

## ESPACIOS URBANOS Y SU GASTRONOMÍA TRADICIONAL

## URBAN SPACES AND TRADITIONAL GASTRONOMY

## GASTRONOMY IN SANLÚCAR DE BARRAMEDA

# Sanlúcar DE BARRAMEDA



## Y LA GASTRONOMÍA



## SANLÚCAR Y LA GASTRONOMÍA

Sanlúcar de Barrameda posee entre sus atractivos una oferta gastronómica de las más célebres y valoradas. Pasear por sus calles nos evidencia que se ha sabido llevar con éxito la actividad culinaria a una demanda cada vez más exigente e interesada tanto por degustar los sabores tradicionales como por disfrutar de las nuevas tendencias que se han introducido en la restauración. La riqueza y variedad tanto de los platos como de sus afamados vinos no es casual, sino el resultado de significativas circunstancias que han conferido a nuestra ciudad sus muchas singularidades.



ESPACIOS DE CULTIVOS Y COSECHAS: EL MAR, LOS NAVAZOS, VIÑAS Y HUERTAS

Otro rasgo distintivo es nuestro propio emplazamiento. Sanlúcar contempla el amplio estuario de la desembocadura del Guadalquivir en el que las aguas marinas y fluviales se mezclan para crear un rico ecosistema en el que se alimentan y reproducen numerosas especies de peces y crustáceos. Doñana, que fue coto de caza desde época medieval y hoy reserva natural, tiene en sus marismas de Sanlúcar la industria tradicional y sostenible de extracción de sal que llega a nuestras mesas. Las tierras cercanas a la ribera, de influencia marítima, están formadas por arenas sobre las que se cultivan verduras y hortalizas de proyección internacional, como patatas, boniatos y pimientos. Finalmente, el ondulado paisaje de nuestra campiña se cubre con barro y blancas albarizas, y éstas con el verde manto de viñedos que proporcionarán los vinos que luego envejecerán en nuestras bodegas.

### DEVENIR HISTÓRICO

Una de estas circunstancias ha sido nuestro devenir histórico. El puerto natural que le confiere la bocana del Guadalquivir se aprovechó ya desde época medieval y bajo el dominio del poderoso linaje de los Guzmanes, Señores de Sanlúcar, como base de navegación comercial. Este hecho proveería a Sanlúcar de mercaderías alimenticias y usos culinarios de otras culturas. La salida desde Sanlúcar de Cristóbal Colón en su tercer viaje hacia las Indias simboliza la gran repercusión local que tuvo el descubrimiento de América ya desde los propios orígenes. Por supuesto, al convertirse en antepuerto del puerto de Sevilla, puso a la ciudad en la ruta americana, siendo una de las primeras ciudades a las que llegarían las patatas, el maíz, el tomate, el pimiento, la calabaza, el cacao, el cacahuete y el pavo entre otros alimentos propios del Nuevo Mundo. El ejemplo paradigmático de la relación entre Sanlúcar y el comercio de productos culinarios es sin duda el haberse convertido en lugar de salida y llegada de la Expedición de Magallanes-Elcano, que partió en busca de las islas de las especias, y con la que se consiguió dar la primera vuelta al Mundo. La propia evangelización de América influyó en nuestra gastronomía. Al asentarse en Sanlúcar numerosos monasterios surgieron de sus fogones y refectorios recetas de dulces que aún en nuestros días podemos adquirir a través de tomos conventuales. Este proceso histórico y gastronómico no quedó ahí, ya en el más cercano siglo XIX la ciudad se convirtió en destino de veraneo para la alta sociedad. Familias ilustres de Andalucía y aristócratas como los Duques de Montpensier eligieron Sanlúcar para su reposo vacacional. Este hecho formentó la aparición de una importante oferta de empresas elaboradoras y proveedoras de productos alimenticios de calidad, viandas, dulces y exquisitos. Todo ese ambiente gastronómico ha permanecido en la ciudad, y es en nuestros días uno de nuestros mayores atractivos.



La trama urbana de Sanlúcar, ampliada a lo largo de los siglos, aún nos deja sentir la propia personalidad de cada barrio. En el ámbito gastronómico, y aunque los buenos ejemplos se encuentran a lo ancho de toda la ciudad, destacamos tres centros que son de interés tanto por el número de establecimientos hosteleros como por las características socioculturales y paisajísticas de su entorno.

