

Non solo tapas e sangria, Tabarca Cucina Iberica racconta a Genova la vera convivialità spagnola

4 Ottobre 2025



GENOVA – Nel centro di Genova, in Piazza Bandiera, sorge un angolo di Spagna che incarna l'autenticità e la convivialità della cucina iberica. Tabarca Cucina Iberica, inaugurato nel giugno 2023, è il risultato dell'incontro tra lo chef spagnolo **Carlos Garrido Castaño** e l'imprenditore genovese **Corrado Brunelli**.

La loro amicizia, nata nel 2019 a Montevideo durante uno scambio universitario, ha dato vita a un progetto gastronomico che unisce le tradizioni culinarie della Spagna con l'accoglienza ligure.

Il nome *Tabarca* richiama l'isola spagnola di fronte ad Alicante e la storica rotta del corallo che nel Seicento legava Genova alla Spagna, simbolizzando un legame culturale e gastronomico tra i due paesi. Il motto del ristorante, *Compartir es vivir*, riflette la filosofia del locale dove il cibo è visto come gesto di amore e condivisione.

Gli interni evocano l'atmosfera marinairesca, con tonalità che richiamano il mare e la sabbia, e dettagli in corda e legno che ricordano le barche a vela. Il bancone, ispirato ai mercati

spagnoli, diventa il cuore del locale, dove i clienti possono gustare tapas e piatti tipici in un ambiente informale.



“Quando sono arrivato a Genova, con l’obiettivo di aprire un ristorante con il mio *hermano* e socio Corrado, volevo capire come potermi approcciare alla vita genovese e come poterla integrare nella mia cucina”, dice lo chef Carlos Garrido Castaño a *Virtù Quotidiane*.

“Per tre anni, prima di aprire Tabarca, ho lavorato in diversi ristoranti in città, che mi hanno permesso di avvicinarmi alle radici liguri e con esse anche alla vera storia di casa mia, attraverso la rotta del corallo, la via marittima che legava storicamente la Liguria all’isola di Tabarca. Volevamo ricreare la situazione ideale per poter dare vita all’idea di taverna spagnola, abbiamo cercato una *plaza* e l’abbiamo trovata qui”.



Carlos Garrido Castaño

La cucina di Carlos Garrido Castaño è essenziale e sincera, lontana dai cliché e ricca di sapori autentici. Il menù cambia due volte l'anno, seguendo le stagioni e le emozioni, con piatti come l'arroz del Senyoret, una paella di mare, e l'arroz negro al nero di seppia, calamaretti, gamberi e topping di polpo.

Ogni giorno, inoltre, vengono proposte piccole sorprese fuori menù che combinano ingredienti freschi locali con prodotti d'eccellenza importati dalla Spagna, come il Jamón Ibérico de Bellota, le acciughe del Cantabrico, gli asparagi bianchi di Navarra e i formaggi

artigianali.

“Penso che i nostri salumi 100% iberici siano un esempio eclatante di quello che si può trovare in una taverna spagnola. Principalmente il sapore puro del nostro Jamon Iberico de bellota, proveniente dai maiali patanegra, mondialmente conosciuti. Come ingrediente indispensabile sceglierei il Pimenton de la Vera, una paprika dolce spagnola. Leggermente affumicata, che rende i piatti più gustosi, insieme all’aglio, ingrediente molto presente nella mia cucina”.

I legami affettivi non mancano in carta. *“El arroz de conejo ed el surtido de la nonna Conchita* sono i piatti più rappresentativi in menu. El arroz, la paella di coniglio è tipica di Elche, la mia città, dove storicamente veniva preparata con carne di coniglio e lumache di terra. Il tagliere di salumi e formaggi, invece, per me è importante perché racconta il legame di infanzia con mia nonna Conchita, la quale, quando partivo per diverso tempo, non mi faceva mai mancare dei salumi, che condividevo con tante persone portando senso di comunità e il sapore autentico della Spagna”.



La proposta gastronomica è arricchita da una selezione di vini spagnoli, tra cui rossi di Rioja e Ribera del Duero, bianchi come l'Albariño delle Rias Baixas Dop, e il passito valenciano Mistela de Xaló, servito al bicchiere in abbinamento ai dolci. La birra spagnola, come San Miguel, Estrella Galicia e Alhambra, accompagna perfettamente le tapas e i piatti di mare, mentre la sangria alla spina, fresca e arricchita con frutta, è diventata il drink più amato dai clienti.

Ogni giorno, Tabarca propone il *Sol de Mediodía*, un menù a 15€ che comprende antipasto, piatto principale, bevanda (anche alcolica), acqua, coperto e caffè. Una nuova offerta che promette di incontrare il favore di un maggior spaccato di pubblico. Il ristorante organizza serate mensili di flamenco, unendo musica, ritmo e passione alla cucina, dando vita a un'esperienza immersiva.

In un panorama gastronomico come quello ligure, sempre più attento all'autenticità e all'internazionalità, Tabarca Cucina Iberica si distingue come un ponte tra Genova e la Spagna. Un luogo dove la tavola diventa linguaggio universale di condivisione, capace di

unire culture diverse attraverso sapori schietti e atmosfere genuine. Sedersi a tavola alla Tabarca significa vivere un'esperienza che racconta storie di amicizia, di mare e di tradizioni che continuano a intrecciarsi e che gli ospiti possono assaporare.