

Sanlúcar de Barrameda, capital gastronómica de España 2022

Sanlúcar, situada en la provincia de Cádiz, junto a la desembocadura del río Guadalquivir, es una ciudad privilegiada con un rico patrimonio cultural y monumental al ubicarse en la ruta comercial hacia América.

Fue testigo del tercer viaje de Cristóbal Colón y puerto de partida y llegada de la expedición de Magallanes y Elcano. Precisamente es ahora, en 2022, cuando culminarán los actos conmemorativos del V Centenario de la I Vuelta al Mundo (1519-1522).

Su entorno medioambiental tiene al Parque Nacional de Doñana como emblema, al que se puede acceder cruzando el río Guadalquivir, y al Parque Natural y Pinar de La Algaida - una especie de anillo natural que conforman uno de los pulmones verdes de Andalucía, declarado por la Unesco como Reserva de la Biosfera en 1980.

A estos atractivos se suma su rica gastronomía, con productos tan destacados y exclusivos como el Langostino y la Manzanilla, un matrimonio perfecto que se extiende más allá de nuestras fronteras y que supone una de las razones por las que miles de turistas acuden cada año a la localidad.

A finales del año pasado se anunció que Sanlúcar se convertía en la nueva Capital Mundial de la Gastronomía para 2022. El nombramiento se hizo oficial en Fitur, la Feria Internacional del Turismo celebrada en Madrid del 19 al 23 de enero.

la distinción de Capital Española de la Gastronomía (CEG) fue creada por la Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo (FEPET) y la Federación Española de Hostelería (FEHR).

La finalidad de esta iniciativa es contribuir a la difusión de la oferta gastronómica de la ciudad que cada año ostente el título, a proponer acciones que ayuden a incrementar

las cifras del turismo (Sanlúcar recibe más de 80.000 turistas al año) y poner en valor los programas de excelencia gastronómica.

La gastronomía se convierte así en un complemento perfecto para la completa oferta de ocio y festiva, destacando la Feria de la Manzanilla, el embarque de las hermandades del Rocío o las célebres Carreras de Caballos en las playas del municipio, declaradas de Interés Turístico Internacional en 1997.

La trascendencia histórica de Sanlúcar, cruce de camino entre culturas y antiguo puerto del comercio americano se percibe a cada paso que se da a través de su tejido urbano.

Los palacios, casonas nobles, construcciones defensivas y jardines históricos se mezclan con añejas bodegas, desde donde se desprende el suave aroma de la Manzanilla.

El Parque Nacional de Doñana, además de propiciar un turismo natural a lo largo de prácticamente todo el año, es además, una de las claves para la riqueza de la gastronomía sanluqueña.

Fenicios, romanos y árabes aportaron ingredientes a la cocina autóctona. La reconquista cristiana incentivó la producción del vino, que tras siglos de sabio quehacer, se consumió en la admirable diversidad de vinos actuales entre los que destaca la singular Manzanilla.

No quedó ahí la evolución gastronómica, ya que tras convertirse en uno de los principales puertos de comercio americano y ser sede de numerosas expediciones ultramarinas, Sanlúcar vuelve a ver enriquecidos sus fogones con toda la variedad de especias, frutas y hortalizas que llegaron a nuestras costas antes que a muchos otros lugares del Viejo Mundo. Los pimientos, tomates y patatas dieron su definitivo impulso tanto a la gastronomía local como a la producción agrícola.

Sanlúcar a caballo

Las Carreras de Caballos en las playas de Sanlúcar de Barrameda en la desembocadura del río Guadalquivir, el viejo Betis, son las más antiguas del Turf nacional y se mantienen desde el año 1845. Son las únicas carreras donde los purasangre tienen la oportunidad de competir en un entorno único: un hipódromo natural de más de 6 kilómetros de extensión con el Parque Nacional de Doñana y las puestas de sol como telón de fondo.

Sabores de Sanlúcar

La extensa oferta gastronómica de Sanlúcar se basa en tres importantes pilares: los productos de su huerta, los de sus bodegas, y las capturas de nuestro mar.

El pescado y el marisco de Sanlúcar, y de entre ellos el langostino, posee una fama que ha trascendido nuestras fronteras.

En Sanlúcar tienen tanta fama los propios productos como los platos elaborados con éstos, conformando su base culinaria ricos guisos de auténtico sabor marinero como la raya a la naranja agria, el rape al pan frito, la sopa de galeras, etc.