Uno de ellos es el propio centro urbano de Sanlúcar, comprendiendo este espacio siempre con una mirada amplia que abarcará a todas las calles y plazas que se extienden en su perímetro. Este lugar está dominado por el ajetreo y la labor comercial, y sus horas más animadas las señala la actividad culinaria, desde el desayuno hasta la cena, pasando por las horas de aperitivos y la del café con dulce o helado. El cercano mercado de abastos es la fuente de donde proviene toda esa agitación y las plazas del Cabildo y San Roque donde se encuentra su mayor animación.



Como los sectores productivos tradicionales basan su cocina en los productos que se encuentran en su medio laboral, aquellos que están relacionados con el río, Doñana y la pesca en general aportan a sus platos pescado, moluscos y crustáceos de la desembocadura del Guadalquivir. Por este motivo, el paseo marítimo de Bajo de Guía, popular barrio marinero, que antaño fuera fondeadero de los barcos de pesca y donde se celebraba la subasta del pescado, hoy se ha convertido en escaparate de la mejor gastronomía marinera de las costas andaluzas. El pescado y el marisco fresco, capturados hace unas horas, sale a las mesas convertidos en sabrosos guisos, bien solos o condimentados con arroz, hortalizas o manzanilla. El arroz con mariscos, el cazón en amarillo o los célebres langostinos de Sanlúcar, tienen en este lugar su distinguido marco marinero.



El Barrio Alto, entre casonas señoriales, bodegas y jardines históricos, ha sido también hogar de los viñatas y agricultores. Éstos afrontaban sus labores con el sustento de las huertas, navazos, y tierras de secano. El popular picadillo, el ajo campero o la sopa de tomate se encontraba entre las viandas del campesino. En este barrio se conservan añejos despachos de vino y tradicionales bares de sabor local. Aquí las tapas acompañan al mosto, la manzanilla y el amontillado, enriqueciendo la experiencia gastronómica. Y cada época del año tiene sus tapas: las papas cocidas, el ajo campero y la berza acompañan el mosto en invierno; en primavera los caracoles; y en verano disfrutamos de las ensaladas y aliños.

Finalmente las Ventas, en el entorno del núcleo urbano, también son claros exponentes de la buena gastronomía local, donde destacan sus guisos de pescado y carnes de caza menor.

Sanlúcar's urban pattern, increased through the centuries, still lets us feel each neighborhood's personality. In the gastronomical aspect, although the best examples are all through the city, we highlight three interesting areas due to the numerous cuisine establishments and also due to socio-cultural and surroundings.

One of these areas is the center of the city, being this space all of the streets and squares around the perimeter. This area stands out due to the hustle and the commercial shop business, and by the busiest hours of the gastronomical enterprises, from breakfast until supper, passing through hour that serves appetizers and coffee with pastries or ice cream. The fresh produce market is where the majority of the hustle comes from, and also the Cabildo Square and San Roque that are full of life.

The traditional productive sectors base their cooking on products found at their work



environment, those related with the river, Doñana and generally fishing that give their plates the fish, mollusks and crustaceans from the mouth of the river. Due to this, the Bajo de Guía seafarnt, a popular fishermen neighborhood, that once was a anchorage of the fishermen boats and where the fish auctions were held, today has become the showcase of the best traditional fish and seafood cuisine of the Andalusian coast. The fresh fish and seafood, captured few hours beforehand, come out to the tables in delicious stew, with or without rice, vegetables or manzanilla. The rice with seafood, the dogfish en Amarillo or the famous langostinos from Sanlúcar, are the typical fisherman stews.

The Barrio Alto (Higher Neighborhood), amongst noble homes, wineries and historical gardens, has also been home for vineyard owners and farmers. They nourished the



vegetable gardens, navazos and dry lands. The famous picadillo, the ajo campero or the tomato soup are typically found in the farmers' diet. This neighborhood still preserves old wineries and traditional local bars. Here you can pair tapas with mosto, manzanilla and amontillado wines, fulfilling a more profound gastronomical experience. Each season of the year has its tapas: the boiled potatoes, the ajo campero and the cabbage go with the mosto in the winter; in spring the snails; and in summer you can enjoy salads.

Finally the Ventas, in the surroundings of the center of the town, are also clear examples of good local cuisine, where fish stews and small game meats can be tasted.

Sanlúcar de Barrameda has, among its attractions, a highly valued and renowned variety of gastronomical goods. Strolling through the streets we can appreciate the way that we have successfully manage to bring the culinary activities to an increasingly demanding audience that is constantly requiring excellence and is interested in trying traditional flavors at the same time as they enjoy new trends that have been introduced to restaurant sector. The diversity and variety of the dishes and wines is not accidental, but a result of significant circumstances that our cities have given to its many peculiarities.



