

**II PREMIO DE EXCELENCIA INVESTIGADORA EN TURISMO EN LA
PROVINCIA DE CÁDIZ: “CÁDIZ, DESTINO SOSTENIBLE”**

Accésit TFM

**La ruta gastronómica de la 1ª Vuelta al Mundo en Sanlúcar de
Barrameda**

GEMA ABEIJON DURAN

Noviembre 2022



LA UNIVERSIDAD DE CÁDIZ
PRESENTA



**LA RUTA
GASTRONÓMICA
DE LA 1ª VUELTA AL
MUNDO EN SANLÚCAR
DE BARRAMEDA**



**MÁSTER EN GESTIÓN E
INNOVACIÓN DE LA CULTURA
GASTRONÓMICA**



**TRABAJO DE FIN DE MÁSTER 2021
- GEMA ABEIJÓN DURÁN -**



ÍNDICE

1. Introducción	3
2. Objetivos	5
3. Metodología	5
4. Marco teórico	6
4.1. Antecedentes de rutas gastronómicas y culturales.....	6
4.2. Contexto gastronómico de la primera vuelta al mundo – Ruta de las Especies	17
5. Análisis Sanlúcar de Barrameda	26
5.1. Introducción	26
5.2. Análisis de los eventos en torno a la circunnavegación en Sanlúcar de Barrameda	27
5.2.1. Eventos o actividades en torno a la circunnavegación de índole no gastronómica	28
5.2.2. Eventos o actividades gastronómicas respecto a la circunnavegación	31
6. Ruta gastronómica y enoturística en Sanlúcar de Barrameda	34
6.1. Introducción	34
6.2. Análisis de la viabilidad de la ruta gastronómica y enoturística propuesta	36
6.2.1. Mapa de la ciudad - entorno gastronómico y enoturístico.....	36
6.2.2. Cuestionario – Empresas gastronómicas, enoturísticas e institucionales .	37
6.2.1. Cuestionario – Habitantes de Sanlúcar de Barrameda.....	41
6.3. Propuesta de la Ruta Enoturística y Gastronómica.....	44
6.3.1. Objetivos.....	45
6.3.2. Funcionamiento de la ruta gastronómica y enoturística	46
6.3.3. Maqueta ruta enoturística y gastronómica en Sanlúcar de Barrameda.....	48
7. Conclusiones	58
8. Bibliografía.....	62
9. Anexos.....	70

RESUMEN

La primera vuelta al mundo de Magallanes y Elcano fue un hito histórico que marcó la globalidad y propició la gran variedad de alimentos de calidad y la singular fusión gastronómica de la que disponemos hoy día. Se tiene constancia de este acontecimiento pero, en la actualidad, la ciudadanía no le otorga la importancia que tuvo y mucho menos la significación que posee respecto al ámbito gastronómico en Sanlúcar de Barrameda que fue el punto estratégico de entrada y salida de esta gran expedición que cambió el mundo. Este trabajo pretende analizar las actividades que se están realizando y explorar otras iniciativas que pudieran llevarse a cabo para conmemorar esta efeméride en su entorno. Se investigan las oportunidades desde el punto de vista gastronómico que podría tener una ruta en torno a la primera circunnavegación con la intención de transmitir la historia y cultura de esta localidad y de este acontecimiento histórico. Y, especialmente, quiere realzar el valor gastronómico que tiene Sanlúcar de Barrameda creando nuevos recursos productivos que puedan favorecer su posicionamiento estratégico para consolidar un destino gastronómico internacional de excelencia.

ABSTRACT

The first journey around the world of Magallanes and Elcano was a historical milestone that marked globalisation and fostered the great variety of quality food and the unique gastronomic fusion that we have today. There is evidence of this event but, at present, citizens do not give it the importance it had, much less the significance it has regarding the gastronomic field in Sanlúcar de Barrameda, which was the strategic entry and exit point of this great expedition that changed the world. This research aims to analyse the activities that are being carried out and explore other initiatives that could be carried out to commemorate this event in its surroundings. Opportunities from the gastronomic point of view are investigated that a route around the first circumnavigation could have with the intention of transmitting the history and culture of this town and of this historical event. And, especially, it wants to enhance the gastronomic value that Sanlúcar de Barrameda has by creating new productive resources that can favour its strategic positioning to consolidate an international gastronomic destination of excellence.

1. Introducción

El mundo no volvió a ser el mismo después de la gran expedición de Magallanes. Doscientos treinta y nueve hombres y cinco naos partieron de Sevilla en 1519 en busca de una ruta por el oeste hacia la Especiería. Tres años después, regresaron dieciocho hombres y una nao, después de haber dado la vuelta al mundo.

Esta historia ha llegado hasta la actualidad, especialmente gracias al cronista italiano Antonio de Pigafetta, una narrativa sobre la expedición que dio la vuelta al mundo sin ser ese su principal objetivo. Una gran hazaña de Fernando de Magallanes, rematada por Juan Sebastián Elcano, fue circunnavegar el mundo entre 1519 y 1522, la primera vez que se trazó un mapa global de nuestro mundo. La primera vez que se navegaron los océanos en toda su amplitud y permitió a la humanidad, también por primera vez, ser testigos de la enorme riqueza y diversidad, tanto geográfica como cultural, que concebía el mundo.

Una carrera contra reloj entre España y Portugal durante el siglo XVI, en su intento por descubrir y conquistar nuevos territorio, itinerarios y puertos para comerciar con el ansiado mercado de Oriente, con el principal objetivo de convertirse en las rutas que controlarían las ricas especias y preciados productos orientales.

Una expedición que ha cambiado la historia, una gesta impresionante, por ser los primeros en dar la vuelta al mundo, por las condiciones en que lo hicieron, por el recorrido. Una aventura fantástica e increíble en todos los aspectos: humano, tecnológico, como hito de navegación, etc. A partir de esta primera vuelta al mundo, se inauguró una red de intercambios intercontinentales, que fueron humanos, biológicos, agropecuarios, culturales y económicos, los cuales incluyeron la creación de redes comerciales entre los diversos continentes y la integración de los mismos en un sistema económico mundial. Un proceso, que unió geográfica y simbólicamente a civilizaciones de diversos mundos desconectados entre sí, facilitando desde entonces los intercambios en materia de comercio, el conocimiento científico y las más diversas prácticas culturales, artísticas y religiosas, produciéndose desde aquel acontecimiento extraordinario, de forma inconsciente, la primera globalización y el fenómeno de la multiculturalidad (Núñez de la Fuente, 2017).

Aunque, fue el comienzo de muchos cambios en la humanidad, este trabajo de investigación se centrará en la parte gastronómica de esta ruta, teniendo en cuenta que su primera finalidad era descubrir una nueva ruta hacia la isla de las especias.

Aprovechando la efeméride del V Centenario de la primera circunnavegación, se analizará las oportunidades, tanto gastronómicas como enoturísticas, que se encuentran actualmente en Sanlúcar de Barrameda, en conmemoración a esta ruta, por la que gracias a ella, disponemos de la gran variedad gastronómica que conocemos hoy en día.

Una vez analizado el panorama actual de Sanlúcar de Barrameda frente a la efeméride, se propondrá una ruta enoturística y gastronómica en torno a la primera vuelta al mundo, para poder potenciar este hecho histórico y dar visibilidad e importancia a la gastronomía local de Sanlúcar de Barrameda íntimamente relacionada con el principal objetivo de esta ruta.

Para apoyar nuestra ruta, se hará un cuestionario a un número considerable de empresas gastronómicas, enoturísticas e institucionales de Sanlúcar de Barrameda y otro similar a los habitantes sanluqueños, para poder indagar en los conocimientos de esta efeméride, y especialmente analizar las oportunidades que podría tener la ruta gastronómica y cultural que se presenta en este trabajo de investigación.

Por lo que se hará un análisis de todos los eventos que estén relacionados con la primera vuelta al mundo, especialmente los de índole gastronómica, y posteriormente se realizará una encuesta, tanto a los habitantes de Sanlúcar, de diferentes edades y profesiones, como a las principales empresas gastronómicas e institucionales de la ciudad objeto de estudio. Se hará especial hincapié en todas las actividades, eventos o productos del ámbito gastronómico y enoturístico que estén relacionados con la I vuelta al mundo, para analizar las oportunidades que tendríamos en esta ciudad y fundamentalmente confirmar que no existe una ruta semejante en esta localidad, para atestiguar de esta forma, si crear una ruta de estas características podría ser una gran opción futura para aumentar el turismo gastronómico y cultural, para ayudar a la desestacionalización de la oferta turística y para incentivar la economía local desde el punto de vista de la sostenibilidad.

2. Objetivos

El objetivo de este trabajo de fin de máster es analizar las posibilidades de la ciudad de Sanlúcar de Barrameda como lugar gastronómico y enoturístico, para poder aprovechar las oportunidades que plantea desde el punto de vista gastronómico la efeméride del V centenario de la primera vuelta al mundo de Magallanes.

A partir de los datos encontrados, y en el caso de no encontrar ninguna oportunidad semejante, se planteará la creación de una ruta enoturística y gastronómica vinculada al 5º centenario de la primera vuelta al mundo de Magallanes – Elcano en Sanlúcar de Barrameda.

3. Metodología

Para llevar a cabo este trabajo de investigación de fin de grado primeramente se hará una revisión bibliográfica para analizar los antecedentes de otras rutas históricas y gastronómicas, y además se investigará el perfil gastronómico de la primera vuelta al mundo. Posteriormente se investigará que actividades y eventos existen en Sanlúcar de Barrameda actualmente, especialmente a través de páginas oficiales de la localidad, en la que se pueda conocer las diferentes actividades que se hayan hecho o se harán respecto a nuestro objeto de estudio.

Para apoyar nuestra investigación e investigación bibliográfica que será prácticamente cualitativa, haremos dos encuestas, métodos cuantitativos, para poder apoyarnos en datos reales y objetivos. El target de esta encuesta, serán por un lado los habitantes de esta localidad, de diferentes edades y sectores profesionales. Por otro lado se escogerán a las empresas gastronómicas y enoturísticas “más relevantes” del panorama gastronómico sanluqueño. A los encuestados, se les hará una serie de preguntas, para poder así comprobar la aceptación y viabilidad de la ruta propuesta, y para asegurarnos de que esta ruta le dará un nuevo enfoque a Sanlúcar de Barrameda, dándole visibilidad a este gran hecho histórico, a la vez que se comparte la historia gastronómica y enoturística de esta ciudad. Por lo que la naturaleza metodológica de este trabajo será mixta, usando tanto fuentes cualitativas como cuantitativas. Lo que nos ayudará a recoger datos para poder formular nuestra principal idea, la creación de una ruta enoturística y gastronómica dentro de la localidad de Sanlúcar de Barrameda, una iniciativa turística y gastronómica, que solventará las carencias y necesidades que se encuentren respecto a este tema.

4. Marco teórico

4.1. Antecedentes de rutas gastronómicas y culturales

Teniendo en cuenta que el principal objetivo es proponer una ruta enoturística y gastronómica en torno a la primera vuelta al mundo, vamos a realizar una búsqueda bibliográfica de los antecedentes de otras rutas gastronómicas basadas en los elementos del patrimonio, la cultura o la historia.

Este tipo de rutas comienzan a surgir cuando la gastronomía se convierte en Patrimonio Cultural Inmaterial de la humanidad, y la sociedad empieza a ser consciente de la importancia gastronómica.

La Comisión de Cultura del Congreso de los Diputados aprobó la ley para la salvaguardia de este patrimonio, en el que se declara a la gastronomía española como bien cultural inmaterial de nuestro país. Iniciativa que ha sido impulsada desde la Real Academia de Gastronomía con el objetivo de “salvaguardar, difundir, y promover nuestro patrimonio cultural gastronómico” como afirma Rafael Ansón, Presidente de la RAG (Real Academia de Gastronomía, 2017).

Esto da paso a una nueva época en el panorama gastronómico, donde se abre la puerta a nuevos escenarios, y se hace posible la difusión y enseñanza de este nuevo patrimonio, promoviendo que el hecho de comer no es solo una función nutritiva, y empezando a considerarse esta disciplina como elemento socializador y civilizador que une personas y culturas distintas.

Todo esto da lugar a que se materialicen nuevos proyectos, que ayuden a difundir la cultura gastronómica y a sus principales protagonistas, como es el caso de nuestra futura propuesta, con la ruta gastronómica en torno a la efeméride de la circunnavegación.

La gastronomía pasa a convertirse en patrimonio fundamental para el desarrollo turístico, conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial. Además el mercado turístico está prestando cada vez más importancia a la esfera emocional y relacional de estas experiencias, ya que los turistas actuales demandan sensaciones únicas y exclusivas, considerándose a ellos mismos como consumidores multiformes y plurisensoriales (Di Clemente, Hernández Mogollón, & López-Guzmán, 2014).

Tendencia en la que la identidad y autenticidad de un territorio concreto, se posicionan como los principales atractivos para el turista moderno, dando lugar así a una oferta turística diferente, basada en la interpretación y experimentación de los patrimonios locales que se enriquecen de nuevos contenidos culturales (Grande Ibarra, 2001).

Este es el punto de inflexión, en el que la gastronomía, en conjunto con otras disciplinas, ofrece un abanico de potenciales actividades llenas de contenido cultural e histórico para entretener al turista y proponerle una nueva experiencia a través de un contacto multisensorial (Ortega Rosell, Sánchez Martín, & Hernández Mogollón, 2012).

El turismo gastronómico puede estimular el desarrollo económico y sociocultural de las diferentes ciudades, ya que en comparación con otros tipos de turismo, la gastronomía tiene la particularidad de ser un recurso patrimonial dinámico, que se transforma en cada estación del año, lo que provoca que este tipo de turismo se convierta en una solución frente a la masificación turística en temporada alta, lo que permite diversificar la oferta y escalonar la demanda a lo largo del año. Los nuevos turistas comienzan a estar mejor informados, se documentan mejor e investigan sobre la zona gastronómica de su interés. Esto provoca que se requiera una planificación turística que no solo tenga como objetivo la gastronomía “sino todo el desarrollo local, que fomente la inmersión en el destino y su cultura, lo cual implica apostar por la sostenibilidad económica, cultural y medioambiental del territorio” (Avila Bercial & Barrado Timón, 2005).

Según la Organización Mundial del Turismo (2012), la ruta gastronómica se define como “una oferta de turismo comprehensivo y temático, generalmente con marca, y se define por uno o más itinerarios en un ámbito geográfico delimitado (...) con una serie de productos o sitios, tal como las fábricas y los restaurantes, enunciados en guías turísticas, que se centran en una comida, producto o plato específico, generalmente con calidad diferenciada, o en eventos o actividades gastronómicas. Además, la ruta informa sobre sitios de interés histórico, promocionando así el desarrollo económico del área”

Aunque cada vez más, se está intentando dar a estas rutas, “una mirada holística e interdisciplinar dirigida a desarrollar el potencial de la gastronomía, mediante la investigación e innovación de productos y servicios con empresas colaboradoras, y a través de diferentes iniciativas de promoción de la gastronomía” (UNWTO, 2019).

Es necesario observar que la gastronomía no solo es una disciplina en sí misma, sino que está interconectada con todas las demás, naturaleza, cultura, historia, ciencia, tecnología, etc., lo que ha provocado que cada vez más se están realizando rutas que aporten más de un elemento principal. Se deja de hablar sólo de gastronomía, teniendo en cuenta que el turismo gastronómico es un concepto en el que va incluido conocer, aprender, comer, degustar y disfrutar de la propia cultura gastronómica de un lugar.

El territorio es el eje vertebral de la oferta gastronómica, ya que sus paisajes, su cultura e historia y sus productos definen la identidad culinaria de los destinos, estos “son la base y deben constituir el ADN de las experiencias turísticas que se proponen al visitante” (UNWTO, 2019). El turista no solo viene a comer o a degustar vinos y productos gastronómicos, viene a profundizar en la cultura gastronómica de los lugares que visita.

Lo anteriormente citado, da lugar a las rutas gastronómicas y culturales, que a diferencia de las rutas turísticas gastronómicas deben seguir un Itinerario Cultural, que según ICOMOS (International Council On Monuments and Sites), se puede definir como “una modalidad de turismo con grandes potencialidades para poner en valor el patrimonio cultural, fortalecer la identidad territorial, favorecer el intercambio y socializar los conocimientos, tradiciones y creencias entre la población local y el visitante” (Terry, 2019). Por lo que una ruta gastronómica y turística cultura, se explica por la utilización histórica para un fin específico y determinado relacionado con el Patrimonio Gastronómico.

Curiosamente han sido muchas las rutas culturales gastronómicas que se han ido creando a lo largo de la historia, teniendo en cuenta que una de las causas del nomadismo en el pasado era precisamente buscar qué comer, considerando que el cambio de las estaciones les obligaba a buscar climas más cálidos y territorios más fértiles (Montecinos Torres, 2015). A pesar de esto, hasta hace relativamente poco tiempo no se están creando este tipo de rutas gastronómicas y culturales, aunque cada día hay mayor sensibilización respecto a diferentes nuevos tipos de turismo.

A continuación expondremos algunos ejemplos de rutas gastronómicas y turísticas basadas en el patrimonio cultural y gastronómico.

Local / Regional

- **Arqueofood Tour, rutas históricas por la gastronomía histórica Balbo Et Columela:** Balbo et Columela es un proyecto de difusión y divulgación cultural y gastronómica. Un espacio gastronómico situado en el barrio de El Pópulo de Cádiz, que reproduce un Thermopolium, un establecimiento culinario de la antigua Gades, que tiene como principal objetivo rendir culto a la gastronomía de la Hispania Romana y medieval. Espacio cultural dedicado a poner en valor la gastronomía e la historia de la ciudad de Cádiz desde sus orígenes, donde se podrá tapear con reconstrucciones científicas de productos y vinos romanos.

Por lo que además de contar con grandes productos gastronómicos, de la época romana, este espacio contará con actividades culturales, con una amplia programación que se centra principalmente en tres áreas temáticas: Gastronomía, Ciencia y tecnología de alimentos y Arqueología – Patrimonio histórico. Esto se traducirá en conferencias, cursos, encuentros, clases de cocina histórica, catas de productos romanos y medievales...), que se complementarán con los Arqueofoodtour, la novedosa experiencia turística que combina ciencia, cultura, gastronomía y patrimonio gaditano (Peiteado, 2019).

- **La ruta del Vino y Brandy del Marco de Jerez:** Cuna de los vinos y brandies españoles más célebres e internacionales. Una ruta que plantea numerosas propuestas y experiencias para su disfrute, en una zona donde se podrá encontrar una tradición y cultura vitivinícola milenaria que acoge un inmenso patrimonio cultural, “un legado de numerosos pueblos que durante siglos han dejado su impronta que, junto a su clima y belleza excepcionales, hacen de ella un atractivo turístico de fama mundial” (Andalucía Org, 2019).

Una ruta que discurre por ocho municipios que encierran la esencia de la cultura andaluza y conforman una de las regiones vitivinícolas más antiguas de cuantas se conocen. El paisaje del Marco de Jerez está salpicado por el singular diseño de las bodegas que acogen la crianza de los vinos y brandies de la región mediante prácticas ancestrales heredadas de generación en generación.

Una ruta en la que se pueden encontrar bodegas, enotecas, lugares gastronómicos pero también alojamientos, museos, ofertas de ocio, atractivos culturales y naturales, etc. De hecho, en 2019 se consolidó de nuevo, como el destino de enoturismo español más visitado según el último informe presentado por la Asociación de Ciudades Españolas del Vino (ACEVIN).

Según César Saldaña, presidente de la Asociación de la Ruta del Vino y del Brandy de Jerez, “junto a la extraordinaria calidad de nuestros vinos y la belleza de nuestras bodegas, la Ruta del Marco de Jerez atesora toda una serie de atractivos gastronómicos, culturales, festivos y de todo tipo, que permiten ofrecer experiencias únicas y tremendamente variadas. Eso nos está permitiendo consolidar nuestra posición, año tras año, como la Ruta más visitada de España”. Teniendo en cuenta, que la Ruta del Vino y del Brandy del Marzo de Jerez cuenta con una oferta gastronómica excepcional y una gran variedad de planes para disfrutar no sólo de la naturaleza local, como el Parque Nacional de Doñana, la Sierra o las playas de la bahía de Cádiz, sino también del gran valor artístico y cultural que esconden sus bodegas. En las que, entre añadas, se pueden visitar las obras de reconocidos pintores como Goya, Picasso, Velázquez, El Greco, Zurbarán, etc. Además de unir naturaleza, deporte, cultura y gastronomía, esta oferta se completa con uno de los mayores artes, el flamenco y una gran variedad de eventos y festividades que representan lo mejor de la esencia andaluza, como sería la Feria del Caballo, la Feria de la Manzanilla, la Feria del Vino Fino, las Fiestas de la Vendimia, etc., (Vinos de Jerez - Sherry Wines, 2019) (Asociación de la Ruta del Bino y el Brandy del Marco de Jerez, 2015).

- **La ruta del atún:** Año tras año, cada mes de mayo desde hace 2000 años, vuelve a las Costas de Cádiz la pesca del Atún de Almadraba. Es un mes especial en todo el litoral atlántico de la provincia de Cádiz, ya que es el periodo en el que los primeros atunes se acercan a la costa en dirección al mar Mediterráneo para desovar. Un verdadero manjar que se pesca de la misma forma desde tiempos inmemoriales: la almadraba. Un evento enorme que cada año atrae a más gente, y no solo por la alta calidad de este producto gastronómico, sino por todo el entorno cultural que se haya a su alrededor, donde podremos encontrar música, danza, espectáculos teatrales, visitas de historia y exposiciones de arte.

A parte de degustar el pescado en más de 300 formas diferentes, los distintos pueblos de Cádiz proponen una gran variedad de propuestas gastronómicas y culturales para disfrutar de un sinfín de actividades en torno al atún rojo de almadraba. Este arte se conserva y defiende por los ciudadanos, ya que supone la sostenibilidad de la especie y que llegue a la mesa del consumidor final como un manjar insuperable.

Conil destaca por la tradición e innovación, y por crear diferentes actividades a lo largo del evento: show cooking, música, flamenco, cine, deporte y rutas turísticas. Barbate prepara visitas guiadas a la Torre del Tajo, las Marismas barbateñas o el Museo del Atún, donde se podrá ver el ronqueo y visitar las instalaciones de las empresas productoras locales. Zahara de los atunes, destaca por su increíble oferta gastronómica, con más de 40 restaurantes que se van sumando año tras año a esta ruta. Tarifa, más allá de sus demostraciones gastronómicas, propone propuestas de senderismo, visitas a la antigua fábrica de salazones de la ciudad romana de Baelo Claudia, salidas de avistamiento de pájaros y cetáceos o recorridos guiados por la Isla de las Palomas.

Una gran variedad de actividades, que han dado lugar a la “Ruta del Atún de Almadraba” llevadas a cabo a través de la iniciativa “Andalucía, Paisajes con Sabor”, donde los amantes del atún, podrán disfrutar de los diversos festivales y rutas que celebran la temporada de almadraba, promocionando la cultura e historia de estas localidades, a la vez que se difunde este maravilloso producto, y la gastronomía local en general (Ruta del atún, 2020) (Baleaeria, 2021) (Andalucía Org, 2019).

- **Entre olivos y naranjos, un viaje a las raíces:** Un viaje a las raíces a través del aroma de las naranjas del Valle, y una experiencia a los olivos centenarios, dentro del Parque Natural de Sierra Nevada.

Esta ruta comienza en el pintoresco valle de Lecrín, uno de los pueblos blancos en Granada, donde se dará la bienvenida a un mar de olivos centenarios y a uno de los molinos más antiguos del sur de Europa.

La ruta incluye una visita totalmente cultural y gastronómica, donde se comenzará con una visita cultural e histórica por el barrio árabe el Albaicín, con sus espectaculares miradores, y donde encontrarán la primera mezquita construida en la ciudad desde 1492.

Además se propone una experiencia gastronómica nazarí, y una cata de aceite y vino en un olivar centenario, la cual será acompañada de una enóloga que realizará la cata técnica. Una visita cargada de historia y gastronomía, que hacen de un precioso pueblo blanco una visita totalmente exclusiva (Andalucía Org, 2019).

Nacional

- **Ruta en San Sebastián – Cine y Pintxos:** En el año 2020, se ha estado comprobando como la gastronomía ha ido adquiriendo un papel fundamental en todas las disciplinas, especialmente a nivel turístico. En este caso se puede comprobar como el maridaje de cine y gastronomía viene pisando fuerte en la 68ª edición del Festival Internacional de Cine de San Sebastián.

Nunca la cultura y los pintxos habían estado tan unidos como en esta edición, donde se ha creado una ruta de pintxos con maridaje a través de veinte de los establecimientos donostiarras más reconocidos.

El hilo conductor del propio evento es el vino gallego Mar de Frades que, fiel a su compromiso con el mundo de la cultura y especialmente con el cinematográfico, este albariño se ha consolidado como el trago alrededor del cual se han creado los pintxos de este itinerario.

Una ruta que combina dos aspectos fundamentales del imaginario donostiarra, ciudad conocida por su tradición e historia dentro del mundo de la gastronomía y por su larga afición por la gran pantalla. Un homenaje a la alta cocina en miniatura con un maridaje de escándalo, para disfrutar desde el comienzo del festival, promoviendo la mezcla entre gastronomía y cine. Además, el broche final lo pone el Hotel María Cristina con la elaboración del postre y del cóctel conmemorativo de la nueva edición del Festival. Un hotel de los más reconocidos y antiguos de la Concha, consolidándose como uno de los protagonistas de la 68ª edición del Donostia Zinemaldia al ser una de las principales localizaciones del nuevo film de Woody Allen, *Rifkin's Festival*.

Un tributo gastronómico a dos huéspedes ilustres como sería Woody Allen, cuyas icónicas gafas formarán parte del postre del Festival, además de ser el propio símbolo, y Bette Davis, la cual da nombre a un cóctel conmemorativo (Díaz Madurga, 2020).

- **Evento gastronomía del siglo XVI:** Dentro de la Semana del Siglo de Oro en Salamanca, del 28 de agosto al 5 de septiembre de 2021, se encuentra un evento gastronómico e histórico que permite a los visitantes conocer la historia a través del paladar.

Por el cual han apostado las concejalías de Turismo y Cultura de Salamanca, que traerán a la ciudad 25 actos culturales, teatro, cine, etc., pero también un banquete al estilo de los que se celebraban en el siglo XVI. Un banquete en el que se servirán doce platos realizados al estilo de la cocina del siglo XVI, elaborados por la Cocina de Toño siguiendo las indicaciones de Julio Vallés, un estudioso de la cocina del Renacimiento, que es el que ha confeccionado cada uno de los platos. En este viaje al Siglo de Oro, estarán representadas todas las denominaciones de origen de Salamanca (los quesos, la morucha, el jamón de Guijuelo, la lenteja, los vinos...), tampoco faltará el cordero, una especie de cocido, las lentejas como se hacían en “El Quijote” o la repostería típica de aquella época. Además, no se contará solo con la comida, sino que también habrá danza y música renacentista. Asimismo, este evento destaca por ser una obra benéfica, ya que los beneficios recogidos irán al colegio La Inmaculada de Armenteros, un Centro de Integración para alumnos de educación primaria y secundaria, donde se acompañan a los niños y jóvenes en su desarrollo integral como persona y como estudiante (Gutiérrez, 2021).

- **Ruta de los mejillones en Galicia:** Ruta gastronómica y cultural por la Ría de Vigo. Rutas diarias en las que se ofrece la posibilidad de navegar durante una hora y media aproximadamente por la Ría de Vigo. En las que además de vivir una gran experiencia gastronómica, a través de la degustación de mejillones locales y naturales, podrán disfrutar de unas impresionantes vistas panorámicas y conocer de primera mano la historia de batallas históricas que sucedieron en esas aguas. Los guías narrarán a bordo las invasiones de Francis Drake y la Batalla de Rande, entre otras muchas historias.

Además de estas historias que permiten al turista sumergirse en la historia de civilizaciones pasadas, durante la embarcación se observarán puntos muy importantes como el gran puerto pesquero de Vigo, uno de los más grandes el mundo, el monde de A Guía, los pueblos marineros de la península de O Morrazo, como Cangas y Moaña, los polígonos de bateas, etc.

Adicionalmente, se hace una parada en las bateas o mejilloneras, tan conocidas en Galicia, y tan poco comunes en otras zonas, para que el guía pueda explicar todo el proceso del cultivo del mejillón a bordo.

Una ruta tradicional por las Rías Baixas, donde se entremezcla la gastronomía, la historia y la cultura (Naviera Mar de Ons, 2020).

- **Ruta por el territorio centenario del vino en la Rioja:** Una guía compuesta por los municipios que forman parte de la ruta del Vino Rioja Alta. Donde se puede ir descubriendo la historia que con el tiempo se ha tejido en torno al mundo del vino, las huellas sociales, monumentales, etnográficas y económicas que ha impreso este producto protagonista indiscutiblemente en esta zona.

Una ruta que tiene como hilo conductor el vino, completada con otros atractivos turísticos de gran interés para la ruta. Uno de estos recursos sería el Camino de Santiago, cuyo trazado discurre por parte de este territorio, y los propios peregrinos forman parte de las huellas de este patrimonio.

Otro ejemplo sería la ruta del románico, con joyas de gran valor cultural y patrimonial, también se encuentra el barroco, el gótico, el plateresco y el renacentista, en numerosos edificios arquitectónicos que recorren este itinerario. A través del mismo, el visitante podrá “alimentar” su alma con un gran patrimonio cultural y artístico, pero también gastronómico. Un recorrido por bodegas, monumentos, monasterios e iglesias, pueblos pintorescos, museos, bibliotecas... (Rutas del vino en la Rioja, 2020).

Internacional

- **Ruta del Tequila:** Una ruta caracterizada por su tradición, con un producto turístico multitemático, que hace que la ruta sea tanto cultural e histórica como de naturaleza, a la vez que gastronómica. Posee un fuerte componente vivencial derivado de un estilo de vida concreto, resultado de la cultura del agave y el tequila, mezcla de tradiciones prehispánicas y coloniales, que dieron origen a la bebida más representativa de México. La “Ruta del Tequila” es una marca turística registrada que pertenece a la Asociación Civil del mismo nombre y que aglutina a un grupo de empresas y prestadores de servicios, cuyo objetivo común es valorizar y fomentar el desarrollo sostenible a través de una oferta.

Una ruta turística de calidad, caracterizada por tener patrimonio histórico, gastronómico, cultural y natural, respetuosa con los mismos, e integrada por ocho municipios que rodean al Volcán de Tequila.

Ruta que surgió cuando en el año 2003, la localidad del Tequila recibió el nombramiento de “Pueblo Mágico” en reconocimiento a la magia que emana en cada una de sus manifestaciones socio-culturales y que significan una gran oportunidad para el aprovechamiento turístico. Llegando incluso en 2006 a que el “Paisaje Agavero y las Antiguas Instalaciones Industriales del Tequila” se convirtieran en Patrimonio Cultural de la Humanidad.

El objetivo principal del proyecto fue integrar a un grupo de empresas y prestadores de servicios cuyo objetivo común fuese valorizar el patrimonio y fomentar el desarrollo sostenible a través de una oferta turística de calidad, respetuosa del legado natural y cultural del territorio.

Para esto, se promovió el surgimiento de productos turísticos, que basados en identidad propia de los diferentes destinos que integran la ruta, garantizarán el nivel de satisfacción del visitante, impulsando la calidad, mejora continua y un desarrollo integral de la región. A partir de la constitución de la misma como Asociación Civil en el 2011 y la obligatoriedad de cumplir con la normatividad y requisitos del Distintivo TT (Tequila Turístico), se ha observado un aumento continuo en la competitividad del destino y en la calidad de los servicios ofertados, lo que ha favorecido la generación de empleos y el desarrollo social y económico de la región.

La adecuada comercialización y promoción del destino, y la inversión tanto privada como pública, han visto sus logros reflejados en galerías, museos, centros interpretativos y de entretenimiento, recorridos en destilerías, haciendas, trenes turísticos, centros gastronómicos, hospedaje de lujo, etc. Permitiéndoles hoy en día una posición reconocida a nivel nacional e internacional como “marca turística” (La ruta del tequila, 2021).

- **Ruta del Paisaje Cultural Cafetero:** El Paisaje Cultural Cafetero Colombiano fue incluido en la lista de patrimonio cultural de la humanidad el 24 de junio de 2011 durante la 35ª sesión del Comité de Patrimonio Mundial de la UNESCO.

Un esfuerzo de varias generaciones de caficultores que han logrado perpetuar ese legado para Colombia y el mundo, una ruta que intenta transmitir la historia de muchas generaciones, y todo lo que hay detrás del café.

Esto fue el resultado de un trabajo de más de 10 años alrededor del cual se unieron universidades de la región, gobiernos e instituciones regionales, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia y el Ministerio de Cultura.

Durante más de 150 años el cultivo de café ha sido uno de los principales referentes económicos y culturales para la región de los Andes Centrales Colombianos. La caficultura es asumida como un estilo de vida más que como una práctica productiva.

Un referente identitario que va desde las esferas más elementales de la vida cotidiana hasta las relaciones institucionales, una gran mezcla de historia y gastronomía, naturaleza y cultura es lo que ha detonado la clasificación de la UNESCO.

El Paisaje Cultural Cafetero está conformado por 141.120 hectáreas de área principal y 207.000 hectáreas de área de amortiguamiento. Su territorio no es del todo continuo, está fragmentado en zonas específicas, en 47 municipios de los departamentos de Caldas, Risaralda, Quindío y el Valle del Cauca.

Una ruta que tiene como principal objetivo preservar la cultura asociada al café, un legado que representa una mezcla entre naturaleza y cultura. La mezcla de un rico legado con la inigualable belleza escénica ha convertido al Paisaje Cultural Cafetero en uno de los principales destinos turísticos de Colombia. Experimentar de primera mano la cultura del café es una experiencia que atrae a viajeros de todo el mundo.

El paisaje Cultural Cafetero, tiene como principal elemento, un producto gastronómico, y a la vez mezcla un gran abanico de propuestas, por lo que se crean rutas de diversas tipologías, algunas más cercanas a la cultura, otras más a la naturaleza y la aventura, otras a la historia que hay detrás del mundo cafetero, etc. El punto verdaderamente importante que tenemos que tener en cuenta, es que en torno a un producto que es gastronómico, se unen multitud de disciplinas, que ayudan a crear distintas rutas con intereses diferentes aunque todas con un mismo nexo de unión, los granos de café (Rutas del Paisaje Cultural Cafetero, 2021).

4.2. Contexto gastronómico de la primera vuelta al mundo – Ruta de las Especias

Como se ha podido ver con anterioridad, esta ruta aportó grandes avances para nuestra sociedad: científicos, geográficos, culturales, idiomáticos, etc., pero se ha de prestar especial atención al principal motivo que fomentó la creación de esta expedición, que fue el descubrimiento y la conquista de nuevos territorios, itinerarios y puertos, con el único fin de comerciar con el ansiado mercado de Oriente. Estos navegantes tenían como principal objetivo llegar a las islas Molucas y la especiería, para poder convertirse así en las rutas que controlaban las ricas especias y los codiciados productos orientales. Esas riquezas en forma de especias que buscaban con tanto afán, el clavo, el jengibre, la canela, la nuez moscada, la pimienta, etc., se convirtieron en el oro de las Indias y en una de las principales razones por las que comenzó este viaje, un viaje con fines gastronómicos, que finalmente cambió el mundo tal y como lo concebían.

Las especias eran unos productos prestigiosos, las cuales tenían un alto valor debido a la carencia que sufría Europa para conservar frescos los alimentos, especialmente la carne, ya que éstos se consumían a veces en un estado no muy agradable al paladar. De ahí la importancia que tenían estas especias, que hacían lo suficiente como para aromatizar el producto y hacerlo más comestible, más que apetitoso. Tal era el valor, que la completa expedición de Magallanes durante 3 años por todo el mundo, tuvo el mismo coste que el cargamento de especias que traían de las Américas en la nao Victoria, con lo que se devolvió el coste completo de toda la expedición a la Corona Española.

De esta manera, Asia se convirtió en un objeto de deseo por sus codiciadas especias, de las que aportaba una gran variedad, ya que además de ser provechosas como métodos de conservación, tenían otra gran multitud de propiedades, como fuente farmacopea, propiedades antisépticas, como estimulantes para la digestión, entre otras. Entre las islas que producen las especias se encuentran 5: Tarenate, Tidore, Mutir, Machián y Bachián, conocidas como las islas Molucas o Islas de las Especias, actualmente en Indonesia. Un gran fenómeno de globalización y multiculturalidad, que trajo al continente europeo, una gran cantidad de elementos gastronómicos nuevos para ese entonces, y que ahora forman parte imprescindible de nuestra dieta mediterránea. Una gran fusión gastronómica que revolucionó el recetario nacional, hasta la Edad Media fuertemente influenciado por la cocina árabe tras siete siglos de dominación musulmana.

Un viaje transoceánico que provocó que se fueran descubriendo nuevas técnicas gastronómicas por el camino, pero también fomentó la difusión de la gastronomía andaluza por el Nuevo Mundo. Una travesía que cambia para siempre la gastronomía española y la de los pueblos de América y Asia, aunque el gran hito de la expedición y su objetivo principal siempre fuera establecer un acceso directo de España con los principales productores de especias (Junta de Andalucía, 2021).

Aunque durante los siglos XVI y XVII la cocina especiada sigue siendo solo accesible a las clases altas, usada como signo de ostentación, poco a poco los países europeos consiguen adaptar estas especias a otros continentes, donde comenzaron a cultivarse de forma masiva, lo que provocará que su valor decaiga considerablemente. De tal forma que hoy en día es difícil creer que estas fueran la principal razón por la que se organizó este viaje tan arriesgado, que cambió la forma de ver el mundo (Ayuntamiento de Sanlúcar, 2016-2019).

Las especias más anheladas eran:

- **El azafrán:** originario del sudoeste asiático. La especie más cara del mundo ya que se recolecta de forma artesanal, y por ello recibe el nombre de oro rojo. Una especie que en el ámbito gastronómico es muy versátil. Tiene grandes beneficios para la salud: digestivas, respiratorias, antioxidantes, óptimas para la vista y el corazón.
- **La canela:** tiene múltiples beneficios para la salud, especialmente para problemas circulatorios y para conciliar el sueño. Esta especie es antiagregante, antiesclerótica y antritrombótica.
- **El clavo de olor:** hierba aromática originaria de Indonesia, hallándose en las islas Molucas las de mayor calidad. Además de sus usos culinarios posee muchos beneficios medicinales, ayuda a aliviar náuseas, dolores de estómago, dolores de muelas y otras dolencias. Es excepcional como antihelmíntico y antiparásito.
- **Jengibre:** de sabor picante, rico en vitamina C, además de en minerales como el calcio y el fósforo. Muy utilizado en gastronomía y con fines medicinales, teniendo en cuenta que su planta contiene propiedades antiinflamatorias, así como su eficacia para aliviar el malestar gástrico y respiratorio, combatir los dolores y proteger el hígado. Evita los mareos en los viajes, las náuseas de embarazo estimulan la libido, convirtiéndose en un potente afrodisíaco.

- **La nuez moscada:** especie natural de las islas Molucas, Indonesia, utilizada antiguamente para la fabricación de inciensos y como condimento gastronómico. Es un eficaz antibacteriano y antiinflamatorio natural, utilizado para las afecciones digestivas y reumáticas.
- **Pimienta:** originaria de la India, con rico contenido en antioxidantes, principalmente en vitamina C, usada muy a menudo en la gastronomía, además de poseer beneficios terapéuticos siendo una especia que destaca por ser expectorante, antitusivo, emplearse para la pérdida de peso, antiinflamatoria y previene la formación de gases en el intestino. Usada en la antigüedad como moneda de cambio.
- **El árbol del sándalo:** especie natural de la India, lugar donde está considerado “árbol sagrado”. El aceite que se saca del mismo tiene un efecto relajante. Excelente para el cuidado de la piel y extraordinario antifúngico, con la capacidad de evitar el crecimiento de algunos tipos de hongos impidiendo desarrollar enfermedades en el ser humano. Se podría equiparar a los antibióticos actuales.¹

Además de la importancia de las especias, el oro de las Indias, tenemos que tener en cuenta como se desarrolló la vida gastronómica en alta mar, que fue el detonante del descubrimiento de una gran cantidad de productos nuevos, que forman parte de nuestra dieta mediterránea.

La vida en el mar tuvo un papel relevante en el descubrimiento de estas nuevas especias y alimentos, considerando que la vida en los barcos del siglo XVI no era fácil. A pesar de que la carga de alimentos fue cuantiosa, esta llegó a su fin, y aunque existieron numerosos trayectos entre “tierra y tierra”, en los que pudieron alimentarse abundantemente, hubo meses en los que ni si quiera avistaron un solo lugar que les pudiera proveer de comida, la falta de esta desencadenó numerosas muertes y enfermedades, debido principalmente al escorbuto, enfermedad provocada por la falta de vitamina C (Canal Historia, 2019).

Además de los fallecimientos por enfermedades, los marineros solían estar muy cansados, hambrientos y sedientos, y esto era en parte debido a la capacidad reducida de las naves, en las que básicamente se cedía la mayor parte del espacio al cargamento de la mercancía comercial y a los víveres para el viaje, los cuáles veremos a continuación (Sanlúcar y la I Vuelta al Mundo, 2016-2019).

¹ Información recogida de las siguientes fuentes: (Fulder, 1998); (Green, 2007).

Alimentos de A Bordo			
Bizcocho ² (100.038 kg.)	Lentejas (11 kg.)	Sardinas salpresadas ³	Cebollas (100 manojos)
Vino (178.665 l)	Arroz ⁴ (102 kg.)	Quesos en barriles (algunos en aceite; 1.288 kg.)	Higos secos (92 kg.) y
Vinagre ⁵ (3225 l.)	Miel (622 kg.)	Aceite ⁶ en vasijas (7600 l.)	Almendras con casco, sin pelar (66, 5 kg.)
Agua ⁷ (134.722 l.)	Azúcar (125 kg.) y	Tocino añejo de cerdo ibérico	Mostaza ⁸ , una fanega en 18 jarras
Harina ⁹ (2.150 k.)	Carne salada o tasajo ¹⁰ (2.622 kg)	Ajos 250 ristras	Alcaparras: 3 jarras
Garbanzos (457 kg.)	Pescado seco y de bastina	Uva moscatel en forma de pasas de sol y lejía (862 kg.)	Membrillo en carne – confitura – compota (70 cajas)
Habas (236 kg.)	Anchoas salpresadas de Málaga	Ciruelas pasas (736 kg.)	Sal ¹¹

Tabla 1. Elaboración propia a través de la siguiente fuente: (Origen & Destino, 2020).

Una gran cantidad de productos, que iban acompañados siempre de un libro de raciones, donde se encuentra el reparto diario de la comida, para intentar así que estos alimentos durarán lo máximo posible, aunque continuamente se convertía en un reparto desigual y bastante escaso.

² No era bizcocho como tal, sino pan de harina de trigo más o menos refinada, amasada sin levadura y con agua, tibia, cuya masa se deja fermentar de forma natural y se cuece dos veces, propiciando una torta de miga escasa y compacta y corteza crujiente.

³ Para cebo de pesca. Esperaban pescar peces depredadores, como atunes, corvinas...

⁴ Aunque es un cereal, se solía cocinar con legumbres y se la consideraba “menestra fina”.

⁵ Provenía de Moguer. Además de su uso gastronómico, se empleaba para mitigar el mal sabor del agua almacenada, aparte de contribuir a mitigar la sed y desinfectarla.

⁶ Para aliñar, cocinar o incluso conservar mediante escabeches, etc...

⁷ Se iba renovando en sucesivas aguadas.

⁸ Probablemente eran las hierbas, no las semillas.

⁹ Envasada en pipas. Se utilizaba para fines religiosos (hostia de la consagración) y para fines gastronómicos, para elaboraciones como las gachas.

¹⁰ Se compraron 7 vacas, pero se despiezaron y salaron. Se compraron 3 cerdos para sacrificarlos y salarlos, sólo para los oficiales.

¹¹ Aunque se pudo usar para cocinar, lo más probable es que su principal destino fuera la conservación de algunas capturas, como el pescado.

Es necesario tener en cuenta, que a pesar de la gran cantidad de productos y de la variedad de alimentos, el pescado fue siempre el alimento por excelencia y el más crucial en las rutas transoceánicas, ya que era un elemento esencial en la dieta española, y el producto que más oportunidad tenían de volver a conseguir, una vez acabado.

En la lista de Magallanes se han encontrado múltiples pescados, y también anchoas y sardinas para pesquería, para así poder abastecerse de pescado fresco durante la travesía utilizando estas como cebo (Pérez Lozano, 2021). Además de pescar, que era la principal actividad, en algunas de las islas consiguieron avituallarse de tortugas gigantes, pingüinos o jabalíes. Pigaffeta iba escribiendo extensamente acerca de la comida que iban consumiendo a lo largo de expedición, ya fueran los tradicionales o los exóticos y extraños frutos que se veían por primera vez (Canal Historia, 2019).

Respecto a las bebidas, aunque se ha verificado que los tripulantes disponían de agua y vinos, se ha podido comprobar cómo los tripulantes estaban constantemente sedientos, por lo que había una carencia constante de esta necesidad primaria. La sed era constante y proporcional a la escasez de agua dulce, así como el constante cansancio tanto físico como mental que padecían los navegantes, debido a las duras faenas de navegación y a la escasez de alimento fresco. Lo que provocaba múltiples enfermedades. Además casi todos los productos alimenticios permanecían en salazón, ya que era la forma más común de conservación de la época, lo que incrementaba aún más la sed de los tripulantes.

Sin olvidar las grandes cantidades de vino que se tomaban, y que se embarcaron en la expedición de la primera vuelta al mundo, teniendo en cuenta que era una bebida que se consideraba como alimento, por sus altas propiedades, además de ser un gran evasivo para la dura vida en alta mar. De hecho el vino de Jerez era la bebida principal, junto al agua, aunque esta se usaba principalmente para cocinar. Según Pérez Lozano (2021): “Para la expedición de compraron 415 pipas de vinos de jerez, no se ha aclarado si el vino añejo que se adquirió para la expedición fue amontillado u oloroso, ni cuál fue su destino”, pero lo que sí que queda claro, es que hay constancia del vino de jerez en la compra previa de este navío.

Lamentablemente, a pesar de que parecía que tenían suficientes existencias alimentarias, pasaron condiciones muy duras de hecho Pigafetta relató: “A menudo aun estábamos reducidos a alimentarnos de serrín, y hasta las ratas, tan repelentes para el hombre, habían llegado a ser un alimento tan delicado que se pagaba medio ducado por cada una”.

En algunas ocasiones, se vieron obligado hasta comerse el cuero que se usaba de protección en las cuerdas. Unas duras situaciones, que aunque fueron muy complicadas para los tripulantes, irónicamente fueron muy fructíferas para nuestra actualidad gastronómica, ya que debido a las fuertes hambrunas, se vieron obligados a parar numerosas veces para recolectar comida, además probaron todos los alimentos posibles, ya que aunque al principio eran un poco reticentes, la necesidad les obligó a sobrevivir, lo que provocó que todos estos alimentos volvieran al primer mundo y se internacionalizaran poco a poco.

En atención a lo cual, lo verdaderamente importante de esta embarcación no eran los productos alimentarios que se llevaron para la misma, sino los productos que se intercambiaron en los distintos puertos y como gracias a esto, empezó la gran fusión culinaria en Filipinas que siglos más tardes se desplazó hacia México, y así paulatinamente por todo el planeta.

Según Pérez Lozano (2021): “Tocaron tierra en Brasil, donde recibieron de los nativos ‘aves similares a las gallinas’ probablemente ‘tinamúes’ y ‘batatas’, además Pigafetta describe la piña, como una ‘especie de fruta que se asemeja a la piña del pino pero que es extremadamente dulce’. En filipinas, empezaron a preparar recetas españolas con ingredientes de allí”. En este último país no faltan víveres y se aprovisionan de una gran multitud de comestibles hasta el momento desconocidos, como sería el mijo, el panizo, el maíz, la caña de azúcar, los cocos, las calabazas, el jengibre, la canela, etc. La mayoría de estos alimentos se consiguen por intercambio, gracias a las baratijas que llevaban en el barco, las cuales consiguieron salvarles vida, consiguiendo comida en abundancia a cambio de artilugios de poco valor:

“Realizamos aquí excelentes negociaciones: por un anzuelo o por un cuchillo, dos gallinas; dos gansos por un peine; por un espejo pequeño o por un par de tijeras, obteníamos pescado suficiente para alimentar diez personas; por un cascabel o una cinta, los indígenas nos traían una cesta de patatas, nombre que se da a ciertas raíces que tienen más o menos la forma de nuestros nabos y cuyo gusto se aproxima al de las castañas. De una manera igualmente ventajosa, cambiábamos las cartas de los naipes: por un rey me dieron seis gallinas, creyendo que con ello habían hecho un magnífico negocio”. (Canal Historia, 2019)

Una gran cantidad de nuevos animales, frutas, hortalizas, especias y otros productos, fueron descubiertos, debido a la gran necesidad de subsistencia que tenían los tripulantes. De hecho, la Isla Pingüino e Isla de los Leones en la Patagonia, reciben estos nombres porque eran los animales cazados por los navegantes cuando estuvieron por esa zona. De manera que a pesar de que los mismos tripulantes se mostrarán esquivos al principio respecto a los productos nuevos y los rechazaran, “el hambre hizo que la resistencia inicial se relajase y se empezasen a mezclar con los escasos alimentos que todavía quedaban después de una larga travesía” (Díaz Yubero, 2010).

Esta expedición, paso por una infinidad de lugares, con una gran variedad de culturas gastronómicas como fueron Canarias, Cabo Verde, Brasil, Uruguay, Argentina, Chile, Filipinas, Indonesia, Malasia, etc. La comida y sobre todo las especias, que llegaron a la península ibérica gracias a la primera circunnavegación, supusieron una transformación en los sabores, que luego creó y modificó técnicas para dar lugar a nuevas recetas, las cuales generarían una auténtica revolución gastronómica, que se gestó fundamentalmente durante los siglos XVI, XVII y XVIII... pero que llega hasta nuestros días (Origen & Destino, 2020).

Sanlúcar, lanzadera de expediciones transoceánicas en el siglo XVI, fue la primera en conocer todos estos nuevos productos gastronómicos de otras tierras, al igual que la primera en dar a conocer nuestros productos en las nuevas tierras descubiertas. De hecho, el deslumbrante devenir histórico de esta ciudad se origina con la mezcla de hábitos culturales y culinarios, de aquellos pueblos que vinieron de ultramar hace siglos, aportando nuevos ingredientes a nuestra cocina.

Gracias a convertirse en uno de los principales puertos de comercio americano, siendo sede de numerosas expediciones ultramarinas como la primera vuelta al mundo, se incrementa la riqueza en las cocinas con todas las variedades de especias, frutas y productos que llegaron a las costas de Sanlúcar de Barrameda antes que a muchos otros lugares del Viejo Mundo.

Además de las especias, previamente nombradas y reconocidas como oro para el comercio, los pimientos, los tomates y las patatas dieron su definitivo impulso tanto a la gastronomía local como a la producción agrícola, ya que como se ha expuesto anteriormente, esta tierra se convirtió en uno de los primeros lugares en los que desembarcaron de las Américas y de otras múltiples procedencias, lo que provocó que allí empezarán a cultivarse con gran éxito hasta nuestros días.

La llegada de estos productos alimentarios de la otra orilla del Atlántico tuvo una aceptación lenta, al igual que con los tripulantes de los navíos, debido al usual rechazo a lo nuevo y a lo desconocido. De hecho, la introducción de este tipo de alimentos en la sociedad comenzó por las capas más bajas, como sucedió con la patata, alimento considerado para los pobres al principio de su difusión, hasta la llegada de Parmentier¹², que decidió dar a conocer los beneficios de este alimento, siendo una gran solución a las hambrunas. Hoy en día convertido en un alimento esencial en todas las cocinas del mundo, declarando incluso el 2008 como “el Año Internacional de la Patata, en reconocimiento a su presencia como alimento básico en la dieta de todas las sociedades del mundo y por su importante papel en la erradicación de la pobreza” (El Mundo, 2005). El pimiento, por ejemplo, tuvo muy buena aceptación ya que el tipo de pimiento que encontraron en el Nuevo Mundo era uno picante, el “axi”, que servía más como especia que como fruto. Pedro Mártir, fue uno de los hombres que ayudó a la aclimatación de unas variedades de pimientos más carnosos y menos picantes (Díaz Yubero, 2019).

Respecto al tomate, aunque no tuvo una inmensa aceptación por toda Europa, en España si formó parte de la dieta mediterránea a una época bastante temprana, especialmente en el sur. Un ejemplo de una receta tradicional en la que actualmente el ingrediente principal es el tomate, sería el gazpacho, la cual aportaba a los campesinos del sur todo el aporte de proteínas necesario para aguantar las duras labores del campo y las altas temperaturas (Moreno Gómez, 1998). Aunque, sorprendentemente esta receta comenzó antes de que se descubriera el tomate, sólo con pan, aceite y agua. Sin embargo, hoy en día no la concebiríamos sin este ingrediente esencial, al igual que la patata en la tortilla o el pimentón en los chorizos.

El nuevo mundo trajo consigo una auténtica revolución gastronómica, unos productos que tímidamente se incorporan a la cocina popular, convirtiéndose en materias primas habituales y finalmente pasando a considerarse productos autóctonos, formando parte de las recetas tradicionales y actualmente de nuestra cocina diaria.

¹² Farmacéutico militar y agrónomo francés, que vivió entre el siglo XVIII – XIX, el mayor propagandista de la patata. En aquella época, se creía que la patata, era indigesta y perjudicial para salud, dándole solo este alimento a los animales e indigentes. Cuando Parmentier fue prisionero de la guerra de los Siete Años, descubrió el valor nutritivo de este tubérculo. Por lo que posteriormente, empezó a cultivar la patata en un jardín custodiado durante todo el día, dando a entender que en el lugar había algo de gran valor, dejándolo por las noches sin vigilancia para que el pueblo los robará, una de las mejores campañas publicitarias de la historia (Díaz Yubero, 2010).

Todo este movimiento provocó una gran mezcla gastronómica íntimamente ligada a la forma de entender la vida de los andaluces, de nuestro óptimo clima y de la gran sociabilidad, que provocaban el desarrollo constante de actividades sociales en la calle. Una oferta gastronómica basada desde hace siglos, en los productos de la huerta y del mar y en los vinos de las bodegas (Sanlúcar y la I Vuelta al Mundo, 2016-2019).

Un gran hecho histórico, que fomentó nuevas rutas comerciales que se abrieron gracias a esta primera vuelta al mundo, generando un gran intercambio de productos, que resumiremos a continuación¹³, que conllevaron profundas transformaciones gastronómicas en todo el planeta. Una ardua expedición que marcó un antes y un después en la civilización y en todo el panorama gastronómico.

Alimentos de Ida	Alimentos de Vuelta	
Trigo y Pan	Tomate	Batata
Vino y vinagre	Calabaza y Calabacines (aunque ya existían algunas variedades)	Espicias más anheladas (azafrán, la pimienta, el árbol del sándalo, la nuez moscada, el jengibre, el clavo y la canela)
Cítricos (naranjas y limones)	Cacahuete	Patata
Legumbres, hortalizas y frutas	Animales exóticos (pingüinos, jabalíes, tortugas gigantes, etc.)	Yuca y sus derivados
Café	Tabaco	Pavo
Arroz	Maíz	Panizo
Carnes y animales (caballo, vaca, cerdo, cabra, oveja, pollo etc.)	Frutas tropicales (coco, piña, plátanos machos, guayaba...)	Nuez de Macadamia y Macis (cáscara de la nuez moscada)
Caña de azúcar y algodón	Chocolate	Pimientos
Vid y uvas	Aguacate	Frijoles
Aceite de oliva	Cacao	Vino de Arroz

Tabla 2. Elaboración propia a través de la siguiente fuente: (Origen & Destino, 2020).

¹³ Los alimentos de ida eran productos que iban de España hacia América, algunos procedían de Asia o África, pero hacía tiempo que estaban integrados en la gastronomía española. Los principales alimentos de vuelta, muchos eran autóctonos de América, y desconocidos en Europa y otros eran procedentes de Asia, los cuales se popularizaron a raíz de las diferentes expediciones que se realizaron por las nuevas vías comerciales.

5. Análisis Sanlúcar de Barrameda

5.1. Introducción

La aventura de la expedición que inicialmente dirigió Fernando Magallanes, y que concluyó al mando del marino español Juan Sebastián de Elcano, abre un gran abanico de oportunidades para, aprovechando las diferentes connotaciones del viaje hace cinco siglos, emprender proyectos económicos, culturales, investigadores, antropológicos, etc.

Hoy en día, y para la conmemoración de su V centenario, se realizan múltiples eventos, que unen mundos de muy diversa multiculturalidad, para así rendir homenaje a quienes abrieron caminos impensables en campos como el comercio o las rutas marítimas.

Sanlúcar es un territorio que no quiere dejar pasar esta oportunidad, teniendo en cuenta que fue uno de los lugares más destacados para esta embarcación. Con pretensiones más allá de recordar y difundir la hazaña protagonizada por la nao Victoria y su capitán Juan Sebastián Elcano, tienen como misión estrechar la relación de Sanlúcar con el acontecimiento, a la vez que propulsar, desde diversos puntos de vista, un futuro modelo de ciudad.

Desde esta perspectiva, se quiere que la conmemoración comporte la llegada de nuevos proyectos turísticos; de empresas que trabajen especialmente en la innovación, que impulsen nuevos sectores productivos; que se recuperen espacios culturales para el fomento del conocimiento; que se mejoren las infraestructuras; que se promuevan las nuevas tecnologías; que se incida en el respeto ambiental en cada una de las actuaciones futuras, etcétera (Sanlúcar y la I Vuelta al Mundo, 2016-2019).

La comisión asesora para la conmemoración de esta gran efeméride tiene la intención de que los diferentes colectivos de la ciudad aporten sus ideas y hagan llegar sus opiniones. Aquí es donde entra en juego nuestro proyecto gastronómico y enoturístico, que tiene como principal misión, ayudar a realzar la gastronomía andaluza, y especialmente gaditana, aprovechando las oportunidades que puede traer la celebración de los 500 años de la primera circunnavegación.

Antes de proponer nuestra idea, se hará un análisis las actividades que se han desarrollado y que están planeadas como conmemoración en torno a este V Centenario, respecto a todas las disciplinas en Sanlúcar de Barrameda, prestando especial atención a las actividades que estén enfocadas al ámbito gastronómico o enoturístico.

Para ampliar nuestra información, haremos una encuesta a las empresas gastronómicas y enoturísticas con mayor papel en Sanlúcar de Barrameda, y a un porcentaje equitativo de habitantes sanluqueños de diferentes ámbitos laborales, para poder así, indagar en el conocimiento que tiene el territorio sanluqueño sobre esta gran efeméride. Además nos adentraremos especialmente en el sector gastronómico, para ver si hay empresas que hayan hecho proyectos semejantes al que estamos proponiendo o los tengan como planes futuros, y para ver si los propios habitantes de esta tierra son conscientes del gran lazo de unión que tiene la primera vuelta al mundo con la gastronomía y los vinos del marco de Jerez. Asimismo, a través de esta encuesta se analizará la aceptación que podría tener nuestro proyecto en un futuro, entre los agentes gastronómicos y los demás habitantes de este territorio.

5.2. Análisis de los eventos en torno a la circunnavegación en Sanlúcar de Barrameda

En este apartado se hará un análisis de todos los eventos, tanto gastronómicos o de cualquier otra índole, que tengan alguna referencia a la primera vuelta al mundo, para poder así tener un conocimiento previo de los acontecimientos que se han realizado o se realizarán en este territorio respecto a este tema.

Para esto es necesario tener en cuenta la creación y regulación de la Comisión Nacional para la conmemoración del V Centenario de la expedición de la primera vuelta al mundo de Fernando de Magallanes y Juan Sebastián Elcano, aprobada el 29 de diciembre de 2020 por el Consejo de Ministros mediante Real Decreto 1181/2020, en el que se modificaba el Real Decreto 582/2017, de 12 de junio, por el que se creaba y regulaba esta comisión (V Centenario 1ª Vuelta al mundo, 2020).

La norma tiene por objeto extender el ámbito temporal de funcionamiento de la Comisión hasta el 30 de junio de 2023. Por lo que considerando estos datos, analizaremos los eventos que están previstos para los próximos años en torno a esta expedición y a analizaremos si entre ellos se encuentra alguno que tenga como fin la trasmisión de la cultura gastronómica y enoturística dentro del marco de Sanlúcar de Barrameda.

Durante todos estos años, en los que se conmemora la circunnavegación se han ido y se seguirán haciendo, numerosas actividades para enaltecer esta gran hazaña. Actividades de diferente índole, académicas, musicales, teatrales, náuticas, deportivas, audiovisuales etc., las cuales describiremos brevemente a continuación.

5.2.1. Eventos o actividades en torno a la circunnavegación de índole no gastronómica

Seguidamente expondremos algunos de los eventos más destacados entre otros, en los que a través del deporte, la música, el teatro, el turismo, la historia, etc., se intenta dar a conocer la singularidad de este acontecimiento histórico.

- **Arquitectura y urbanismo en Sanlúcar en la época de la primera vuelta al mundo:** Conferencia sobre los orígenes de la ciudad de Sanlúcar, su implantación en el lugar y su generación urbanística. Espacios y monumentos más importantes en la época del paso del s. XV al XVI. Reflexiones históricas de la gesta y su influencia en la ciudad de Sanlúcar y entorno (Ateneo de Cádiz, 2019).
- **Congreso internacional de historia “In Medio Orbe”.** El ayuntamiento de Sanlúcar de Barrameda desarrolló una línea de acción científica y divulgativa en torno a la conmemoración de la primera vuelta al mundo que incluye el desarrollo de estos congresos en el Castillo de Santiago. Reuniones científicas abiertas a toda la ciudadanía (Sanlúcar y la I Vuelta al Mundo, 2016).
- **Foro “Sanlúcar y los océanos”.** Ciclos de conferencias relacionadas con la historia local y la navegación marítima, celebrado en distintos enclaves patrimoniales de la ciudad de Sanlúcar de Barrameda (Armada Española, 2019).
- **Festival internacional de música “I Vuelta al Mundo”.** Festival anual que aúna diferentes espacios musicales con identidad propia, buscando fomentar el conocimiento y la sensibilización sobre la primera circunnavegación a través de la música, y difundir la gesta desde el formato musical desde distintas perspectivas y estilos (Festival Internacional de Música "I Vuelta al Mundo", 2018).
- **Conferencias sobre las ciudades ibéricas en tiempos de la primera vuelta al mundo a través de casos.** En las cuales se rinde homenaje a nuestro pasado, a los que hicieron posible la primera vuelta al mundo y la labor de exploración, colonización e intercambio entre pueblos y culturas que aquella gesta propició. Conferencias, las cuales cuentan con la participación de diversos expertos, mostrarán como eran las ciudades ibéricas entonces, a lo largo del siglo XVI, su papel en relación con las primeras y grandes navegaciones y lo que supuso para la primera globalización (Real Sociedad Geográfica, 2021).

- **Jornadas de formación para el profesorado “V Centenario Primera Circunnavegación”.** En las que se encuentra una clara misión “didáctico-pedagógica”, encargada de trabajar con los centros educativos de primaria y los institutos de enseñanza secundaria en la realización de una unidad didáctica. La cual tendrá como objetivo principal, transmitir a los alumnos, futuro de esta ciudad, la importancia de los hechos que se van a conmemorar entre 2019 y 2023, y tratar de transmitirles la dimensión del papel que jugó Sanlúcar en el desarrollo de la modernidad como puerto de embarque hacia las indias. Contaran con diversas herramientas académicas y educativas para ayudar a la divulgación y promoción del V Centenario de la primera vuelta al mundo (Fundación SM, 2018).
- **Recorrido guiado por el Guadalquivir, iniciativa conjunta de los ayuntamientos de Sanlúcar de Barrameda y Sevilla.** Tienen como finalidad poner en valor el río Guadalquivir y su peso en la Historia como vía de comunicación, espacio para la navegación, y su papel de “río-puerto” de la modernidad y de la época de los descubrimientos. Dando a conocer ambas ciudades, se organizarán viajes en barco por el río Guadalquivir, de perfil y contenido didáctico histórico (V Centenario, 2019-2022).
- **Señalética en los hitos monumentales de la primera vuelta al mundo.** Lo que formará parte de la “Ruta de los hitos monumentales sobre la I Vuelta al Mundo”. Diferentes puntos culturales e históricos en los que se han instalado cartelas de forma respetuosa y acorde con los monumentos. Estas cartelas recogen información sobre el hito monumental en cuestión, la imagen del mismo en 1519, la imagen de la Sanlúcar de Magallanes y Elcano, y un código QR que remite a una web específicamente creada para desarrollar los contenidos de esta ruta histórico-patrimonial sobre los monumentos de la primera circunnavegación en Sanlúcar de Barrameda (Sanlúcar y la I Vuelta al Mundo, 2019).
- **Exposición Sanlúcar Sevilla 1519.** Muestra desarrollada conjuntamente entre Sanlúcar de Barrameda y Sevilla, en la que se presentan las señas comunes de este hito histórico que hermana a ambas ciudades y que cambiaría para siempre la Historia de la Humanidad. Una divulgación, a través del dibujo y la ilustración, obra del ilustrador Arturo Redondo, invitan al espectador a entrar en los lugares imprescindibles de la primera vuelta al mundo (Sanlúcar y la I Vuelta al Mundo, 2019).

- **Muestra de arte Contemporáneo Circumnavigatio:** Acto de homenaje que se realizará entre el 22 de agosto al 19 de septiembre en Bodegas Barbadillo. Un acto de homenaje y una celebración de la conmemoración del quinto centenario de la primera vuelta al mundo, desde una óptima actual y moderna (Circumnavigatio, 2021).
- **Travesía “Almirante Cervera” del OCEANIS 45 TUVALU:** El horizonte para su inicio sería cuando finalice la actual pandemia, aunque ya se han arrancado los trabajos de organización y ya ha tenido lugar una primera presentación durante la navegación “Bahía Industrial”, tras la celebración del I Foro Socioeconómico “Bahía de Cádiz”. Una travesía en la que se intenta rememorar históricamente las rutas atlántica, caribeña y, si es posible filipina, del “Almirante Cervera” conmemorando así la primera circunnavegación (Bodegas Barbadillo, 2021).
- **II Congreso Internacional Innovación Social V Centenario Magallanes – Elcano:** Se realizará el día 21, 22 y 23 de septiembre del año 2021 en el Palacio de Congresos, Cádiz. Uno de los patrocinadores principales es una empresa sanluqueña, Bodegas Barbadillo. En el II Congreso Internacional Innovación Social Magallanes-Elcano los jóvenes serán protagonistas activos, aportando soluciones innovadoras de valor social, aunando tecnología y tradición, salud y bienestar, medioambiente y energías limpias, cultura y entretenimiento, educación y aprendizaje, inclusión y empoderamiento, revitalización de los territorios y turismo con impacto local sostenible. Un congreso que conmemora a aquellos jóvenes inquietos, emprendedores y comprometidos, precursores de su generación, en busca de un Nuevo Mundo con soluciones reales hace 500 años (II Congreso Internacional Innovación Social V Centenario Magallanes - Elcano, 2021).
- **Exposición “Playmobil y el mar”:** Se encontrará en el Centro Cultural la Victoria de Sanlúcar hasta el 12 de septiembre, una exposición compuesta por seis dioramas con más de 3000 “clicks”.
Se trata de una muestra a beneficios de Afanas que ha realizado un equipo dirigido por Chesco Fernández, todos los dioramas están enfocados a una misma temática, el mar y uno de ellos representa el regreso de la nao Victoria a Sanlúcar de Barrameda (Diario de Cádiz, 2021).

5.2.2. Eventos o actividades gastronómicas respecto a la circunnavegación

En este apartado se analizarán las actividades que existen, o han existido, sobre la primera vuelta al mundo en torno al mundo gastronómico, para averiguar si Sanlúcar de Barrameda ha aprovechado las oportunidades gastronómicas y enoturísticas que puede aportar la circunnavegación a este territorio.

- **Exposición de sabores que cruzaron los océanos:** Expuesta en la Merced, durante los meses de mayo y junio, donde se muestra el proceso de integración de la Historia a través de la alimentación. La gastronomía como un claro reflejo de la globalización, con la progresiva integración de productos en la dieta de las sociedades humanas de muy diferentes y distantes regiones del globo. Organizada inicialmente por el Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación a través de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID), viajando por distintos escenarios. Una exposición que ilustra de manera didáctica y directa el impacto de la llegada de la gastronomía española a la geografía mundial tras la primera vuelta al mundo y los cambios en los hábitos alimenticios en el mundo como resultado del incremento de los intercambios entre Asia, América y Europa.

Un evento con un enfoque multidisciplinar en el que el estudio histórico, gastronomía y alta cocina van de la mano y animan al espectador a experimentar los aromas y los alimentos de épocas pasadas. La exposición se divide en cuatro ámbitos temáticos. El primero se basa en la búsqueda de las especias de Oriente, lo que llevó a los europeos a navegar y lo que propició el descubrimiento de nuevas rutas hasta el Nuevo Mundo. El siguiente se basa en el descubrimiento de las islas Filipinas y su diversidad de culturas y alimentos, conectada con China, Indonesia, Malasia y otras comunidades del sudeste asiático.

El tercer ámbito muestra a Manila como un punto de encuentro e intercambios, a la vez que se traza la conexión entre el comercio de galeones y la globalización de los sabores. En el ámbito final de la exposición se destaca la fusión de sabores de tres continentes en la gastronomía filipina, sirviendo como inspiración para la creación de nuevos sabores y recetas (Sanlúcar y la I Vuelta al Mundo, 2019).

Un evento que está íntimamente ligado con el propósito de este trabajo de fin de máster, ya que este aprovecha la primera circunnavegación, el primer acto globalizador de la Historia de la Humanidad, para destacar la importancia de las especias, incidiendo en cómo la alimentación forma parte de la construcción de la riqueza de las sociedades humanas, una riqueza que representa un gran mestizaje cultural.

- **Gastronomía de las especias**, libro de recetas propuesto por el Ayuntamiento de Sanlúcar de Barrameda, el Ayuntamiento de Sevilla y la Junta de Andalucía. En el que se podrá entender el gran motivo que provocó la primera vuelta al mundo, las especias, usadas principalmente en la cocina. Una gran propuesta editorial, en la que además de ofrecer recetas basadas en las especias protagonistas de la circunnavegación, se reflexiona sobre el papel de la gastronomía tanto en aquella época como en la actual (V Centenario 1ª Vuelta al Mundo, 2019-2022).

Otro elemento de vital importancia para nuestro trabajo de investigación, ya que en este libro de recetas se incluyen ingredientes que llegaron a Europa en la época de los descubrimientos. Con este libro, se podrá entender con mayor facilidad, la relación entre la gastronomía y el viaje de Magallanes – Elcano, a la vez que se entenderá como muchos alimentos llegaron a Europa y su evolución en nuestra cocina.

- **Barbadillo e Inés Rosales**, ambas se unen para conmemorar el V Centenario de la primera vuelta al mundo. El viaje de Inés y Eva se presenta en un estuche especial en FITUR 2020 como una nueva propuesta gastronómica que combina las tradicionales tortas de aceite de Inés Rosales y el vino Eva Cream, de Bodegas Barbadillo (Bodegas Barbadillo, 2020).

Una nueva propuesta gastronómica con motivo del 500 aniversario de la primera circunnavegación que se ha convertido en producto oficial de la Comisión Nacional para la conmemoración del V Centenario de la expedición de la I vuelta al mundo, bajo el lema “Un sabor en cada puerto”.

Según cuenta la leyenda, dos mujeres Inés y Eva, ambas adelantadas a su tiempo, emprendieron un largo viaje por separado, y el destino las unió para crear aromas y sabores inolvidables, homenajeando a Sevilla y Sanlúcar de Barrameda, ambas ciudades orígenes de las primeras etapas de la circunnavegación.

Este viaje trajo de vuelta nuevos ingredientes y costumbres culinarias que revolucionaron nuestra gastronomía, y esta propuesta quiere mostrar la fusión de sabores y olores que se formó en aquel entonces en la cocina española y que perduran hasta hoy en día. Este estuche contiene dos packs de Tortas de Aceite, uno con naranja y otro con canela, ambas especias que motivaron esta expedición. Eva cream también forma parte de este pack, un vino de Jerez como los que, según se cuenta formaron parte del aprovisionamiento de los marineros de Magallanes.

- **Menú V Centenario.** Menú conmemorativo que se presentó el 17 de mayo de este año en Madrid con motivo de la Feria Internacional de Turismo, el cual crea y recrea las diferentes culturas que intervinieron en la primera circunnavegación al mundo por Magallanes y Elcano. Patrimonio culinario como una fórmula de comunicación y por ende, de conocimiento socio-cultural (Origen & Destino, 2020). Este menú será interpretado por numerosos restaurantes de Andalucía, con los productos de ida y con los descubrimientos de ultramar junto con las técnicas de elaboración de hoy. Una mezcla de aromas, sabores, matices y texturas. Un proyecto gastronómico que anima a que todos los restaurantes que estén interesados participen, creando platos únicos que recreen este viaje. Turismo de Andalucía ha decidido homenajearlo precisamente con el bien común que dio lugar al viaje: las especias.

Uno de estos restaurantes es Abantal (Sevilla), que ha diseñado este menú para que pueda recorrer el mundo entero a través del paladar. Se ha creado esta carta gastronómica, para que todos los cocineros del mapa español, puedan adaptarlo y considerar los platos que ellos estimen oportunos para ofrecerle al turista una especie de camino por lo que fue la primera vuelta al mundo a través de una inmersión gastronómica. Una propuesta gastronómica de 52 platos llevados a cabo por Julio Fernández Quintero, en colaboración con el historiador Antonio Sánchez de Mora, del Archivo General de Indias (Sevilla).

Este menú se ha creado siguiendo los escritos del principal cronista de esta expedición, el italiano Antonio Pigaffeta, donde se destacan los alimentos que se comenzaron a consumir en otras partes del mundo gracias a las nuevas rutas comerciales, entre ellos destacan la caña de azúcar, los cítricos, así como aquellos que se incorporaron a nuestra cocina, como la patata, las especias, el aguacate el cacao o las frutas tropicales (Cynthia, 2021).

Una primera vuelta al mundo que se ha convertido en una fuente de inspiración para la cocina andaluza, y que ha dado lugar a una “exquisita reinterpretación del potencial gastronómico de esa aventura clave de la Andalucía del siglo XXI, un ejercicio que combina gastronomía e historia, y que puede ser el origen de nuevos platos para el futuro” (Cano, 2021).

6. Ruta gastronómica y enoturística en Sanlúcar de Barrameda

6.1. Introducción

Para conmemorar los 500 años de la primera vuelta al mundo se han elaborado una gran cantidad de eventos de múltiples disciplinas que ayudan a dar a conocer este hito histórico. No obstante, no se ha encontrado ninguna ruta enoturística y gastronómica por excelencia que pueda cubrir este nicho de mercado y dar a conocer el desarrollo de nuestra gastronomía y de nuestros vinos en la primera vuelta al mundo.

Respecto al ámbito gastronómico, se han creado una serie de actividades y eventos que han dado valor, a la enorme transformación gastronómica que supuso la primera vuelta al mundo, aunque no hay una ruta por excelencia, que aporte la posibilidad de sumergirse en la gran variedad enoturística y gastronómica que representa el territorio elegido, Sanlúcar de Barrameda, a la vez que se aprende y reivindica el papel de la primera vuelta al mundo en este gran desarrollo gastronómico.

Respecto a los vinos, no hay ningún evento que recoja la relación intrínseca que hubo entre la primera circunnavegación y los vinos de esta comarca. En este ámbito, sólo podemos destacar la propuesta del Consejo Regulador de la D.O. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, a las bodegas de Sanlúcar de Barrameda para crear una marca conmemorativa del V centenario de la primera vuelta al mundo (Franco, 2017).

Es necesario valorar la significación que ha tenido el jerez para la circunnavegación, teniendo en cuenta que fue el primer vino en dar la primera vuelta al mundo, según el “Libro de bastimentos” del Archivo General de Indias, relacionado con el abastecimiento de la flota que partió de Sanlúcar, en el que se indica que en septiembre de 1519 se embarcaron 253 botas y 417 odres para un total de 246 personas. Por ende, se quiere reivindicar el papel del vino en esta efeméride y se plantea una ruta que englobe tanto a la gastronomía como a los vinos, junto a la historia de Magallanes y Elcano.

A todo lo anteriormente nombrado, habría que añadir el considerable aumento, en estos últimos años, del turismo gastronómico, conocido por la Organización Mundial del Turismo como “un tipo de actividad turística que se caracteriza por el hecho de que la experiencia del visitante cuando viaja está vinculada con la comida y con productos a fines. Además de experiencias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico puede implicar también otras actividades afines tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina” (OMT, 2019).

Según la Secretaria de Estado de Turismo (2019): “Más de 260.000 turistas visitaron España atraídos por su gastronomía en 2019”, por lo que encontramos que el turismo gastronómico está en auge, convirtiéndose en un elemento clave de la economía española. Esto ha provocado que los destinos empiecen a aprovecharse de este aumento de demanda turística, incrementando las oportunidades, tanto gastronómicas como enoturísticas del lugar de destino.

Por estas razones, se considera que una ruta gastronómica y enoturística que envuelva todo lo que concierne a la primera vuelta al mundo sería una gran fuente de ingresos para Sanlúcar de Barrameda, además de convertirse en una gran fuente de conocimiento, y poder así transmitir toda nuestra cultura, tanto histórica, como gastronómica y del vino.

De hecho, basándonos en datos cuantitativos, en el año 2019 la provincia de Cádiz recibió 5.027.060 turistas (INE, 2020), batiendo un nuevo récord superando los 5 millones de visitas. Encontrándose así este territorio, en una situación privilegiada respecto a la actividad turística. Además Cádiz es el tercer destino provincial de los españoles, detrás de Madrid y Guipúzcoa, tomando ciertos municipios y comarcas mucha importancia, como serían Sanlúcar de Barrameda, Cádiz capital, El Puerto de Santa María, Jerez de la Frontera, Vejer de la Frontera, Zahara de los Atunes y Chiclana de la Frontera.

Por ende, teniendo en cuenta todos los factores anteriores, se procederá a un análisis de la viabilidad de una ruta enoturística y gastronómica en el territorio de Sanlúcar de Barrameda. Para esto, realizaremos un sondeo para averiguar cómo impactaría este proyecto entre los habitantes sanluqueños y las empresas gastronómicas más destacables de esta región. Una encuesta que se basará en una serie de preguntas, en torno a una posible y futura ruta gastronómica y cultural, para comprobar si esta ruta podría ser óptima y aceptada en el futuro, y si ayudaría a elevar el nivel de vida de la población local de este territorio.

6.2. Análisis de la viabilidad de la ruta gastronómica y enoturística propuesta

6.2.1. Mapa de la ciudad - entorno gastronómico y enoturístico

Toda la información recogida y expuesta anteriormente, nos lleva hasta el punto práctico de la investigación, y más importante, en el que se analizarán las posibilidades que podría tener nuestra ruta gastronómica y cultural en torno a la primera vuelta al mundo en el territorio seleccionado, Sanlúcar de Barrameda. Para llevar a cabo esta investigación realizaremos dos cuestionarios, el primero recogerá una muestra de empresas gastronómicas que se encuentran en este territorio y el segundo una muestra de sus propios habitantes.

A continuación se encuentra un mapa de los principales espacios gastronómicos, enoturísticos e institucionales que se encuentran dentro de Sanlúcar de Barrameda, en los cuales haremos unas breves preguntas de investigación para saber cuáles son las oportunidades actuales de este territorio frente a la celebración de los 500 años de la circunnavegación.

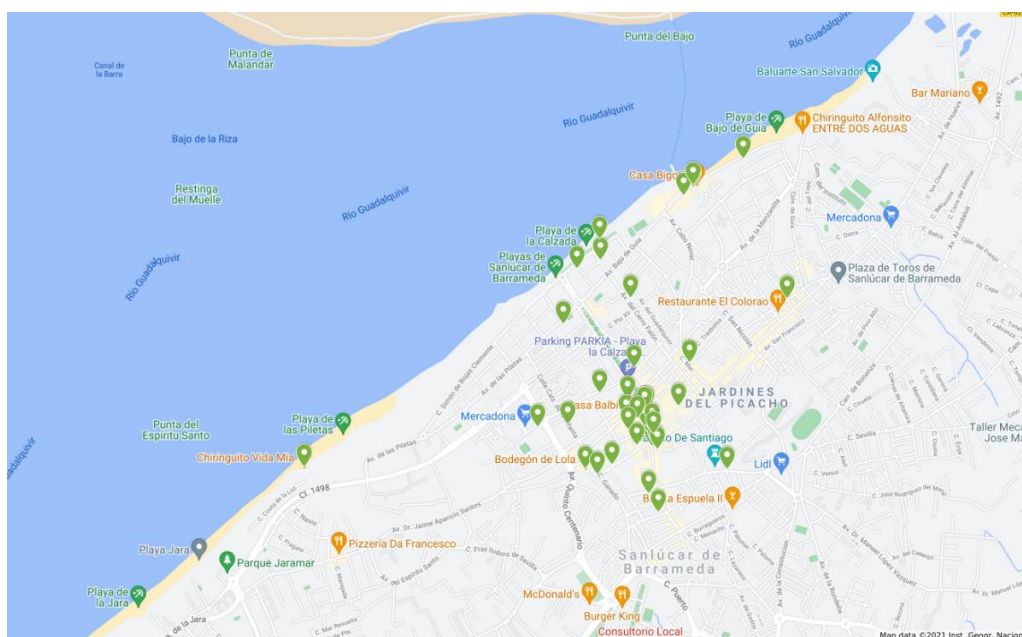


Imagen 1. Fuente: Elaboración propia creado a través de la aplicación Google My Maps (2021)

Se han elegido 40 establecimientos gastronómicos¹⁴ de gran relevancia en la ciudad de Sanlúcar de Barrameda y 40 habitantes.

¹⁴ El mapa de los establecimientos gastronómicos, enoturísticos e institucionales podrá verse con más detalle en el Anexo 1.

6.2.2. Cuestionario – Empresas gastronómicas, enoturísticas e institucionales

En el primer cuestionario se realizará un sondeo a las empresas con más “significación” y que hayan accedido a realizar nuestro cuestionario de Sanlúcar de Barrameda. Con este sondeo queremos analizar la viabilidad real de nuestra ruta, e indagar en los conocimientos gastronómicos sobre la primera vuelta al mundo en el mundo gastronómico sanluqueño.

La búsqueda bibliográfica anterior nos lleva a muchas conclusiones muy satisfactorias para la primera circunnavegación, ya que en el territorio encontrado se han localizado una gran cantidad de eventos, congresos, actividades, etc., en torno a este acontecimiento. Todo esto fomenta y aumenta el conocimiento del ciudadano respecto a este gran hecho histórico y ayuda a su propia difusión. Aunque, a pesar de esta multitud de actividades que conmemoran esta efeméride, se encuentran muy pocas en las que se pueda valorar la significación que tuvo la gastronomía y los vinos de Jerez en este viaje, y lo que provocó la gran fusión gastronómica de la que disfrutamos hoy en día.

Para ayudar a la transmisión gastronómica que tuvo este hecho histórico, se propone la ruta en la que está basada este trabajo de investigación, y para apoyar nuestra idea, principalmente se ha llevado a cabo un sondeo a un número considerable de empresas de este sector situadas en Sanlúcar de Barrameda, explicándoles nuestro proyecto y preguntándoles a los profesionales de este sector, si consideran que podría ser una buena oportunidad para el territorio.

Este cuestionario ha sido realizado a 40 empresas, la mayor parte de ellas son restaurantes, bares y tabernas, aunque también hemos incluido algunas bodegas y por supuesto, el Ayuntamiento, organización pública esencial para llevar a cabo este proyecto. Se han escogido esencialmente locales que tengan comida, y no una mayor cantidad de bodegas, porque la intención principal sería que en todas las paradas, los visitantes pudieran consumir una tapa, que esté íntimamente ligada a este acontecimiento, acompañada de un vino de jerez, lo que provoca que en la encuesta no haya el mismo número de bodegas que de restaurantes. Aun así, el vino de Jerez será producto protagonista y fundamental en la ruta de la primera vuelta al mundo, ya que además de visitar un par de bodegas, el guía turístico que realizará la ruta, explicará todo el proceso de crianza y envejecimiento de los vinos del Marco, a la vez que explicará el papel relevante que tuvo en la primera circunnavegación, siendo un producto de vital importancia para la supervivencia.

En cuanto al conocimiento o información sobre la relación que tiene Sanlúcar y la primera vuelta al mundo, el 75% de las empresas gastronómicas y enoturísticas seleccionadas conocen “muchísima” información sobre esta relación, es decir casi todas estas organizaciones son conscientes de este hecho histórico, de hecho el 17,5% conoce “bastante” y el 7,5% “algo”, pero no hay ninguna que conozca esta efeméride “poco” o “nada”, algo muy destacable, ya que es esencial para la creación de una ruta como la que proponemos, que los agentes gastronómicos y enoturísticos de esta ciudad sean conscientes de la circunnavegación, de la importancia que tuvo y de su relevancia en la historia.

De nuevo, el 75% de las empresas conocen la trascendencia gastronómica que tiene la primera vuelta al mundo, frente a un 17,5% que conocen “bastante”, un 5% que conoce “algo” y un 2,5% que conoce “poco”. Por ende, podemos concluir con unos buenos resultados, ya que todas las empresas conocen, aunque sea mínimamente, la relación gastronómica de Sanlúcar y este hito histórico.

Respecto al conocimiento de alguna ruta gastronómica y cultural, o en su caso algún producto, que esté relacionada/o con la gastronomía y los vinos/bebidas de Sanlúcar y con la primera vuelta al mundo, el 60% de las empresas encuestadas no conocen ningún tipo de ruta o productos con estas características. El 27,5% conocen alguna ruta o producto con características gastronómicas y culturales en torno a este acontecimiento en Sanlúcar de Barrameda, y el 12,5% conocen alguna ruta o producto pero fuera de este territorio. Por otro lado, el 65% de estas empresas no disponen de ninguna ruta o producto de estas características en su establecimiento, el 27,5% si dispondría de una ruta o producto con estas particularidades, y el 7,5% no la tienen actualmente, pero posiblemente la tengan en un futuro.

En relación con las dos premisas anteriores, se le ha preguntado a los encuestados que en el caso de disponer o conocer alguna ruta o producto, hicieran una breve descripción de la misma/o. Con esta información, hemos detectado que se han creado diferentes productos como botellas o estuches especiales en referencia a la primera vuelta al mundo, elementos decorativos para los restaurantes y para las calles colindantes que conmemoran esta efeméride, rutas gastronómicas, culturales y enoturísticas con otros propósitos, pero en las que también se hace referencia a este hecho histórico, rutas gastronómicas (de tapas, vinos, cócteles, cenas, etc.) en torno a este acontecimiento pero solo en algún establecimiento concreto a nivel local, itinerarios culturales, etc.

En atención a lo cual, se puede ver como se han creado distintos elementos en los que se ha intentado unir la cultura y la gastronomía en honor a la primera vuelta al mundo. No obstante no se ha encontrado una ruta cultura-gastronómica por excelencia, como la que se está proponiendo, que se conozca de forma masiva, ni se ha creado ningún producto o elemento que haya tenido la suficiente popularidad para que se hubiera conocido entre los diferentes establecimientos gastronómicos de Sanlúcar de Barrameda, por lo que se han podido detectar muchas propuestas similares que lamentablemente se han quedado dentro de los establecimientos gastronómicos y no han trascendido lo suficiente.

En relación a la pregunta para averiguar la opinión de las empresas gastronómicas y enoturísticas de Sanlúcar sobre la ruta propuesta, el 75% piensa que podría ser muy buena idea, y que este proyecto traerá beneficios y nuevos puestos de trabajo a la ciudad y el 25% estima que podría estar bien, y que posiblemente traerá ganancias futuras. Una respuesta muy optimista para nuestra propuesta, teniendo en cuenta que ninguna empresa de este sector ha contestado que esta ruta no sería “algo extremadamente relevante” o “que no es importante, y que no generará nuevos ingresos”.

Por último, en la pregunta de participación en la ruta, el 67,5% de las empresas de este sector participaría en la ruta propuesta, a través de su establecimiento gastronómico, enoturístico u organización pública, el 30% no lo sabe, por lo que podrían participar en la misma, frente a un 2,5% que no participaría. Las empresas que son reticentes a apuntarse a esta ruta dan las siguientes razones: “No nos podríamos apuntar si es temporada alta, porque no damos abasto”; “Tendría que tener una buena calidad de servicio, ya que no nos apuntamos a cualquier ruta, teniendo en cuenta nuestra estrella Michelin”; “Los turistas tendrían que ser conscientes de que vienen a por una tapa, no pueden ocupar el sitio de la clientela habitual para ese tipo de consumiciones, el servicio tendría que ser en barra y que los clientes lo supieran desde un primer momento”; “Para hacer esta ruta, las organizaciones públicas como el Ayuntamiento tendría que darle máxima difusión, valor e importancia para que luego no se quede en nada como otras veces”.

Por ende, si se requiere que los establecimientos gastronómicos participen en la ruta, que colaboren y que estén de acuerdo con la misma, habría que cumplir con una serie de requisitos para poder llevarla a cabo de una forma correcta, eficaz y sobre todo que no interrumpa la actividad habitual de estas empresas gastronómicas, ofreciéndoles una oportunidad de difusión e incremento de sus ingresos, y no inconvenientes.

Primeramente, se deberá informar al cliente de la ruta que se seguirá, de las funciones del guía, de los horarios y especialmente de las funciones que cumplen los establecimientos gastronómicos y enoturísticos y lo que les aportarán, para que así todos los eslabones de la cadena sean conscientes de sus funciones y esta pueda llevarse a cabo de una forma fructífera. Asimismo, tendríamos que contar con unos estándares mínimos de calidad, para que además de que puedan participar establecimientos gastronómicos de distintas categorías, esta ruta pueda posicionarse como una actividad turística con cierto prestigio. De la misma forma, se priorizará que este tipo de actividad alcance su máxima plenitud en épocas de baja demanda turística, para así ayudar a la desestacionalización turística, y a aumentar los beneficios de las empresas locales en épocas de menor consumo. Sin olvidar, que esta ruta necesitará contar con la ayuda de organizaciones públicas como el Ayuntamiento de Sanlúcar, la Diputación de Cádiz y la Universidad, para tener así un gran respaldo, y poder crear una fuerte red de contactos que nos ayuden a fijar un sello de calidad para esta ruta, nos ayuden a su difusión y especialmente a que no desaparezca, consiguiendo una considerable visibilidad a nivel local, y por supuesto a nivel nacional e internacional.

Una encuesta que muestra resultados muy beneficiosos y favorables para la creación de esta ruta en futuro, ya que teniendo en cuenta que la mayor parte de las empresas son conscientes de la importancia gastronómica de la primera vuelta al mundo, que no hay una ruta de las características que proponemos en Sanlúcar de Barrameda, y que la mayor parte de estos establecimientos piensan que podría ser una buena oportunidad futura y que participarían, podríamos decir que hemos encontrado conclusiones muy alentadoras, y que quizás esta ruta podría llevarse a cabo en un futuro próximo en Sanlúcar de Barrameda. De esta forma, se ayudará a la creación de nuevos puestos de trabajos, a reflotar la economía local, a generar nuevos ingresos y especialmente a colaborar en la difusión de nuestra cultura gastronómica e histórica, dando a conocer la importancia y el gran papel que tuvo nuestra tierra respecto a este gran hecho histórico, que cambió el mundo completamente y que promovió la globalización, creando la sociedad actual tal y como la conocemos hoy en día.

6.2.1. Cuestionario – Habitantes de Sanlúcar de Barrameda

Además de tener en cuenta a las empresas gastronómicas, enoturísticas e institucionales más “notables” de Sanlúcar de Barrameda, es necesario considerar a los habitantes de este territorio, ya que aunque los agentes gastronómicos estén de acuerdo con la propuesta y participen en la misma, necesitamos que la población local este de acuerdo con este proyecto, que lo apoye y al mismo tiempo que participe, para poder de esta forma crear un proyecto común entre ciudadanos y empresas del sector.

Para la creación de rutas turísticas de cualquier índole, es necesario tener muy en cuenta a los residentes del destino, es decir a la población autóctona de la zona, ya que son una pieza esencial en el buen posicionamiento del destino a la hora de ser elegido por los diferentes turistas. Crear una buena relación entre empresas, habitantes y los propios organizadores de esta ruta, puede conducir a un desarrollo cultural muy beneficioso para las tres partes (Baralo, 2015), teniendo en cuenta que los productos ofrecidos consisten en un conjunto de servicios, en los cuales, en la mayoría de casos, participa la población local de una manera u otra. “Los clientes internos deben notar los beneficios de este tipo de turismo en el destino y su ciudad, para de esta forma, implicarse activamente en él” (Piédrola Ortiz, Artacho Ruiz, & Villaseca Molina, 2016).

Por esta razón, en este proyecto se ha decidido dar un papel relevante al ciudadano, interesándonos por los conocimientos que tiene sobre este hecho histórico y sobre la relación gastronómica del mismo, y además se indagará en la disposición que tendrían a la hora de realizar esta ruta. Es decir, si estarían de acuerdo en el caso de que se creará y si piensan realmente que podría ocasionar beneficios para la ciudad y empresas de la zona. En otras palabras, se analizará desde la perspectiva de los sanluqueños/as, si esta ruta realmente aportará un valor añadido a esta ciudad.

Primamente se debe tener en cuenta que no es una muestra representativa de todos los habitantes de Sanlúcar de Barrameda, ya que teniendo en cuenta la crisis sanitaria actual, las medidas de seguridad y el tiempo limitado para la realización del trabajo de fin de máster, ha sido imposible contactar con un mayor número de personas. A pesar de esto, es necesario recalcar que toda esta información es muy útil para indagar en las carencias de este tipo de actividades culturales y gastronómicas dentro de este territorio, y para poder comenzar un análisis sobre este tema, con el fin de exponer unos resultados que puedan ser útiles y prácticos en un futuro.

En primer lugar, se ha intentado hacer una encuesta lo más equitativamente posible y con variedad de opiniones, por lo que se ha procurado preguntar a personas de diferentes edades y de diferentes sectores profesionales. El 32,5% de esta encuesta tendría de unos 18 a 30 años, el 25% de unos 31 a 45 años, el 22,5% de 46 a 65 años y el 20% más de 65 años.

Respecto a las profesiones, es posible comprobar como hay una gran variedad de las mismas, teniendo opiniones de estudiantes, investigadores, contables, funcionarios, hosteleros, informáticos, abogados, químicos, mecánicos, tenderos, turismólogos, jubilados, etc.

Respecto a la pregunta sobre el conocimiento de Sanlúcar y la primera vuelta al mundo, a diferencia de los agentes gastronómicos, podemos ver que hay una mayor cantidad de personas que no saben tanto e incluso nada sobre este hecho histórico. Aunque la mayor parte, un 70% de los encuestados saben “mucho” y “bastante”, existe un 15% que conoce “algo”, un 7,5% que conoce “poco” y un 7,5% que no conoce “nada”.

En torno a la importancia gastronómica de este hecho histórico, hay una disminución considerable respecto a los agentes gastronómicos ya que solo un 20% de la población conoce “mucho” y otro 20% “bastante” sobre la intrínseca relación de la gastronomía y la primera vuelta al mundo, frente a un 30% de los habitantes que conocen “algo”, un 20% que conoce “poco” y el otro 10% que no conoce “nada”. Unos datos llamativos, ya que a diferencia de las empresas gastronómicas, hay un notable porcentaje de población que tiene muy poca idea de esta relación.

Por otra parte, el 62,5% de los habitantes no conocen ningún tipo de ruta o producto con las características que proponemos ni dentro ni fuera de Sanlúcar de Barrameda, el 22,5% conoce alguna ruta o producto semejante a lo que proponemos pero fuera de Sanlúcar de Barrameda y el 15% conoce alguna ruta o producto con características gastronómicas y culturales en relación a la primera vuelta al mundo dentro de Sanlúcar de Barrameda. Entre las descripción de las mismas, podemos ver como los habitantes conocen rutas enoturísticas, gastronómicas, culturales con productos que pueden representar este acontecimiento, pero no conocen ningún producto o ruta por excelencia dentro de esta ciudad, en la que se explique o se detalle la relación gastronómica que tenía la primera vuelta al mundo, se cuente la historia que hay detrás de la misma y a la vez se haga una cata gastronómica y enoturística que represente esta efeméride.

Sobre la importancia de crear una ruta de estas características en Sanlúcar de Barrameda, un 55% de la población cree que sería muy buena idea y que esta propuesta traerá ingresos futuros y nuevos puestos de trabajo, un 40% piensa que podría estar bien y que podría atraer beneficios a la ciudad y un 5% no le importa teniendo en cuenta que no cree que sea algo sumamente importante. Se debe considerar, que ningún habitante de la muestra seleccionada piensa que este hecho histórico “no es nada importante, que no generaría ingresos y que sería una oportunidad fallida”, datos esperanzadores para el futuro de esta ruta, y para su posterior creación.

Por último, el 67,5% de la población se animaría a participar en esta ruta y el 32,5% no lo sabe con seguridad, es destacable que ningún habitante ha dicho que “no participaría”, lo que augura buenos pronósticos.

En suma, con esta encuesta a los habitantes de Sanlúcar se ha podido comprobar como hay una mayor necesidad de conocimiento sobre este hecho histórico frente a las empresas gastronómicas, especialmente respecto a la relación gastronómica de este acontecimiento histórico con Sanlúcar de Barrameda. Por lo que, sería necesaria una mayor concienciación de este suceso histórico, aunque es necesario subrayar que aun así hay un mínimo conocimiento sobre este acontecimiento. Además, la mayor parte de los habitantes con los que se ha contactado piensa que puede ser una buena oportunidad futura, teniendo en cuenta que la crisis sanitaria actual ha provocado que disminuyan este tipo de actividades y eventos, que conmemoraban a este hecho histórico, provocando así una disminución en su conocimiento y en su divulgación. Lo que da lugar, a un nuevo nicho de mercado que no está cubierto, y que podría ser mitigado con la creación de una ruta como la que se propone en este trabajo de investigación. De esta forma, tanto los habitantes como los nuevos visitantes podrán disfrutar de una nueva atracción turística en Sanlúcar de Barrameda, con la que ampliarán sus conocimientos enoturísticos, gastronómicos e históricos, ayudando a la toma de conciencia colectiva sobre estos hechos históricos y contribuyendo a la difusión de la cultura y especialmente a la transmisión de la importancia gastronómica de esta ciudad, dando a conocer el producto local, fomentando siempre la sostenibilidad y ayudando al comercio local y a nuevas empresas gastronómicas y enoturísticas que vayan surgiendo, creando nuevos puestos de trabajo y generando rentabilidad.

6.3. Propuesta de la Ruta Enoturística y Gastronómica

Como se ha podido comprobar a lo largo de este trabajo de investigación, el territorio de Sanlúcar de Barrameda tiene una gran pluralidad de actividades que tienen como principal función dar a conocer y difundir la cultura que se encuentra en torno al hecho histórico de la primera vuelta al mundo. Sin embargo, aunque hay un gran número de actividades para difundirla, en múltiples ocasiones sigue siendo un hecho totalmente desconocido para sus propios habitantes, especialmente dentro del universo gastronómico, ya que la mayoría de las personas que tienen conocimiento sobre este hecho histórico no son conscientes de la importancia que tuvo para nuestra gastronomía actual y pasada, teniendo en cuenta que el intercambio gastronómico que provocó la primera circunnavegación, trajo consigo una gran cantidad de productos, los cuales salvaron a miles y miles de personas en las épocas de hambrunas y pobreza, por lo que finalmente sigue habiendo un gran número de personas, después de 500 años, que no son conscientes de lo que supuso gastronómicamente y a gran escala, el viaje de Magallanes – Elcano.

A partir de aquí, se propone la idea de la creación de una nueva ruta enoturística y gastronómica dentro de la zona de Sanlúcar de Barrameda, en la cual se reúnan todos esos conceptos gastronómicos, culturales e históricos en una sola aventura, en la que se puedan descubrir recetas y productos que nacieron gracias a la primera circunnavegación, y por supuesto gracias a la primera vez que se descubrió América, lo que provocó que empezara todo este movimiento.

Una propuesta nueva en el territorio de Sanlúcar de Barrameda que ofrecerá una visión de los productos y de la historia en torno a esta efeméride, aunando todos los conocimientos respecto a este hecho histórico, para poder así difundir el conocimiento del mismo, tanto nacional como internacionalmente, a la vez que se intentará dar más protagonismo a la propia tierra, para poder atraer tanto a la propia población local como a los foráneos, y que estos puedan conocer más acerca de la cultura gastronómica e histórica sanluqueña, siendo conscientes del gran valor y potencial que posee Sanlúcar de Barrameda.

Una propuesta adaptada a una necesidad de mercado que todavía está por cumplir, lo que ayudará a dar a conocer el valor gastronómico que realmente tiene esta ciudad y transmitirlo por todo el mundo a través de todas las personas que estén dispuestas a sumergirse en esta aventura gastronómica que los transportará a esa expedición.

6.3.1. Objetivos

Los objetivos que justificarán la creación de la ruta expuesta con anterioridad son los siguientes:

- **Ampliar el saber sobre la gastronomía local sanluqueña:** Para que los propios habitantes puedan conocer más sobre su propia cultura, y para que los turistas puedan conocer todas las cualidades de la gastronomía local de este territorio, aportando valor a la zona y ayudando a la difusión de la misma, fomentando el turismo gastronómico y cultural.
- **Ampliar el conocimiento sobre la primera vuelta al mundo:** Que todos los habitantes de Sanlúcar, gaditanos, andaluces, españoles y personas de todas las partes del mundo, conozcan esta ruta por excelencia, donde se empezó y terminó la primera vuelta al mundo, y que esta ayude a transmitir la cultura e historia que marcó esta circunnavegación, teniendo en cuenta que fue el inicio de la globalización en todas las disciplinas.
- **Reflexión sobre el producto kilómetro cero:** Contribuir en la mejora de la conciencia ciudadana, provocando que los habitantes tengan más en cuenta la sostenibilidad, creando una concienciación colectiva y teniendo presente los problemas de salubridad y contaminación que están aconteciendo actualmente. Ayudaremos a dar a conocer el producto local, intentando que la población priorice consumir productos de la zona, procurando provocar el mínimo daño al planeta y que sea el propio consumidor, el que busque por sí mismo materias primas propias del territorio, fomentando una menor huella ecológica de los productos y promoviendo así a la vez, un turismo gastronómico y cultural sostenible, acorde al medio ambiente.
- **Nuevo atractivo turístico:** Crear una nueva atracción turística, sostenible, adecuada a los nuevos consumidores e íntimamente ligada con las nuevas tecnologías, con una fácil accesibilidad online, en la que se puedan reservar entradas, hacer tours digitales, conocer la historia a través de internet, etc. A la vez que se fomenta una nueva forma de turismo en esta zona, para todos las personas que vengan a visitar Sanlúcar de Barrameda, y así poder ayudar a combatir la estacionalidad turística.

6.3.2. Funcionamiento de la ruta gastronómica y enoturística

Concepto

Creación de una ruta gastronómica que esté en funcionamiento durante todo el año, como hemos comentado anteriormente, para que no se centre solo en el verano que es la época del año con más demanda de viajeros en la provincia de Cádiz, y poder así, ayudar a la desestacionalización turística.

Una itinerario gastronómico de un día, con un precio asequible para el consumidor, y totalmente sostenible. En el cual, se pueda conocer una serie de monumentos y arquitecturas que se encuentran en Sanlúcar de Barrameda en honor a la circunnavegación, mientras que a la vez, se vayan haciendo una serie de paradas en algunos establecimientos gastronómicos y bodegas, para poder conocer mejor, la parte gastronómica que tuvo la primera circunnavegación.

Los sitios gastronómicos y enoturísticos más emblemáticos de Sanlúcar siempre se encontrarán dentro de esta ruta, aunque la intención es que una parte de la misma pueda ir variando para darle nuevas oportunidades a negocios más pequeños y que vayan surgiendo, los cuales puedan aportar nuevas e innovadoras oportunidades gastronómicas, y a la vez esta ruta pueda aportarle nuevos clientes y una mayor difusión a los mismos, beneficiándose así ambas partes.

La ruta será durante un día entero, en la que se conocerá el territorio de Sanlúcar de Barrameda en profundidad, conociendo los sitios más emblemáticos, y probando a través de pequeñas tapas la gastronomía y vinos locales. Una ruta, que aunque será principalmente gastronómica, abarcará miles de aspectos culturales que narrarán la importancia que tuvo la primera vuelta al mundo en esta localidad, consiguiendo así un enfoque multidisciplinar.

Un proyecto que ayudará a que la población sea más consciente de la historia de su propia localidad, especialmente respecto a la gastronomía, contribuyendo a la difusión de la cultura e historia de la propia localidad a todas las personas que estén interesadas.

Aliados

Para llevar a cabo este proyecto contaremos con la colaboración de una serie de agentes que ayudarán a la difusión y creación del mismo:

- **Diputación de Cádiz:** Para contar con la aprobación del mismo, financie parte de esta ruta, que traerá grandes beneficios a la localidad e incluso a la provincia de Cádiz, y además ayude a su difusión.
- **Ayuntamiento de Sanlúcar:** Primer aliado, concedor y difusor de este gran hecho histórico a través de múltiples de actividades multidisciplinares. Ayudará a la financiación y difusión del mismo.
- **Junta de Andalucía:** Para poder contar con subvenciones económicas para el proyecto, tratándose de un evento que pone de manifiesto la cultura de la provincia de Cádiz.
- **Empresas patrocinadoras:** Empresas gastronómicas y enoturísticas emblemáticas en Sanlúcar de Barrameda, que participarán en el evento y ayudarán a la difusión del mismo, para así obtener a cambio mayor visibilidad y formar parte de la historia de su propia localidad.
- **Universidad de Cádiz:** Gran aliada, que difundirá la ruta y ayudará con su red de contactos a darle promoción, al igual que organizará visitas con sus propios estudiantes, con el fin de difundir la cultura de nuestra provincia.

Viabilidad económica

Tendremos que tener en cuenta las ayudas públicas de la Junta de Andalucía, Diputación de Cádiz y Ayuntamiento de Sanlúcar, y los permisos turísticos pertinentes para poder hacer una ruta cultural en torno a los monumentos y distintas arquitecturas encontradas en Sanlúcar de Barrameda que hacen honor a la primera vuelta al mundo.

Respecto a las empresas patrocinadoras, estas colaborarán con la ruta propuesta, ofreciendo sus establecimientos y una pequeña muestra gastronómica, a cambio de una publicidad de la propia empresa, posicionándose como empresas esenciales dentro del panorama gastronómico de Sanlúcar de Barrameda, ayudando a la difusión del patrimonio y cultura de su propia localidad.

La comunicación y publicidad de la misma, además de en la página web de la propia organización, podrá hacerse a través de las principales empresas gastronómicas y organizaciones públicas que hemos mencionado con anterioridad.

Respecto a los posibles gastos, debemos tener en cuenta a los guías turísticos, que deberán estar formados, tanto en turismo gastronómico como enoturístico, y que deberán de tener como requisito indispensable, un extenso conocimiento acerca de la primera circunnavegación, para poder hacer la mejor difusión cultural posible.

Además, de ciertos organizadores, que lleven a cabo la página web del evento y controlen la calidad de la propia ruta, ya que no habrá una sede física. Estos además de asegurarse de que la ruta cumple estrictamente con la normativa municipal y los mínimos de calidad y sostenibilidad establecidos, gestionarán las visitas, y las posibles quejas, recomendaciones, opiniones, además del merchandising, que ayudará a la difusión y promoción de la propia ruta.

6.3.3. Maqueta ruta enoturística y gastronómica en Sanlúcar de Barrameda

Monumentos y lugares culturales

En el proyecto propuesto podremos encontrar una ruta gastronómica y cultural, en la que se podrán descubrir los escenarios de ese gran viaje histórico, a la vez que se degustarán tapas íntimamente relacionadas con la primera vuelta al mundo.

Respecto a los sitios culturales de Sanlúcar de Barrameda, se podrán incluir en la ruta, algunos de los siguientes monumentos y lugares, dependiendo del tiempo de la misma y los establecimientos gastronómicos que se vayan incluyendo cada año:

- 1. Reloj Ecuatorial “Legua Cero”:** En el Paseo de bajo de Guía, encontramos un reloj que marca simbólicamente el punto de la salida de la expedición la “Legua Cero”. En él se inscribe una cita del texto de Antonio Pigafetta, el cronista del diario: “Desde que habíamos partido de la bahía de Sanlúcar hasta que regresamos a ella recorrimos, según nuestra cuenta, más de catorce mil cuatrocientas sesenta lenguas, y dimos la vuelta al mundo”. Un monumento digno de ver, cuando los visitantes pasen por bajo de guía para visitar algunos establecimientos gastronómicos.
- 2. Nuestra señora de guía:** Conservada en la capilla de Ntra. Sra. Del Carmen de Bajo de Guía. Imagen del siglo XVI, Patrona y protectora de los hombres de la mar. Su culto fue llevado por los sanluqueños a América y Filipinas.

Las paredes interiores de la capilla se decoran con pinturas murales realizadas por el pintor Francisco Maireless en 1983.

3. **Nao “Victoria”:** En el centro de visitantes de Doñana “Fábrica de Hielo”. Maqueta situada en el embarcadero que recrea la exposición, donde también se presentan toneles, pipas, fardos y cajas en los que se llevaban los enseres para la travesía.
4. **Mural cerámico:** Intersección Paseo Marítimo con Calzada Duquesa Isabel. Situado junto a las playas de Sanlúcar conmemorando la primera vuelta al mundo. De un lado se ve Magallanes, con las cinco naves a punto de partir en su viaje, y del otro a Elcano con una recreación de Sanlúcar en 1519.
5. **Azulejos conmemorativos de la primera vuelta al mundo:** Situado en la calle Isaac Peral. Fachada lateral de la Biblioteca Pública Municipal. En ellos se pueden ver los nombres de los 18 navegantes que consiguieron llegar a bordo de la única nao superviviente, retratos de Magallanes Y Elcano e imagen de la nao victoria, mapa con el itinerario de la primera circunnavegación, escenas de los marineros accediendo a la iglesia de Nuestra Señora de la O y los nombre de las naos que emprendieron el viaje, y Elcano redactando la carta al emperador Carlos I informando de su llegada a Sanlúcar.
6. **Iglesia de la Santísima Trinidad:** Situada en el Barrio Bajo de Sanlúcar de Barrameda, la Iglesia de la Santísima Trinidad fue levantada como iglesia y hospital para acoger a los navegantes, principalmente a los que iban y venían a Canarias. Fundada por D. Alonso Fernández de Lugo y Gutiérrez de Escalante en el año 1441 (siglo XV), es de estilo renacentista, sencilla y pequeña, de una sola nave. Atestiguando el floreciente intercambio artístico entre ambas orillas del Atlántico, cuenta con un cuadro de la Patrona de México, la Virgen de Guadalupe, mientras que los artesonados de su presbiterio fueron motor de influencias que se exportarían desde Sanlúcar a Hispanoamérica para gestar el sobresaliente primer mudéjar de Indias.
7. **Convento de Regina Coeli:** Fundado en 1519, mismo año de la salida de la expedición de Magallanes-Elcano. Obra costada por la Duquesa de Medina Sidonia. Arquitectura conventual que fue modelo para los monasterios femeninos que se fundaron en Hispanoamérica.

8. Iglesia de San Jorge: Año 1517, edificada en terrenos cedidos por los duques de Medina Sidonia a los católicos ingleses junto con las atarazanas. En ella se encuentra el “Cristo de los Barqueros”, de gran devoción entre los marineros. Alude al milagro de la Virgen de la Caridad devolviéndole la salud a su devoto Pedro tras ser herido en una disputa en la que intervino para arbitrar entre dos marineros que discutían.

9. Parroquia de Santo Domingo: situada en el Barrio Bajo de la ciudad, extramuros del viejo recinto medieval debido al fuerte desarrollo urbano que experimentó Sanlúcar durante la primera Edad Moderna (tráfico de Indias). Fue uno de los templos más relevantes de la comarca, pues era donde los monjes esperaban la salida de las flotas que iban a evangelizar el Nuevo Mundo. Es por ello que en sus estancias se alojaron grandes religiosos relacionados con el descubrimiento y evangelización de Las Indias. Dentro de su patrimonio, podemos destacar a la Galeona del siglo XVI, la imagen de Nuestra Señora del Rosario, conocida por ser llevada en ese tipo de barcos en las travesías oceánicas. Patrona de los navegantes desde la victoria de Lepanto (1571), en el muro de su capilla presenta diversas pinturas con escenas navales.

Este mismo templo cuenta con una obra hispanoamericana, el cuadro que representa a “La Virgen de la Ternura”, de escuela cuzqueña, posiblemente enviado a nuestra ciudad por un sanluqueño que emigró al Perú. Es una de las muchas muestras que evidencian el intercambio cultural entre Andalucía y las Indias.

10. Parroquia de San Nicolás: Situada en el histórico barrio de los marineros de Sanlúcar de Barrameda, también llamado de los Gallegos, y levantada sobre la antigua ermita de San Nicolás de Bari. La Parroquia de San Nicolás atendía las necesidades más básicas de un pueblo fundamentalmente compuesto por gentes de la mar. Esta iglesia desempeñó un papel destacado en las relaciones culturales establecidas entre Sanlúcar y Las Indias, albergando en su interior varias obras de carácter indiano. Es el caso de la *Ierarchia Angelorum* (siglo XVII y de la Escuela Poblana —México—), una muestra más que sobresaliente del intercambio cultural producido entre Andalucía y las colonias de ultramar.

- 11. Castillo de Santiago:** Fortaleza construida a finales del siglo XV por el II Duque de Medina Sidonia, Don Enrique Pérez de Guzmán y Fonseca, apodado el Magnífico. Situado en el barrio alto de la ciudad, en uno de los ángulos del antiguo recinto amurallado de Sanlúcar de Barrameda, sobre la barranca y dominando el Guadalquivir. Su papel de defensa de las bocas y la ribera del río fue crucial para el control y defensa del puerto marítimo de esta ciudad, y para asegurar la navegación y el comercio marítimo con Sevilla. Fortaleza que sirvió de alojamiento a los Reyes Católicos y la primera residencia de los Duques de Medina Sidonia.
- 12. Retablo pétreo de la primera vuelta al mundo:** Situado en la calle Escuelas. Representa a Juan Sebastián Elcano con los marineros que volvieron a Sanlúcar en 1522. En la parte superior se encuentra la figura de Magallanes.
- 13. Parroquia Mayor de nuestra señora de la O:** Situada en corazón del casco antiguo de Sanlúcar de Barrameda, en el Barrio Alto de la ciudad, la Parroquia Mayor de Nuestra Señora de la O se erigió aprovechando una de las torres del antiguo Alcázar, que le sirvió como campanario (1360). La exigua tripulación que completó la primera vuelta al mundo, tras su desembarco en el puerto de Sanlúcar el 6 de septiembre de 1522, se dirigió a este templo para dar gracias por haber regresado con vida tras casi tres años de expedición. En su interior, destaca la Virgen de la Antigua, patrona del Descubrimiento, virgen a quien se encomendaban los marinos en sus viajes al Nuevo Mundo. También cuenta con un impresionante artesonado mudéjar (siglo XVI) y bellas imágenes religiosas, algunas de ellas del siglo XVII.
- 14. Palacio de los Guzmanes:** Conocido por Palacio Ducal de Medina Sidonia. Antiguo ribat musulmán (siglo XI), casa de los Señores de Sanlúcar y Palacio Ducal de Medina Sidonia. El Palacio de los Guzmanes es hoy sede de la Fundación Casa de Medina Sidonia, ubicado en la parte más alta de la Barranca de Sanlúcar, desde donde se tiene un total dominio visual del puerto y un absoluto control de todo el movimiento naviero, teniendo una completa visualización del Guadalquivir. La casa ducal promovió el comercio en el puerto de Sanlúcar, lugar desde donde partieron numerosas expediciones científicas y comerciales a Las Indias. Declarado Monumento Histórico Artístico en 1978, el palacio conserva inestimables colecciones de arte civil y religioso.

Un interesantísimo patrimonio mobiliario de estilo barroco, unos amplios jardines y, desde 1962, el Archivo General de la Fundación Casa Medina Sidonia (AGFCMS). Convertido hoy en uno de los archivos históricos privados más importantes de Europa, gracias a la iniciativa y el gran trabajo de catalogación por D^a Luisa Isabel Álvarez de Toledo y Maura, XXI Duquesa de Medina Sidonia.

15. Basílica de Nuestra Señora de la Caridad: Templo construido a principios del siglo XVII, sede de la Patrona de Sanlúcar, la virgen de la Caridad. La imagen de la misma se quedó en Sanlúcar, sin embargo su advocación llegó hasta América manifestando, una vez más, la gran relación cultural y religiosa entre Sanlúcar y el Nuevo Mundo.

16. Convento de Capuchinos: En el retablo mayor de su iglesia se encuentra la Virgen del Buen Viaje (siglo XVII), patrona de la antigua Cofradía de Mareantes, protectora de los navegantes a Las Indias. En el claustro se conserva un singular conjunto de pinturas representativas de santos de la orden, mártires de las misiones en América.

17. Jardines del Palacio Ducal de Orleans y Borbón: Fue adquirido en el 1980 por el Ayuntamiento, convirtiéndose en sede de la Casa Consistorial, de estilo historicista y ecléctico, con una decoración que denota diferentes influencias historicistas. Los jardines fueron construidos entre los años 1860 y 1870 por los Duques de Montpensier (Antonio María de Orleans y María Luisa Fernanda de Borbón) como su residencia de verano, en los que se puede reproducir el primer viaje de circunnavegación del globo bajo las copas de sus árboles de los 5 continentes, disfrutando de sus aromas y las vistas sobre la ciudad¹⁵.

¹⁵ Esta información ha sido recogida principalmente de las siguientes fuentes: (Origen & Destino, 2020), (Norman Garden, 2021), (Sanlúcar Turismo, 2021) (Diaro de Cádiz, 2021).

Lugares gastronómicos (Bodegas y Restaurantes)

Entre todas las empresas gastronómicas que han accedido a realizar nuestro cuestionario, encontramos que una gran parte de las mismas, estarían dispuestas a participar en una ruta de estas características en un futuro. Una ruta gastronómica y cultural que tenga como objetivos principales, por un lado difundir la cultura histórica de la primera vuelta al mundo, un hecho histórico que caracteriza a la ciudad de Sanlúcar y que le da gran valor cultural, y por otro lado, que se encargue de transmitir de forma nacional e internacional la trascendencia de la gastronomía sanluqueña, para que así, tanto los visitantes como los propios habitantes, puedan ser conscientes de los maravillosos productos kilómetro cero que posee esta ciudad, apostando por la sostenibilidad de la zona y además se conciencien de la gran calidad y variedad gastronómica de la que dispone este territorio.

Menú V Centenario

Se tomará como menú por excelencia, el menú “V Centenario de la I Vuelta al Mundo”, creado por Turismo Andaluz, y que nació en Sevilla, como se ha visto en apartados anteriores¹⁶, el cual se pone a disposición de todas las empresas gastronómicas que lo deseen, “con el fin de atraer a nuevos visitantes, cautivarles para que vuelvan y tengan una experiencia tan maravillosa que la cuenten y sean nuestros mejores embajadores” (Cynthia, 2021).

Aunque antes, de entrar de lleno en este camino que nos transmitirá gustativamente todos los sabores de la primera vuelta al mundo, consumiremos un aperitivo, que llevará por bandera la tierra sanluqueña, que tanta importancia tuvo para aquel gran acontecimiento histórico, destacando así los tesoros gastronómicos que esconde Sanlúcar de Barrameda.

- **Aperitivo principal:** Copa de Manzanilla, considerado como vino “bendecido por los vientos que vienen del mar”, y de acompañamiento unos Langostinos de Sanlúcar, los habitantes más preciados de la ciudad. Uno de los primeros productos de la provincia de Cádiz en hacerse famoso. Diferentes a los del resto del mundo, protegido por la marca “Langostino de Sanlúcar” que garantiza su origen. Y por último unas Acedías, el pescado más conocido de la ciudad, llevando el apellido “de Sanlúcar” en las pescaderías para justificar su calidad (Monforte, 2020).

¹⁶ Punto 5. Apartado 5.2.2. Eventos o actividades .gastronómicas respecto a la circunnavegación.

Teniendo en cuenta que los cazones de los pescados de las costas gaditanas, están hoy en nuestra mesa gracias a la importancia de la penetración y difusión de los alimentos andaluces por el mundo, debido a la internacionalización de la gastronomía, gracias a la primera circunnavegación. La manzanilla, en honor a esos vinos que fueron protagonistas del viaje, mientras los españoles se aventuraban en la ruta transoceánica, que más tarde cambiaría el mundo (Origen & Destino, 2020).

- **Entrante:** Clásico Ajoblanco de almendras con ciruelas, alcaparras y corvina seca. Teniendo en cuenta que las almendras y el pescado en salazón formaron parte de la dieta cotidiana de los navegantes de la primera vuelta al mundo.
- **Primer plato:** Facera de Atún rojo encebollado con una fina cubierta de cacao. El paso por América deja claro la presencia del cacao, pero esta vez no se mostrará en postres, como usualmente suele pasar. Además destacan en el plato los ajos y las cebollas, que eran los principales ingredientes de los guisos que se hacían, con lo que pescaban los marineros. Otra de las opciones sería el Socarrat con Tártar de pescado. Teniendo en cuenta la importancia que tuvo el arroz, salvando a una gran cantidad de vidas en este viaje.
- **Segundo plato:** Conejo en Escabeche a las tres pimientos (negra, de Sichuan y de Jamaica). Toda una declaración de las intenciones viajeras, que además recupera una técnica de conservación traída por los árabes a Al-Ándalus. Otra de las opciones para el segundo sería la Raya en Pepitoría o un guiso de Carrillera crujiente al Pedro Ximénez, recordando el lado histórico del banquete dedicado por el gobernador de Borneo a los navegantes, y ensalzando a los vinos de jerez, alimento principal de los navegantes en la travesía.
- **Postre:** Bizcocho de Piña tropical con especias como la cúrcuma, el clavo y el jengibre, y té, o el “Broche de oro”, un coco como homenaje al propio globo terráqueo, con una bola recubierta de chocolate blanco y oro, símbolo de una expedición nacida con fines comerciales.
- **Cocktail:** Ginebra *1522 Spanish Gin* de edición limitada con especias de Las Indias. Creada por los empresarios locales de Sanlúcar de Barrameda para conmemorar el “V Centenario de la I Vuelta al Mundo”, evocando a los aromas de las especias que llegaron en la bodega de la Nao Victoria.

Seguidamente empezaremos el recorrido cultural de la primera vuelta al mundo en el Reloj Ecuatorial Legua Cero, el cual marca simbólicamente el punto de salida de la expedición. Allí se hará una pequeña introducción de la primera circunnavegación y de su importancia gastronómica. Luego pasarán por Doñana Activa, donde se podrá ver la Nao “Victoria”, una maqueta que recrea la exposición de la travesía. Seguidamente podremos ver el mural cerámico que se encuentra en la intersección del paseo marítimo con la Calzada Duquesa Isabel, junto a las playas de Sanlúcar, en el cual están representados Magallanes y Elcano. Una vez visto, los clientes podrán tomar un café con pastas especiadas en conmemoración a la circunnavegación en el Salaero, un pub-cafetería situado justo delante de las playas de Sanlúcar.

Después los visitantes irán a la Taberna der guerrita, una taberna con una gran oferta gastronómica y de vinos, donde los turistas podrán tomar unas tapas y unas copas recordando muchos alimentos de la primera vuelta al mundo, posiblemente estableceremos el Ajoblanco de almendras con ciruelas, alcaparras y corvina seca y un Amontillado de Sanlúcar de Barrameda. Seguidamente seguiremos la ruta cultural por la Parroquia de San Nicolás, situado en el barrio histórico de los marineros y por la Parroquia de Santo Domingo, uno de los templos más importantes en la época de la primera circunnavegación teniendo en cuenta que era donde los monjes esperaban la salida de las flotas que iban a evangelizar el Nuevo Mundo y donde se encuentra la Galeona, patrona los navegantes.

A continuación se recreará el almuerzo en el restaurante el Lantero, con algunos de los platos que hemos descrito en el menú V Centenario, como por ejemplo la facera de atún rojo encebollado con un Palo Cortado de Sanlúcar de Barrameda. Una vez terminada la comida, visitarán la Iglesia de San Jorge, donde se encuentra el “Cristo de los Barqueros” y el Convento de Regina Coeli, modelo que sirvió para los monasterios femeninos que se fundaron en Hispanoamérica, para así intentar dar un poco de visibilidad a la mujer durante ese periodo histórico y comentar el papel de la misma en la primera vuelta al mundo y en esa época. Seguidamente se hará una parada en Bodegas Barbadillo, donde podrán disfrutar de una visita guiada por las bodegas y finalizar con una cata explicativa realizada por una guía turística profesional. Al salir se encontrarán con el Castillo de Santiago, una de las fortalezas más importantes de Sanlúcar de Barrameda, que tuvo un gran papel de defensa y control respecto al puerto marítimo de esta ciudad, asegurando la navegación y el comercio marítimo con Sevilla.

A cinco minutos nos encontraremos el Retablo Pétreo de la primera vuelta al mundo, representando a Juan Sebastián Elcano con los marineros que volvieron a Sanlúcar. Posteriormente, visitarán los jardines del Palacio Ducal de Orleans y Borbón, un espacio natural que reproduce el primer viaje de circunnavegación del globo bajo las copas de sus árboles de los 5 continentes. Luego, pasarán al Palacio Ducal de Medina Sidonia, sede de la Fundación Casa de Medina Sidonia, ubicada en la parte más alta de Sanlúcar, lo que daba una completa visualización del Guadalquivir y un control absoluto del movimiento naviero. Declarado monumento histórico artístico, y lugar de donde partieron numerosas expediciones científicas y comerciales a Las Indias.

A continuación, los visitantes se dirigirán a La Tasquita Tapas, donde degustarán unas tapas sanluqueñas y unos vinos, posiblemente Socarrat con tártar de pescado y un Medium Cream de Sanlúcar de Barrameda, que hará que los visitantes puedan conocer del todo la potencia gastronómica que tiene esta ciudad y la intrínseca relación que tuvo con la circunnavegación. Seguidamente se pasará a Bodegas – Taberna La Cigarrera, para degustar de un Oloroso y de una tapa de Raya en Pepitoría, antes de ir a la Iglesia de la Santísima Trinidad, lo que fue iglesia y hospital para los navegantes, y que contiene un cuadro de la Patrona de México, atestiguando el floreciente intercambio artístico entre ambas orillas del atlántico.

Seguidamente los turistas visitarán el centro histórico de la ciudad, la Plaza del Cabildo, centro neurálgico de la ciudad, donde cerca se encuentra el pub Lumière, donde los visitantes podrán tomarse a modo de aperitivo antes de la cena, un cóctel de piña tropical con especias como la cúrcuma, el clavo y el jengibre. Seguidamente terminarán la cena en el restaurante Barbiana, con un Cream y un guiso de Carrillera crujiente al Pedro Ximénez, donde se sentarán en la terraza bajo los azulejos conmemorativos de la primera vuelta al mundo.

Para terminar se tomarán unas pequeñas tapas de conejo en Escabeche a las tres pimientos en la Tapería Mosto Domínguez y un postre de coco, con una bola recubierta de chocolate blanco y oro, símbolo de una expedición nacida con fines comerciales en el restaurante Trasiego. Finalizando con el cóctel de Ginebra 1522 Spanish Gin con especias de las Indias en el pub Ribera 22, una bebida que han creado los empresarios sanluqueños para conmemorar esta efeméride, un broche final a la visita, con un cóctel que conmemora el “V Centenario de la I Vuelta al Mundo”.

7. Conclusiones

El motivo principal que provocó la gran expedición de la primera vuelta al mundo fueron las especias, usadas principalmente en la cocina. Aquella materia prima, rara y cara en aquella época, y común y asequible en la nuestra es el eje de toda nuestra investigación, y de la celebración de los 500 años en la que está inmersa la ciudad de Sanlúcar de Barrameda actualmente. La gastronomía de las especias, un hecho que ha marcado el devenir del mundo y que ha cambiado el papel de la gastronomía tanto en aquella época como en la actual.

Hoy en día la historia de la alimentación no sería lo mismo si la circunnavegación no hubiera sucedido, un hecho histórico que propició una gran revolución gastronómica, un acontecimiento trascendental para la historia de la humanidad, que ayudó a difundir los distintos alimentos y bebidas por los diferentes continentes. A través de este trabajo de investigación, hemos podido comprobar la importancia de la circunnavegación y de cómo gracias a ella, tenemos acceso a esta gran fusión gastronómica de la que disponemos actualmente. Otro elemento que es necesario considerar, es la posición estratégica del puerto de Sanlúcar de Barrameda en la provincia de Cádiz, el cual tuvo un papel imprescindible para la realización de esta expedición, de hecho si no hubiera sido por el posicionamiento de este puerto marítimo, que ayudaba a controlar el mar, a avistar los barcos y a defenderlos de cualquier posible ataque, la primera vuelta al mundo no hubiera sido posible.

Teniendo en cuenta estos hechos, se pretende que la provincia de Cádiz, en especial el territorio de Sanlúcar de Barrameda pueda tener algún itinerario turístico que pueda ensalzar la importancia que tuvo este territorio, sus diferentes creaciones gastronómicas y la historia que gira en torno a este suceso. Con la conmemoración de esta efeméride se pretende que Sanlúcar de Barrameda continúe siendo un referente histórico y que aumente aún más su valor, para lo que se quiere reforzar, las relaciones internacionales, la conexión y el entendimiento con las naciones iberoamericanas, creyendo imprescindible que dentro de todos los eventos que se han preparado para tal fin, se encuentre uno con cierta envergadura que presente la gastronomía del lugar, como es la ruta que se propone en este proyecto, para que se puedan transmitir todos los conocimientos y todos los nuevos alimentos y bebidas que fueron transmitidos en esa época, y que gracias a la circunnavegación tenemos hoy en día al alcance de nuestra mano.

Además, gracias a la previa investigación, a través de los cuestionarios de empresas gastronómicas y habitantes de Sanlúcar, se ha podido conocer de primera mano el conocimiento que existe en este territorio frente a la primera vuelta al mundo, la información gastronómica de la misma, si hay algún producto o ruta con características semejantes, y especialmente si sería una buena oportunidad para esta localidad, y si tanto las empresas como los habitantes estarían de acuerdo en que se realizará un itinerario como el que se está proponiendo.

Una vez terminado los cuestionarios y analizadas todas las respuestas, podemos concluir en que existe una necesidad de conocimiento sobre este hecho histórico en relación a la parte gastronómica de la primera circunnavegación, especialmente respecto a los habitantes de Sanlúcar. Se considera imprescindible realizar una ruta de estas características o semejantes, para poder llegar a toda la población y poder crear una conciencia común respecto a la significación que tuvo Sanlúcar en relación con este acontecimiento, y sobre la relevancia gastronómica del territorio, que hace que la provincia de Cádiz, se convierta en uno de los sitios más visitados de Andalucía.

Es primordial tener presente la repercusión que está obteniendo la gastronomía en estos últimos años. El desarrollo de este sector ha creado un gran atractivo turístico, al que cada vez se le da mayor relevancia llegando a determinar el destino al que viajamos. Por esta razón, y aprovechando los conocimientos de la mayor parte de las empresas gastronómicas, la necesidad de conocimiento por parte de la población y la gran aceptación que tendría la creación de esta atracción turística por ambas partes, se considera que podría ser una buena oportunidad para Sanlúcar de Barrameda, en el plano social, económico, gastronómico, histórico y educativo, una ruta multidisciplinar que conmemore esta efeméride. La cual podría ser una gran fuente de ingresos y de conocimientos, ayudando a posicionar a Sanlúcar como un gran territorio gastronómico y enoturístico, aunque ya disponga de una excelente posición en el mercado, y proporcionando un mayor conocimiento sobre el cambio que supuso la circunnavegación en el entorno gastronómico a nivel local, haciendo entender el funcionamiento y la importancia de esta disciplina hoy en día, y aportando un gran valor cultural, promoviendo la difusión y conservación de la propia ruta.

Es imprescindible que todos los ciudadanos comiencen a entender el gran papel que tiene la gastronomía hoy en día, y dejar de pensar en ella como un acto cotidiano, otorgándole la carga social que realmente posee.

En este caso resulta fundamental además, conocer la gastronomía en el territorio en el que nos encontramos, entendiendo como hemos llegado hasta lo que tenemos hoy, llegando a tener una visión más amplia de la misma, y a la vez de nuestra propia cultura. Esta propuesta ayudará a indagar en el pasado de la gastronomía, a entender el antes y el después de este gran acontecimiento, a situarnos en el contexto contemporáneo teniendo en cuenta todo el pasado, teniendo una visión más global del sector gastronómico, y por lo tanto del propio momento histórico en el que comenzó la globalización en todos los aspectos.

El mestizaje entre civilizaciones ha ayudado a que la cultura florezca enormemente, sin el gran abanico de nuevos alimentos que trajo el descubrimiento del Nuevo Mundo, no podríamos concebir nuestras recetas más tradicionales. Una mirada y entendimiento del pasado de la gastronomía de un lugar no solo dará sentido y valor al resultado actual, sino que ayudará a enlazar diversas ideas pudiendo ser el germen de nuevos proyectos innovadores.

A partir de este trabajo de investigación y con los pertinentes resultados, se hace una llamada al Ayuntamiento de Sanlúcar y a otras autoridades provinciales como la Diputación de Cádiz o la Junta de Andalucía, para pedirles que tengan en cuenta esta propuesta, y respalden esta ruta, para poder así indagar en nuevos caminos para ampliar iniciativas comerciales, contando por supuesto con las nuevas tecnologías y con un desarrollo sostenible de la zona.

Considerando que es imprescindible realizar proyectos de esta índole para poder ayudar a la conservación del patrimonio histórico, cultural y gastronómico de la provincia. El conservar dichos saberes, además de ayudar a no perder la complejidad gastronómica de la que actualmente disponemos, nos ayuda a crear un nuevo atractivo turístico. Teniendo en cuenta que según el estudio de la empresa Dinamiza Asesores (2017): “el 76,5% de los encuestados habría realizado un desplazamiento de su ciudad habitual teniendo como motivo principal la gastronomía del destino”. Por lo que el cuidado y difusión del patrimonio gastronómico e histórico, ayudará a favorecer la economía de la localidad.

A través de este proyecto, se demanda un “altavoz” de la cultura gastronómica, haciendo un itinerario turístico que sirva de escaparate para mostrar las grandes hazañas históricas y los grandes atributos gastronómicos de los que dispone este territorio, dando a conocer de una forma más óptima la cultura tan rica de la que disponemos, y favoreciendo el conocimiento de todas estas disciplinas, evitando que en algún futuro pueda desaparecer.

Considerando todas las pesquisas que hemos ido descubriendo con los apartados anteriores, es posible dar por concluido este análisis, valorando el crecimiento internacional gastronómico, y teniendo muy presente la importancia de la primera vuelta al mundo que ha dado lugar a la sociedad que conocemos.

A raíz de este análisis se han conseguido unos datos cruciales para la realización de actividades turísticas semejantes a la que proponemos durante esta investigación. No obstante, es imprescindible destacar que debido al tiempo, a la extensión del trabajo de fin de grado y a las medidas sanitarias actualmente impuestas, no ha sido posible indagar y profundizar más en el tema, y hacer una muestra más representativa, tanto de empresas como de habitantes. Por lo que se podría ampliar esta investigación, creando un análisis más exhaustivo y completando este “entrante”, que sería nuestro proyecto de investigación de máster, y que podrá ser mejorado añadiendo información y con estudios posteriores.

En definitiva, concluimos con la verdadera revolución en el campo de la gastronomía que ha supuesto esta efeméride y que conmemoraremos durante estos años, haciendo referencia a los cambios que provocó tanto en ingredientes como en técnicas culinarias, como en los usos y costumbres a la hora de comer. Una expedición que abrió el mundo, y donde los hábitos alimenticios de un punto lejano del planeta tuvieron efecto inmediato en otro punto situado a miles de kilómetros. Un legado culinario y una preciada historia que cambió nuestra forma de cocinar, una fusión de sabores y olores que aún hoy perduran y lo seguirán haciendo por el resto de los siglos.

8. Bibliografía

- Andalucía Org. (2019). *Entre olivos y naranjos, un viaje a las raíces*. Obtenido de Granada: <https://www.andalucia.org/es/experiencia-entre-olivos-y-naranjos-un-viaje-a-las-raices>
- Andalucía Org. (2019). *Ruta del atún de almadraba*. Obtenido de Rutas turísticas - Rutas gastronómicas: <https://www.andalucia.org/es/rutas-ruta-del-atun-de-almadraba>
- Andalucía Org. (2019). *Ruta del Vino y del Brandy del Marco de Jerez*. Obtenido de Rutas turísticas - Rutas gastronómicas: <https://www.andalucia.org/es/rutas-ruta-del-vino-y-el-brandly-marco-de-jerez>
- Armada Española. (29 de Agosto de 2019). *Ciclo de Conferencias del Foro de Historia "Sanlúcar y los Océanos"*. Obtenido de V Centenario: https://armada.defensa.gob.es/ArmadaPortal/page/Portal/ArmadaEspañola/conocenosnoticias/prefLang-es/00noticias--2019--08--NT-102-CICLO-CONF-SN-es?_selectedNodeID=3969085&_pageAction=selectItem&_pageNum=27¶mNo=000000
- Asociación de la Ruta del Bino y el Brandy del Marco de Jerez. (2015). *LA RUTA DEL VINO Y EL BRANDY DEL MARCO DE JEREZ*. Obtenido de <https://www.rutadeljerezybrandy.es/es/municipios>
- Ateneo de Cádiz. (17 de Octubre de 2019). *"Arquitectura y urbanismo de Sanlúcar en la época de Magallanes y Elcano"*. Obtenido de <http://ateneocadiz.es/commemoracion-del-500-aniversario-de-la-primera-circunnavegacion-al-mundo-arquitectura-y-urbanismo-de-sanlucar-en-la-epoca-de-magallanes-y-elcano/>
- Avila Bercial, R., & Barrado Timón, D. (2005). *"Nuevas tendencias en el desarrollo de destinos turísticos: marcos conceptuales y operativos para su planificación y su gestión"*. Murcia: Cuadernos de Turismo, 15.
- Ayuntamiento de Sanlúcar. (2016-2019). *Sanlúcar y la I vuelta al mundo - Las especias*. Obtenido de <http://sanlucarprimeravueltaalmundo.com/las-especias/>
- Balearia. (2021). *Entreolas - Ideas para disfrutar a través del mar*. Obtenido de La Ruta del Atún por la Costa de la Luz: <https://www.balearia.com/es/blog/la-ruta-del-atun>

- Baralo, M. (2015). *El valor del idioma como recurso turístico, económico y cultural*. Obtenido de Signos Universitarios: Revista de la Universidad del Salvador, 51, (pp.36-38): <https://p3.usal.edu.ar/index.php/signos/article/viewFile/3345/4171>
- Bodegas Barbadillo. (24 de Enero de 2020). *Barbadillo e Inés Rosales se unen para conmemorar el V Centenario de la Primera Vuelta al Mundo*. Obtenido de <https://www.barbadillo.com/barbadillo-e-ines-rosales-se-unen-para-conmemorar-el-v-centenario-de-la-primera-vuelta-al-mundo/>
- Canal Historia. (26 de Agosto de 2019). *Ratas, Cuerto y Serrín: La comida durante la primera vuelta al mundo*. Obtenido de <https://canalhistoria.es/blog/ratas-cuerto-y-serrin-comida-durante-primera-vuelta-mundo/>
- Cano, C. G. (20 de Mayo de 2021). *Cadena Ser*. Obtenido de La vuelta al mundo de Elcano inspira a la cocina andaluza 500 años después: https://cadenaser.com/ser/2021/05/20/gastro/1621509633_698890.html
- Circumnavigatio. (22 de Agosto de 2021). *Muestra de arte contemporáneo*. Obtenido de Alternativa artística a la conmemoración de la I Circunnavegación Gesta de Magallanes y Elcano: <https://www.circumn.com/>
- Cruz, C. (16 de Marzo de 2017). *Andalucía Información*. Obtenido de Una ginebra recuerda la I Vuelta al Mundo: <https://andaluciainformacion.es/sanlucar/662283/una-ginebra-recuerda-la-i-vuelta-al-mundo/>
- Cynthia, M. (14 de Junio de 2021). *Condé Mast - Traveler*. Obtenido de Este año toca comerse la vuelta al mundo (literalmente): <https://www.traveler.es/gastronomia/articulos/quinto-centenario-primera-vuelta-al-mundo-menu-homenaje-restaurant-abantal-sevilla/21165>
- Di Clemente, E., Hernández Mogollón, J. M., & López-Guzmán, T. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. *Monográfico, n° 9*, 817-833.
- Diario de Cádiz. (8 de Junio de 2021). *Sanlúcar: 'Playmobil y el mar', una exposición con más de 3.000 clicks*. Obtenido de https://www.diariodecadiz.es/costanoroeste/sanlucar-playmobil-y-mar-centro-cultural-la-victoria-afanas-atletico-sanluqueno_0_1581443886.html

- Diario de Cádiz. (2021). *Las huellas de la primera vuelta al mundo en Sanlúcar*. Obtenido de <https://www.diariodecadiz.es/temas/ruta-primer-vuelta-al-mundo-sanlucar-magallanes-elcano/index.php>
- Díaz Madurga, L. (17 de Septiembre de 2020). *Viajes - National Geographic*. Obtenido de Pintxos y dulces: La ruta gastronómica para comerse el Festival de San Sebastián: https://viajes.nationalgeographic.com.es/gastronomia/pintxos-y-dulces-ruta-gastronomica-para-comerse-festival-san-sebastian_15949
- Díaz Yubero, I. (2010). *La evolución de la alimentación y la gastronomía en España. Localización: La cocina en su tinta. Biblioteca Nacional. Coordinado por Ferrán Adrià Acosta, Isabel Moyano Andrés & María del Carmen Simón Palmer (págs. 121-154)*. Madrid. Obtenido de Localización: La cocina en su tinta. Biblioteca Nacional. Coordinado por Ferrán Adrià Acosta, Isabel Moyano Andrés, María del Carmen Simón Palmer.
- Díaz Yubero, I. (2019). *Los pimientos vinieron de América y conquistaron el mundo. N°158, pp. 87-89. Distribución y consumo*.
- Dinamiza Asesores. (Noviembre de 2017). *II Estudio de la demanda de Turismo Gastronómico*. Obtenido de <http://dinamizaasesores.es/www/wp-content/uploads/2017/12/Informe-completo-II-Estudio-de-la-demanda-de-turismo-gastron%C3%B3mico-en-Espa%C3%B1a.pdf>
- El Mundo. (29 de 12 de 2005). *La patata, contra la pobreza en los países del Sur*. Obtenido de <https://www.elmundo.es/elmundo/2005/12/29/solidaridad/1135886340.html>
- Festival Internacional de Música "I Vuelta al Mundo"*. (2018). Obtenido de V Centenario: <http://vcentenario.es/actividades/festival-internacional-de-musica-i-vuelta-al-mundo/>
- Franco, F. J. (11 de Marzo de 2017). *Diario de Cádiz*. Obtenido de El alcalde propone a las bodegas crear una marca vinatera del V Centenario: https://www.diariodecadiz.es/noticias-provincia-cadiz/alcalde-propone-bodegas-vinatera-Centenario_0_1116488973.html
- Fulder, S. (1998). *El libro del Jengibre*. Barcelona: Martínez Roca.

- Fundación SM. (Octubre de 2018). *Jornadas de formación para el profesorado V Centenario Primera Circunnavegación*. Obtenido de Vcentenario.es: <https://www.fundacion-sm.org/evento/jornadas-formacion-del-profesorado/>
- Grande Ibarra, J. (2001). Análisis de la oferta de turismo cultural en España. *Estudios Turísticos*, 150, 15-44.
- Green, A. (2007). *El libro de las especias: hierbas aromáticas y especias*. Barcelona: Bon Vivant.
- Gutiérrez, M. J. (22 de Agosto de 2021). *El norte de Castilla*. Obtenido de Un banquete en el Fonseca permitirá conocer la gastronomía del siglo XVI el domingo 29: <https://www.elnortedecastilla.es/salamanca/banquete-fonseca-permitira-20210822103923-nt.html>
- II Congreso Internacional Innovación Social V Centenario Magallanes - Elcano. (2021). Obtenido de <https://congresomagallaneselcano.com/congreso/razones-y-objetivos/>
- INE. (2020). *Instituto Nacional de Estadística*. Obtenido de <https://www.ine.es/>
- Junta de Andalucía. (20 de Junio de 2021). *La cocina de fusión de la Circunnavegación: el sofrito llega a Asia y a Hispanoamérica el coco y el mango*. Obtenido de <https://www.juntadeandalucia.es/presidencia/portavoz/turismo/162000/turismo/primeravueltaalmondo/comerciodeespecias/fusiongastronomica/menuvcentenario/origenydestino/archivodeindias>
- La ruta del tequila. (2021). *Ruta de tradición. Patrimonio gastronómico, natural y cultural*. Obtenido de <https://www.rutadeltequila.mx/>
- Monforte, P. (13 de Enero de 2020). *Diario de Cádiz*. Obtenido de Los 10 tesoros gastronómicos de Sanlúcar: https://www.diariodecadiz.es/costa-noroeste/tesoros-gastronomicos-Sanlucar_0_1427857345.html
- Montecinos Torres, A. (16 de Marzo de 2015). *Gastroperegrino. Publicado por CEGAHO Centro Empresarial Gastronómico Hotelero*. Obtenido de ¿Qué es una ruta gastronómica turística y cultural?: <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2015/03/16/definicion-ruta-gastronomica-turistica-y-cultural/>

- Moreno Gómez, J. (1998). Productos americanos y gastronomía andaluza: el gazpacho. N° 11. *Isla de Arriarán: revista cultural y científica*, 423-440.
- Naviera Mar de Ons. (2020). *Gira por la ría con degustación de mejillones - Ría de Vigo*. Obtenido de <https://www.mardeons.es/otros-cruceros-vigo/gira-por-la-ria-con-degustacion-de-mejillones-ria-de-vigo/>
- Norman Garden. (2021). *Jardín Sanlúcar Magallánica*. Obtenido de <https://eljardindemagallanes.es/gardens/sanlucar-magallanica/>
- Núñez de la Fuente, J. M. (2017). *Diario de Magallanes. El hombre que lo vio y anduvo todo*. Doce Calles.
- OMT. (2019). *Organización Mundial del Turismo*. Obtenido de Definiciones de turismo : <https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284420858>
- Origen & Destino. (2020). *Jardines del Palacio Ducal de Orleans y Borbón*. Obtenido de <https://origenydestino.andalucia.org/escenarios/sanlucar-de-barrameda/jardines-del-palacio-ducal-de-orleans-y-borbon/>
- Origen & Destino. (2020). *Menú V Centenario*. Obtenido de Degusta los matices de una aventura sin igual: <https://origenydestino.andalucia.org/blog/menu-v-centenario/#:~:text=Men%C3%BA%20V%20Centenario%3A%20simbiosis%20de%20culturas&text=El%20men%C3%BA%20V%20Centenario%2C%20que,mundo%20por%20Magallanes%20y%20Elkano.>
- Ortega Rosell, F. J., Sánchez Martín, J. M., & Hernández Mogollón, J. M. (2012). *La gastronomía "de alta gama, de lujo o de calidad" como eje potenciador del turismo cultural y de sensaciones en Extremadura*. Cáceres: Fundación Caja Extremadura.
- Peiteado, Á. (12 de Diciembre de 2019). *Cosas de Comé - Cádiz*. Obtenido de El barrio de El Pópulo de Cádiz contará con una abacería romana: <https://cadiz.cosasdecome.es/el-barrio-de-el-populo-de-cadiz-contara-con-una-abaceria-romana/>
- Pérez Lozano, J. (7 de Abril de 2021). *La primera vuelta al mundo: alimentación en los barcos*. Obtenido de <https://www.gastroactitud.com/pista/la-primera-vuelta-al-mundo-alimentacion-en-los-barcos/>

- Piédrola Ortiz, I., Artacho Ruiz, C., & Villaseca Molina, E. J. (2016). *El benchmarking aplicado al turismo idiomático: una herramienta para lograr estrategias innovadoras de gestión: Caso de York (Inglaterra) y Córdoba (España)*. Obtenido de International Journal of Scientific Management Tourism, Vol. 2, nº 3, (pp.267-285): <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5665938>
- Real Academia de Gastronomía. (2017). *La Gastronomía, Patrimonio Cultural Inmaterial*. Obtenido de realacademiadegastronomia
- Real Sociedad Geográfica. (11 de Enero de 2021). *Ciclo de Conferencias "Las Ciudades Ibéricas en tiempos de la primera vuelta al mundo a través de casos"*.
- Reyes Isaza, H. (2016). *La ruta del atún de almadraba*. Obtenido de <https://www.altum.es/ruta/la-ruta-del-atun-almadraba/>
- Ruta del atún. (2020). *Ruta del atún - Zahara de los atunes*. Obtenido de <https://rutadelatun.com/>
- Rutas del Paisaje Cultural Cafetero. (2021). Obtenido de <https://rutasdelpaisajeculturalcafetero.com/>
- Rutas del vino en la Rioja. (2020). *Entre viñedos e historia*. Obtenido de <https://www.rutasdelvinorioja.com/rutas-del-vino/itinerarios-por-el-territorio/entre-vinedos-e-historia/>
- Sanlúcar Turismo. (2021). *Ruta de la Primera Vuelta al Mundo*. Obtenido de <https://www.sanlucarturismo.com/que-hacer-en-sanlucar/rutas-recomendadas/rutaprimeravueltaalmundo/#:~:text=El%202020%20de%20septiembre%20de,la%20esfericidad%20de%20la%20Tierra>.
- Sanlúcar y la I Vuelta al Mundo. (Septiembre de 2016). *Congreso Internacional de Historia "In Medio Orbe"*. Obtenido de <http://sanlucarprimeravueltaalmundo.com/inmedioorbe/>
- Sanlúcar y la I Vuelta al Mundo. (2016-2019). *La conmemoración*. Obtenido de Ayuntamiento de Sanlúcar de Barrameda: <http://sanlucarprimeravueltaalmundo.com/pagina-ejemplo/>
- Sanlúcar y la I Vuelta al Mundo. (2016-2019). *La vida en el mar*. Obtenido de Ayuntamiento de Sanlúcar de Barrameda: <http://sanlucarprimeravueltaalmundo.com/la-navegacion/>

Sanlúcar y la I Vuelta al Mundo. (2016-2019). *Vinos y Gastronomía*. Obtenido de <http://sanlucarprimeravueltaalmundo.com/vinos-y-gastronomia/>

Sanlúcar y la I Vuelta al Mundo. (14 de Marzo de 2019). *El alcalde abre las puertas a la Exposición Sanlúcar y Sevilla de 1519*. Obtenido de <http://sanlucarprimeravueltaalmundo.com/el-alcalde-abre-las-puertas-a-la-exposicion-sanlucar-y-sevilla-de-1519/>

Sanlúcar y la I Vuelta al Mundo. (17 de Mayo de 2019). *La Merced acoge la exposición "sabores que cruzaron los océanos"*. Obtenido de <http://sanlucarprimeravueltaalmundo.com/la-merced-acoge-la-exposicion-sabores-que-cruzaron-los-oceanos/>

Sanlúcar y la I Vuelta al Mundo. (21 de Marzo de 2019). *Señáletica en los hitos monumentales de la Primera Vuelta al Mundo*. Obtenido de <http://sanlucarprimeravueltaalmundo.com/instalada-una-senaletica-en-los-hitos-monumentales-de-la-primera-vuelta-al-mundo/>

Terry, J. R. (11 de Julio de 2019). *Itinerario cultural como producto turístico en el contexto local*. Obtenido de <https://www.terryconsultores.com/2019/07/11/itinerario-cultural-como-producto-turistico/>

Turisabor. (2019). *Promoción de Productos Locales en el Entorno de los Espacios Naturales a través del Turismo. "Aumenta el turismo gastronómico en España donde los turistas internacionales viajan alrededor de la comida"*. Obtenido de Fuente: El Economista: <https://turisabor.es/content/aumenta-el-turismo-gastron%C3%B3mico-en-esp%C3%A1a-donde-los-turistas-internacionales-viajan#:~:text=M%C3%A1s%20de%20260.000%20turistas%20visitaron,en%20Espa%C3%B1a%20est%C3%A1%20en%20auge>.

UNWTO. (2012). *Global Report on Food Tourism. Volume 4*.

UNWTO. (2019). *Organización Mundial del Turismo*. Obtenido de Guía para el desarrollo del turismo gastronómico: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>

V Centenario 1ª Vuelta al Mundo. (2019-2022). *La gastronomía de las especias*. Obtenido de <http://vcentenario.es/actividades/la-gastronomia-de-las-especias/>

V Centenario *1ª Vuelta al mundo*. (30 de Diciembre de 2020). Obtenido de <http://vcentenario.es/ampliacion-funcionamiento-comision-nacional/>

V Centenario. (2019-2022). *Recorrido guiado por el Guadalquivir - Ayuntamiento de Sevilla y Ayuntamiento de Sanlúcar*. Obtenido de <http://vcentenario.es/actividades/recorrido-guiado-por-el-guadalquivir/>

V Centenario: Primera vuelta al mundo Magallanes - Elcano. (2021). *V CENTENARIO 1ª VUELTA AL MUNDO*. Obtenido de <http://vcentenario.es/>

Vinos de Jerez - Sherry Wines. (8 de Mayo de 2019). *La ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez continua liderando los rankings de enoturismo en España*. Obtenido de <https://www.sherry.wine/es/noticias/la-ruta-del-vino-y-el-brandy-del-marco-de-jerez-continua-liderando-los-rankings-de>

9. Anexos

9.1. Lugares elegidos para la ruta gastronómica - cultural

Establecimientos gastronómicos, enoturísticos e institucionales elegidos para la realización de esta encuesta en Sanlúcar de Barrameda.

