabria.