



Sanlúcar de Barrameda, 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. Su riqueza gastronómica le ha valido la designación de Capital Gastronómica de España 2022

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**, anillo natural que conforman uno de los pulmones verdes de Andalucía, declarado por la Unesco Reserva de la Biosfera en 1980.

Gastronomía

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.

Sanlúcar de Barrameda fue designada a finales de 2021 **Capital gastronómica de España 2022**. 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.

Sabores de Sanlúcar



