Sanlúcar de Barrameda elegida Capital Española de la Gastronomía 2022

La ciudad andaluza ostentará el título de la mayor plataforma de promoción gastronómica de nuestro país. El galardón se enmarca en el programa del acciones conmemorativas del V Centenario de la Primera Vuelta al Mundo, de Magallanes y Elcano.

El honor de desvelar la ciudad ha correspondido a **Enrique Pascual Garcia, Presidente de la** DO Ribera del Duero. El Jurado del galardón, reunido en formato presencial y telemático en INTUR, ha ratificado por unanimidad el proyecto de la ciudad de Sanlúcar de Barrameda.

El Jurado ha valorado "que el proyecto sanluqueño cuenta con unas potentes fortalezas: un liderazgo indiscutible de la Alcaldía y el consistorio de Sanlúcar; el apoyo expreso de la Junta de Andalucía; el respaldo sin fisuras de la Diputación de Cádiz, una respuesta popular entusiasta; el compromiso firme de los círculos empresariales locales y una extraordinaria oferta de productos de tierra y mar, excelentes y genuinos, representados por el langostino y la manzanilla, junto a una cocina que equilibra tradición e innovación."

El proyecto, a juicio del jurado, destaca por una serie de ambiciones: **ser la primera Capital Gastronómica que no ostenta la capitalidad de provincia**; **presentar un proyecto participativo y abierto a todos** y para todos los ciudadanos; **una programación de eventos atractiva** que busca realzar la vocación universal de la ciudad; las **condiciones de calidad de vida que genera el río Guadalquivir** y el entorno natural de Doñana; el verano y sus playas,

escenario de sus legendarias carreras de caballo; el récord de horas de insolación y **la hospitalidad de una ciudad abierta**.

SEÑAS DE IDENTIDAD GASTRONÓMICA. En su análisis del Dossier de Candidatura, el Jurado ha destacado que "El Langostino y la Manzanilla brillan con luz propia en el universo gastronómico sanluqueño, exhibiendo orgullosamente su apellido "de Sanlúcar". Ambos son el santo y seña de la ciudad. La Marca de Calidad "Langostino de Sanlúcar" se ha consolidado como la garantía de un producto único e identitario. La Manzanilla, por su parte, cuenta con el marchamo de la Denominación de Origen "Manzanilla de Sanlúcar" que desde 1964 supervisa con esmero las bondades de este oloroso único. Sanlúcar de Barrameda también se integra en la Denominación de Origen Jerez."

EL LANGOSTINO. El langostino de Sanlúcar (El Penaeus Melicertus) kerathurus) se captura en aguas poco profundas del caladero del Golfo de Cádiz. La flota de arastre, formada por 55 barcos, se encarga de aprovisionar con este excepcional producto a la hostelería local y al mercado nacional. Sus singulares cualidades: fuertes y largos bigotes, manchas difuminadas y una cola de color azul pavo.

Afirma el Jurado que "el tesoro de Sanlúcar destaca por su sabor único e inconfundible. 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 opción garantizada. La lonja de Bonanza facturó en 2020 más de 2,9 millones de euros por las ventas del langostino.

LA MANZANILLA. Para los expertos "las manzanillas finas son pálidas, de un brillante color amarillo pajizo. De aroma punzante y delicado. Las pasadas, con un proceso de crianza excepcionalmente prolongado, son de color dorado intenso. Son complejas y potentes en aromas". El Jurado ha valorado "el ejemplo de unidad y compromiso entre el sector público y privado que representa la Fundación de la Manzanilla, comprometida en la recuperación de los oficios, costumbres y tradiciones en torno al viñedo y la viticultura del término de Sanlúcar como fuente de conocimiento del sentir social del ciudadano y sus tradiciones.