FARMING AREAS AND HARVEST: THE SEA, THE "NAVAZOS", VINEYARDS AND VEGETABLE GARDENS

Another distinctive feature is our location. Sanlúcar is at the estuary of the Guadalquivir River, where the seawater and river water combine creating a rich ecosystem where numerous species of fish and crustaceans feed and reproduce. Doñana was a hunting ground since medieval times and today is a natural reserve where, at its marshland, the traditional and sustainable industry of salt extraction brings this mineral to our tables.

The lands close to the riverbank, of maritime influence, are formed by sand over which vegetables that are sold internationally are harvested, such as potatoes, sweet potatoes and green peppers. Lastly, our countryside's wavy landscape is covered with mud and white chalky soil, and these with green vineyards that provide us with wines that will age in our wine cellars.

### HISTORY

One of these reasons has been our historical influence. The natural harbor that the Guadalquivir River offers us has been used since the medieval times and was under the control of the Guzman lineage, Lords of Sanlúcar, as a commercial navigation base. This gave Sanlúcar the produce market and the culinary knowledge from other cultures. Christopher Columbus's third voyage towards the Indies, which departed from Sanlúcar, symbolized the enormous impact that the discovery of America had on the city since the first moment. Of course, when we became the outer harbor of Seville, it put the city on the map towards the American Route, being one of the first cities to receive potatoes, corn, tomatoes, green peppers, squash, cocoa, peanuts and turkeys among other new foods from the New World.



The prime example of the relationship between Sanlúcar and the culinary products is, without doubt, having become the departure and arrival point for the Magellan-Elcano voyage, the trip that went in search of the Spice Islands and that was able to make the first circumnavigation.

The evangelization of America itself influenced our gastronomy. Numerous monasteries emerged in Sanlúcar, as they settled here, with their stoves and refectories that had pastries recipes that we can still acquire at the convents.

This historical and gastronomical did not stop here, as in the XIX century the city became the high society's summer resort. Distinguished families from Andalucía and aristocrats such as the Dukes of Montpensier chose Sanlúcar for their summer holidays. This encouraged the growth of an important market of high quality, food, pastries and exquisiteness processing businesses and suppliers. All of that gastronomical atmosphere has stayed in the city, and this day is one of our main appeals.

## EL VINO Y LOS VINAGRES

La cultura vinícola forma parte sustancial de la gastronomía local. Los vinos y vinagres que se crían en Sanlúcar están presentes bien como perfecto acompañamiento a los platos o bien como condimento de las recetas de guisos y ensaladas. Los buenos gastronomos disfrutan con el maridaje de la Manzanilla con platos de pescado frito, mariscos y quesos suaves; el amontillado con carnes blancas y quesos curados; y el oloroso con carnes rojas y caza. Como condimento, la Manzanilla se encuentra en múltiples guisos como la sopa de galeras y coquinas a la Manzanilla, el amontillado en la dorada al amontillado o el oloroso en el solomillo al oloroso. El apreciado vinagre que envejece en las bodegas sanluqueñas es célebre por conservar las mejores esencias de los viñedos de donde procede. Las ensaladas, picadillos y salmorejos son alegrados con el energético sabor de nuestros vinagres.



## WINE AND VINEGARS

The wine culture is a substantial part of the local gastronomy. The wines and vinegars that mature in Sanlúcar are perfect for pairing with dishes or as a condiment for stew and salad recipes. Good gourmets prefer to pair Manzanilla wine with fried fish, seafood and mild cheese; Amontillado wine with white meats and hard cheese; and Oloroso wine with red meats and game meat. As a condiment, Manzanilla wine is found in many stews such as Mantis Shrimp Stew and Manzanilla Style Wedge Clam; Amontillado wine in Amontillado Style Gill-head Bream or Oloroso in Oloroso Style Sirloin. The well-known vinegar that is aged in Sanlúcar's wineries is renowned for maintaining the best essences of the vineyards where they come from. The salads and salmorejo (a cold Andalusian soup) are brightened up with the strong flavor of our vinegar.

# Sanlúcar DE BARRAMEDA

## Y LA GASTRONOMÍA



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA  
Delegación Municipal de Turismo  
C/azada Duquesa Isabel, s/n Tfn. 956 366 110  
www.sanlucarturismo.com - sanlucarturismo@gmail.com