Estos platos se riegan generalmente con nuestro vino local, la Manzanilla, así como otros tipos de vino de mesa, que son de menor graduación y más pálido color pero de singular sabor.

Sanlúcar de Barrameda se integra históricamente en las Denominaciones de Origen Jerez, Vinagre, Brandy de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda.

Las bodegas de Sanlúcar gozan de la singularidad constructiva de las que se encuentran en todo el Marco de Jerez. Se trata de bodegas altas y bien ventiladas, sustentadas por esbeltos pilares que le dan su característica fisonomía.

Desde hace poco, la ciudad cuenta con un nuevo recurso enoturístico: el Centro de Interpretación de la Manzanilla (CIMA) donde se integran cerca de una veintena de bodegas de la ciudad y que, ubicado junto al mercado de abastos, ofrece al visitante la oportunidad de acercarse a conocer su proceso de elaboración y crianza de este singular vino.

El Langostino. El rey del mar y la gastronomía de Sanlúcar

El Langostino de Sanlúcar es uno de los reyes de la cocina gaditana, uno de los productos de la gastronomía local que ha saltado las fronteras para conquistar, no sólo los paladares de los miles de turistas que visitan anualmente el municipio, sino también los fogones de chefs de reconocido prestigio nacional e internacional, quienes lo han incorporado a su carta como producto estrella.

Su nombre científico es *Penaeus kerathurus* y se trata de un crustáceo de tamaño mediano, comestible, muy apreciado y de alto valor comercial.

¿Qué tiene el langostino de Sanlúcar que lo hace tanpreciado? La respuesta es fácil: su sabor, una propiedad que le confiere su hábitat: el estuario del río Guadalquivir.

Es un crustáceo que se consume principalmente fresco. Su carne es muy apreciada. Cocido, frito o formando parte de cualquier guiso de tradición marinera, es siempre una buena opción.

En Casa Bigote, un referente de la gastronomía sanluqueña, premio Bib Gourmand de la Guía Michelin y que goza de un Sol en la Guía Repsol, apuestan por su consumo cocido o frito.

La manzanilla un vino único y muy especial

La Manzanilla es otro de los productos ‘con apellido’ de Sanlúcar de Barrameda. Las viñas, divididas en “pagos”, crecen centenarias sobre tierra albariza. Sanlúcar cuenta en la actualidad con más de una veintena de bodegas, que se nutre, o bien de viñedos propios o del mosto elaborado con uva palomino.

La Sanlúcar marinera, productos y guisos del mar

La cocina de Sanlúcar es una cocina vinculada a la tradición. La cocina sanluqueña, de ascendencia marinera, encuentra en los hogares un papel protagonista.

Capítulo aparte merece la especial forma de preparar el pescado en el municipio. La fritura de pescado, con el punto justo, alcanza un punto casi sublime y permite apreciar las texturas de las diferentes especies, desde acedías, tapaculos, pijotas, puntillitas, chocos o salmonetes...

Ahora, esos guisos llegan desde Sanlúcar a todo el mundo de la mano de la familia Senra que ha innovado y ha introducido las recetas marineras de toda la vida en tarros de conserva que solo precisan calentarse para ser consumidos, llevando a todos los hogares, un poquito del sabor de la Sanlúcar más marinera.

El Mercado de abastos, epicentro de la gastronomía sanluqueña

Se encuentra en el corazón de la zona comercial del Conjunto Histórico de Sanlúcar de Barrameda.

Se trata de un edificio municipal que ocupa una superficie de casi 1400 metros cuadrados, construido en el siglo XVIII y reformado en tres ocasiones, en el XIX, XX y XXI. La actividad volvió a esta plaza en junio de 2018 y desde entonces, se ha mantenido como eje de la actividad comercial y enogastronómica de la ciudad.

Cuenta con veinticuatro puestos de pescadería, doce de carnicería, diez de frutería, tres de congelados, uno de especias, uno de aceitunas, dulces...

Lo que más destaca es la parte del pescado, no sólo por la cantidad, sino por la materia prima que ofrece.

La excelente materia prima que los placeros sanluqueños exponen a diario en sus instalaciones ha convertido al Mercado de Abastos de la localidad como lugar de referencia para sanluqueños y visitantes que aprovechan el paso por la ciudad para abastecerse de los mejores manjares de la tierra y el mar.

La Sanlúcar dulce

No hay comida que se precie que no acabe con un postre y Sanlúcar, dentro de sus

múltiples encantos gastronómicos, nos ofrece en este campo una variedad marcada por el carácter artesanal y por la calidad de sus materias primas.

Los muros de los conventos de las muchas órdenes religiosas que se establecieron bajo el patronato de la Casa Ducal de Medina Sidonia, atesoran gran parte de las estas dulces recetas.

Dulces elaborados de forma tradicional por las religiosas de los conventos de Madre de Dios - ofrecidos a los clientes a través de sus tornos - o del convento de Regina Coeli han permitido perpetuar en el tiempo sabores únicos como yemas, tocino de cielo, roscos de almendra, polvorones, pestiños, roscos blancos, cocadas-, que elaboran desde hace más de 40 años y que encandilan a quienes los prueban.

Las alpisteras son uno de los dulces más típicos de Sanlúcar de Barrameda, tradicional de la Semana Santa y que obtiene su dulzor de un toque de almíbar.

El postre continúa con un helado artesanal, gozando la ciudad de dos empresas míticas como son La Ibense Bornay - que ha exportado sus helados hasta Dubai - o Helados Toni, donde la tercera generación atiende tras el mostrador los deseos de los más pequeños.

La Plaza del Cabildo: un paseo por la catedral de la tapa

Epicentro de la ciudad, la plaza del Cabildo es el emblema gastronómico por excelencia de Sanlúcar junto con Bajo de Guía.

Son memorables las típicas tortillas de camarones de Casa Balbino. Y del manjar con sabor a mar, en otra de las esquinas de esta catedral, se pueden degustar las auténticas papas de Sanlúcar, aliñás, con su poquito de cebolla y perejil, un buen aceite, vinagre de Jerez, unos lomos de melva y listo para disfrutar de un bocado: el producto estrella de la Barbiana.

Otro de los clásicos de la gastronomía es el Bar La Gitana. La conocida manzanilla da

nombre a un despacho de vinos que poco a poco se ha convertido en otra de las referencias de esta plaza, ofreciendo unas ortiguillas excelentemente fritas.

Bajo de Guía: de la taberna al restaurante

Con Doñana como escenario de fondo, a la que se asoman más de una decena de restaurantes, la zona de Bajo de Guía se ha convertido en la milla de oro de la gastronomía sanluqueña. Esta primera línea de un barrio marinero, donde antiguamente se celebraba la subasta del pescado al llegar los barcos, es ahora uno de los lugares más atractivos de Sanlúcar por la calidad del producto y la diversidad que ofrece al visitante.

No faltan en las cartas de estos restaurantes, como el Mirador de Doñana, Avante Claro, Poma, La Lonja, Joselito Huertas o Casa Juan, guisos marineros como el rape al pan frito, las acedías en tartera, la sopa de galeras - en temporada - o el salpicón de mariscos.

El Barrio Alto: esencia y cuchareo en torno al mosto

El buen amante del comer y el beber, acompañado de una buena conversación encontrará en las tabernas del Barrio Alto su lugar para el disfrute. Pequeños despachos de vinos en los que unos cuantos fogones han obrado magia para ofrecer, sobre todo en temporada los productos más característicos de la gastronomía sanluqueña. Adentrándonos en el mes de noviembre, con los primeros mostos, encontramos en estos bares y tascas las papas nuevas cocidas, con un poco de sal, para acompañar a la primera jarra del que pasará después a convertirse en Manzanilla.

Bonanza: la tradición marinera llevada al plato

Si entramos en el capítulo de guisos, nos marchamos hasta Bonanza. Este barrio marinero donde se encuentran el muelle pesquero y la lonja, se ha configurado en los últimos años como otro lugar de obligada visita si nos queremos empapar de la esencia de la cocina sanluqueña.

Con un producto inmejorable, que procede de la subasta del pescado, cada tarde, al

caer el sol sobre Doñana, en las cocinas de los bares de este barrio se siguen perpetuando los tradicionales guisos marineros.

Así, con los productos hortícolas de La Algaida, se elaboran los sofritos que sustentan un buen guiso ávido para su degustación de un buen pan: desde la raya a la naranja amarga - que crece en los naranjos que decoran la ciudad - pasando por unos fideos con gambas o langostinos o unos garbanzos con chocos.

Sin duda, hay que poner rumbo a Sanlúcar para disfrutar de su riqueza gastronómica.

FOTOS Y MÁS INFORMACIÓN: <https://capitalespanoladelagastronomia.es/photo-gallery/>