- El Espejo - Sanlúcar
- Entrebotas
- Restaurante Cañalerna
- Veranillo de Santa Ana
- Doña Calma Gastrobar
- La Lobera
- Inesperado
- Trasiego
- Bodegón de Lola
- La Gitana
- Restaurante Patio la Parra
- Ribera22 Copas & Cocktails
- Momentos
- Espacio DécimoArte
- Porto 7 Restaurante Mediterráneo
- Lantero
- Central Station gastro-taberna
- Abadia Lounge Bar
- Chiringuito Vida Mia
- Restaurante Avante Claro
- Bodegas La Cigarrera / Taberna La Cigarrera
- Pedro Hernández Santolalla
- Bar La Playa Bajo de Guía
- SALAERO, Coffe Lounge Disco Club.
- Cafeteria Las Delicias
- Casa Ballen
- bar-cafeteria Puerta Doñana
- Casa Balbino
- Ayuntamiento de Sanlúcar de Barrameda Gerencia de Urbanismo
- Bodegas Barbadillo
- La Tasquita Tapas
- Taberna Cabildo
- Ca'Moña Sanlúcar de Bda.
- Meson Barbiana
- Puerta de la Victoria - Taberna / Restaurante
- Tapería Mosto Domínguez
- Restaurante Poma Pescados, Mariscos y Guisos Marineros
- Lumiere
- C. Dorantes, 1 Muchada-Léclapart
- Taberna der Guerrita



Anexo 1. Mapa de las empresas gastronómicas, enoturísticas e institucionales de Sanlúcar de Barrameda.

Fuente: Elaboración propia a través de My Maps Google (2021).

9.2. Cuestionario de empresas gastronómicas, enoturísticas e institucionales

1. Tipo de empresa gastronómica u organización pública (bodega, restaurante, bar, ayuntamiento, diputación, etc.) y nombre de la empresa.

40 respuestas

Restaurante El Espejo
Restaurante Patio La Parra
Restaurante Bodegón de Lola
Restaurante Cañalerna
Restaurante Entrebotas
Pub Ribera 22
Restaurante Trasiego
Restaurante La Lobera
Restaurante Veranillo de Santa Ana

1. Tipo de empresa gastronómica u organización pública (bodega, restaurante, bar, ayuntamiento, diputación, etc.) y nombre de la empresa.

40 respuestas

Chiringuito El Inesperado
Doña Calma Gastrobar
Bar La Gitana
Restaurante Momentos
Espacio Décimo Arte
Porto 7 Restaurante Mediterráneo
Restaurante Lantero
Central Station gastro-taberna
Abadia Lounge Bar

1. Tipo de empresa gastronómica u organización pública (bodega, restaurante, bar, ayuntamiento, diputación, etc.) y nombre de la empresa.

40 respuestas

Chiringuito vida mía
Restaurante Avante Claro
Bodegas/Taberna La Cigarrera
Restaurante Pedro Hernández Santolalla
Bar La Playa - Bajo de Guía
SALAERO - Coffe Lounge Disco Club
Cafetería-bar Las Delicias
Bar Restaurante Casa Ballen
Bar Cafetería Puerta Doñana

1. Tipo de empresa gastronómica u organización pública (bodega, restaurante, bar, ayuntamiento, diputación, etc.) y nombre de la empresa.

40 respuestas

Bar de tapas Casa Balbino
Bodega
AYTO. SANLUCAR DE BARRAMEDA
Bodegas Barbadillo
Restaurante La Tasquita Tapas
Taberna Cabildo
Ca'Moña - Tienda/Bar de alimentos naturales
Restaurante - Bar de tapas Barbiana
Restaurante/Taberna Puerta de la Victoria

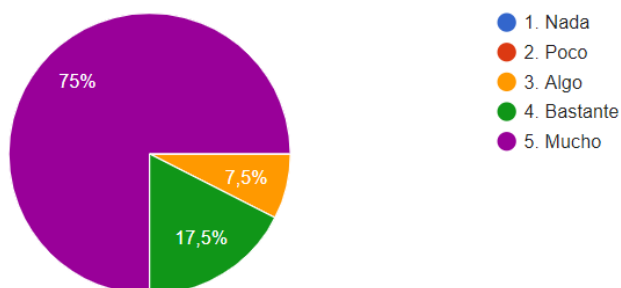
1. Tipo de empresa gastronómica u organización pública (bodega, restaurante, bar, ayuntamiento, diputación, etc.) y nombre de la empresa.

40 respuestas

Restaurante La Tasquita Tapas
Taberna Cabildo
Ca'Moña - Tienda/Bar de alimentos naturales
Restaurante - Bar de tapas Barbiana
Restaurante/Taberna Puerta de la Victoria
Tapería Mosto Domínguez
Restaurante y Marisquería Poma
Pub/Bar Lumière
Taberna der Guerrita

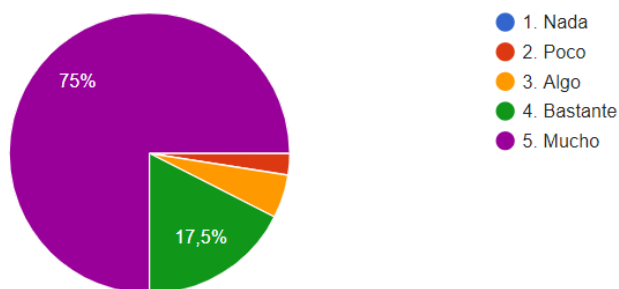
2. ¿Conoce la relación que tiene Sanlúcar de Barrameda y la I Vuelta al Mundo? Elija del 1 al 5, qué idea tiene sobre la relación de este hecho histórico y Sanlúcar de Barrameda.

40 respuestas



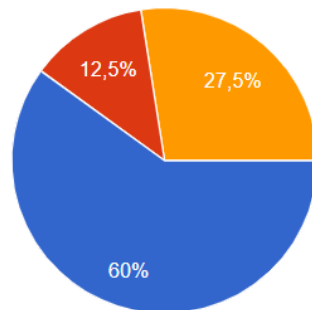
3. ¿Tiene constancia de la trascendencia gastronómica que tiene la I Vuelta al Mundo?

40 respuestas



4. ¿Conoce alguna ruta gastronómica y cultural, o algún producto, que esté relacionada/o con la gastronomía y los vinos/bebidas de esta zona y con la I Vuelta al Mundo en Sanlúcar de Barrameda?

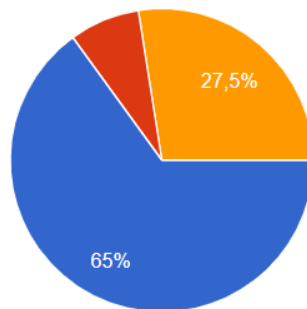
40 respuestas



- 1. No conozco ningún tipo de ruta o producto de estas características ni dentro ni fuera de Sanlúcar de Barrameda
- 2. Conozco alguna ruta o producto de este tipo pero fuera de Sanlúcar de Barrameda
- 3. Conozco alguna ruta o producto con características gastronómicas y culturales en relación a la I Vuelta al Mundo dentro de Sanlúcar de Barrameda

5. En el caso de conocer alguna ruta o producto de características similares, ¿tiene usted alguna ruta o producto gastronómico relacionado con la I Vuelta al Mundo en su establecimiento, o tiene pensado tenerlo en un futuro?

40 respuestas



- 1. No dispongo de ninguna ruta o producto de estas características
- 2. No, pero tengo pensamiento de tenerla en un futuro
- 3. Sí, tengo una ruta o producto de características gastronómicas íntimamente relacionada/o con la I Vuelta al Mundo

6. En el caso de conocer/disponer de alguna ruta o producto, ¿podría hacer una breve descripción de la misma/o?

15 respuestas

Ruta enoturística (de alta gama - Estrella Michelin) en Sanlúcar de Barrameda, en la cual entrarán referencias gastronómicas de la I Vuelta al Mundo.

Botella de Ginebra especial en honor a la I Vuelta al Mundo: 1522 Spanish Gin

Se han realizado eventos y experiencias que están relacionados íntimamente con la I Vuelta al Mundo.

Siete bares de copas de Sanlúcar de Barrameda, incluido al que le hemos realizado la encuesta, llevaron a cabo una ruta de coctelería en honor a la I Vuelta al Mundo, donde los cócteles tenían los ingredientes que se trajeron de las Américas.

Realizamos cenas con historia sobre la I vuelta al mundo, de la mano de un doctor en historia donde cuenta la historia alrededor de una mesa y con platos característicos de la I vuelta al mundo

Han tenido productos decorativos de la I Vuelta al Mundo, así como utensilios de cocina de la misma (servilletas, mantelería, etc) y elementos informativos de la misma.

Desde el Ayto, pusimos en marcha la ruta de la circunavegación, una ruta monumental que puede consultarse en la web de "turismosanlucar". Del mismo modo, el sitio web "cocinandoporsanlucar" tiene

6. En el caso de conocer/disponer de alguna ruta o producto, ¿podría hacer una breve descripción de la misma/o?

15 respuestas

Desde el Ayto, pusimos en marcha la ruta de la circunavegación, una ruta monumental que puede consultarse en la web de "turismosanlucar". Del mismo modo, el sitio web "cocinandoporsanlucar" tiene en marcha el proyecto "la vuelta a un mundo de sabor", que anima a consumir productos en la localidad

- Como producto, Bodegas Barbadillo ha presentado en el 2020, un estuche especial que combina las tradicionales Tortas de Aceite de Inés Rosales con Eva Cream de Bodegas Barbadillo, ambos productos se unen para una nueva propuesta gastronómica con motivo del 500 aniversario de la primera Circunavegación.

- VIII Travesía "Almirante Cervera" Trofeo Bicentenario Bodegas Barbadillo. La sociedad Puertorrealeña de Amigos del País y la Asociación Familia Cervera promueven la I Vuelta al Mundo "Almirante Cervera" del OCEANIS 45 TUVALU. Se trata de recordar históricamente las rutas Atlántica, caribeña y, si es posible filipina, de este navío para conmemorar esta efeméride. Bodegas Barbadillo, para celebrar su bicentenario, sorteará dos plazas como tripulantes para esta travesía.

- Bodegas Barbadillo es patrocinador del II Congreso Internacional Innovación Social - V Centenario Magallanes - Elcano. El cual tendrá lugar en el Palacio de Congresos en Cádiz, el 21, 22 y 23 de septiembre de 2021.

- Además, han albergado en el corazón de las bodegas, en la bodega Angioletti, una exposición de arte

6. En el caso de conocer/disponer de alguna ruta o producto, ¿podría hacer una breve descripción de la misma/o?

15 respuestas

- Bodegas Barbadillo es patrocinador del II Congreso Internacional Innovación Social - V Centenario Magallanes - Elcano. El cual tendrá lugar en el Palacio de Congresos en Cádiz, el 21, 22 y 23 de septiembre de 2021.

- Además, han albergado en el corazón de las bodegas, en la bodega Angioletti, una exposición de arte contemporáneo durante el mes de septiembre de 2021 en honor a la I Vuelta al Mundo: Circumnavigatio.

Ruta turística por Sanlúcar de Barrameda (con guía externo), con las que los participantes pueden descubrir la arquitectura, arte e historia, incluida la I Vuelta al Mundo, de Sanlúcar de Barrameda. Todo esto íntimamente relacionado con una perspectiva gastronómica.

Han tenido productos decorativos de la I Vuelta al Mundo, así como utensilios de cocina de la misma (servilletas, mantelería, etc.) y elementos informativos de la misma. Antes de la crisis sanitarias debido al Covid-19 había más rutas y productos que conmemoraban esta efeméride.

Disponen de rutas turísticas íntimamente ligadas con la gastronomía desde el papel de la mujer, pero ahora mismo no tienen ninguna que esté relacionada con la I Vuelta al Mundo. Este establecimiento gastronómico indica que antes de la crisis sanitaria del Covid-19 había más movimiento, tanto social como cultural, respecto a esta efeméride.

6. En el caso de conocer/disponer de alguna ruta o producto, ¿podría hacer una breve descripción de la misma/o?

15 respuestas

Disponen de rutas turísticas íntimamente ligadas con la gastronomía desde el papel de la mujer, pero ahora mismo no tienen ninguna que esté relacionada con la I Vuelta al Mundo. Este establecimiento gastronómico indica que antes de la crisis sanitaria del Covid-19 había más movimiento, tanto social como cultural, respecto a esta efeméride.

Su establecimiento está decorado en torno a la I Vuelta al Mundo (cuadros, mantelería, servilletas, etc.), así como la mayor parte de la plaza del Cabildo. Particularmente, justo encima de las mesas de este establecimiento, en la terraza en la calle Isaac Peral, podemos encontrar unos Azulejos Conmemorativos de la Primera Vuelta al Mundo.

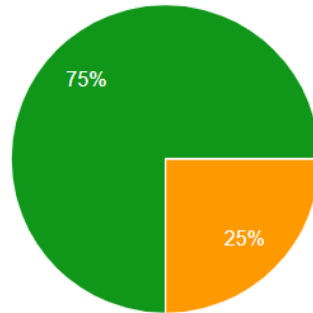
Tienen productos y decoración dentro del establecimiento enfocado totalmente a la I Vuelta al Mundo. Antes de la crisis sanitaria del Covid-19 tenían más iniciativas, tanto gastronómicas como culturales, en torno a la I Vuelta al Mundo.

Si conoce distintas rutas que se han hecho en torno a esta efeméride pero no conoce ninguna que siga actualmente. Cree que es muy importante que en las fechas en las que estamos se haga alguna ruta/evento por excelencia para conmemorar a la I Vuelta al Mundo. Además dispone de la botella de Ginebra especial en honor a la I Vuelta al Mundo: 1522 Spanish Gin.

Tenemos productos que están intrínsecamente unidos a la I Vuelta al Mundo, ya que disponemos de ciertas colaboraciones con bodegas como Barbadillo, y otras tantas. Pero no encontramos una ruta gastronómica y cultural por excelencia en Sanlúcar de Barrameda que conmemore esta efeméride.

7. ¿Considera importante que se creara una ruta apoyada por las instituciones locales, que sea gastronómica y cultural en torno a este acontecimiento y en la que participen diferentes establecimientos gastronómicos de Sanlúcar de Barrameda? ¿Cree que sería una nueva fuente de ingresos para esta ciudad?

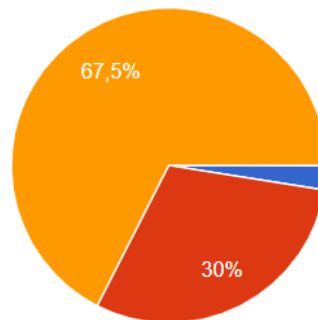
40 respuestas



- 1. No, creo que no es algo importante, y además creo que no generaría muchos nuevos ingresos a la ciudad
- 2. No me importaría, no creo que sea algo extremadamente relevante
- 3. Creo que podría estar bien, y quizás podría aportar beneficios futuros a la ciudad.
- 4. Creo que sería muy buena idea, y que aportaría nuevos puestos de trab...

8. ¿En el caso de que se creara una ruta de estas características ¿su establecimiento gastronómico/organización pública estaría dispuesto/a a participar en la misma?

40 respuestas



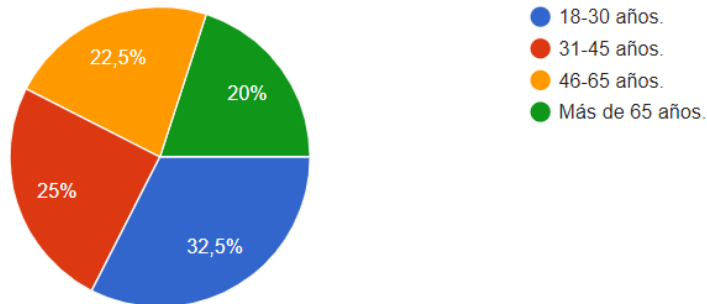
- 1. No participaría, creo que no es algo importante y además creo que no generaría nuevos ingresos
- 2. No lo sé, quizás podría participar
- 3. Si participaría

Anexo 2. Encuesta a empresas gastronómicas, enoturísticas e institucionales de Sanlúcar de Barrameda. Muestra recogida: 40 empresas. Fuente: Elaboración propia a través de Formularios de Google (2021).

9.3. Cuestionario de habitantes de Sanlúcar de Barrameda

1. Edad

40 respuestas



2. ¿A qué se dedica laboralmente? Estudiante, profesor/a, médico/a, hostelero/a, jubilado/a, amo/a de casa, etc.

40 respuestas

Estudiante
Jubilada
Asesora Fiscal
Operario
Investigador predoctoral
Realizador audiovisual
Funcionario
Hostelero
informático

2. ¿A qué se dedica laboralmente? Estudiante, profesor/a, médico/a, hostelero/a, jubilado/a, ama/a de casa, etc.

40 respuestas

Abogado
Actor
Ingeniero
Químico
Camarero
Comercio
Autónomo / mayorista de compraventa de flor cortada
Mecánico
Dependiente de tienda de comestibles

2. ¿A qué se dedica laboralmente? Estudiante, profesor/a, médico/a, hostelero/a, jubilado/a, ama/a de casa, etc.

40 respuestas

Estudiante de oposiciones
Guía Turística
Pensionista
Ama de casa
Enfermero
Parado
Profesora de infantil
Jubilado
Recepcionista

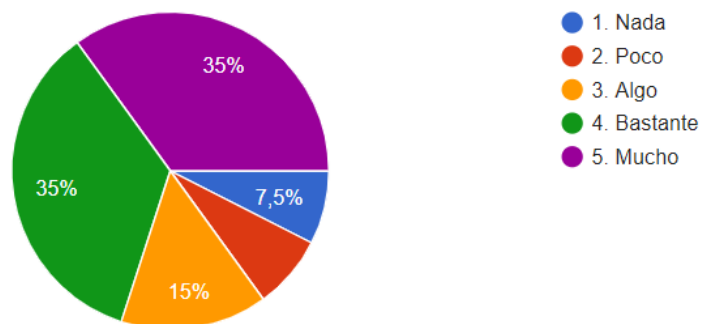
2. ¿A qué se dedica laboralmente? Estudiante, profesor/a, médico/a, hostelero/a, jubilado/a, ama/a de casa, etc.

40 respuestas

Recepcionista
Bibliotecario
Departamento de contabilidad
Hostelera
Marketing
Peluquera
Estudiante de máster
Maquilladora
Comercial

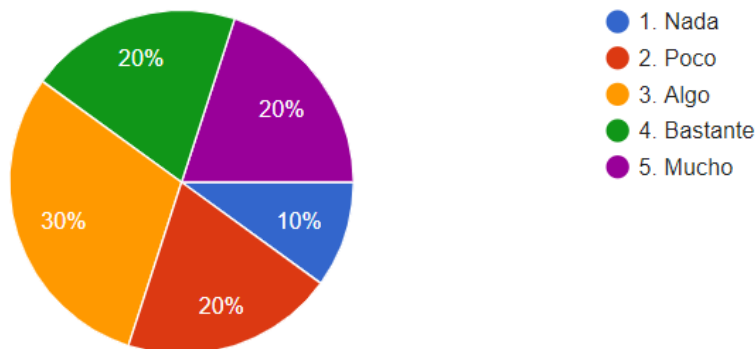
3. ¿Conoce la relación que tiene Sanlúcar de Barrameda y la I Vuelta al Mundo? Elija del 1 al 5, qué idea tiene sobre la relación de este hecho histórico y Sanlúcar de Barrameda.

40 respuestas



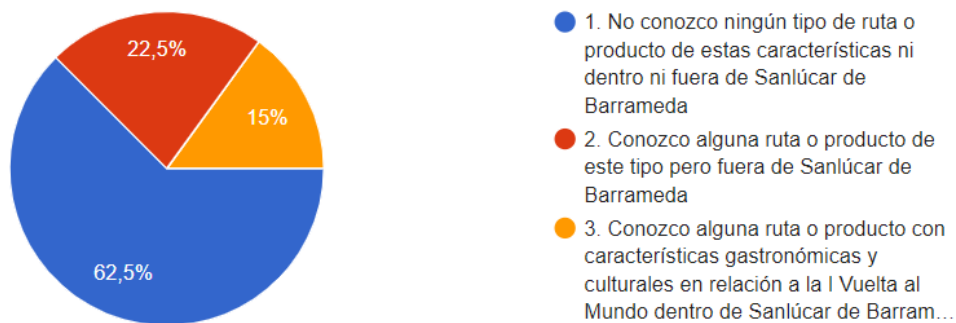
4. ¿Tiene constancia de la importancia gastronómica que tiene la I Vuelta al Mundo?

40 respuestas



5. ¿Conoce alguna ruta gastronómica y cultural, o algún producto, que esté relacionada/o con la gastronomía y los vinos/bebidas de esta zona y con la I Vuelta al Mundo en Sanlúcar de Barrameda?

40 respuestas



6. En el caso de conocer alguna ruta o producto de características similares, ¿podría hacer una breve descripción de la misma/o?

10 respuestas

Conozco eventos, rutas y productos que se han hecho en torno a la I Vuelta al Mundo pero fuera de Sanlúcar de Barrameda.

Conozco rutas gastronómicas y de vinos, pero no sé de ninguna ruta que tenga que ver con la primera vuelta al mundo.

Conozco otras rutas culturales y gastronómicas por el resto de Andalucía, pero ninguna está enfocada a la primera vuelta al mundo.

Conozco eventos o alguna ruta concreta que se ha hecho en torno a la primera vuelta al mundo, pero antes del Covid-19, ahora hay menos eventos de este tipo.

Nosotros hemos realizado anteriormente rutas locales de este tipo, pero no tuvo mucha difusión y solo fue con nuestro comercio, por lo que sería importante hacer algo a nivel local.

Conozco rutas que celebran el V Centenario de la I Vuelta al Mundo pero fuera de Sanlúcar de Barrameda, en las que se conoce la gastronomía local del lugar y se asocia todo a los productos de las Américas, además te cuentan la interesante historia de esta navegación.

6. En el caso de conocer alguna ruta o producto de características similares, ¿podría hacer una breve descripción de la misma/o?

10 respuestas

La tradición de la sal en Sanlúcar. Durante las expediciones y largos viajes era tremendamente importante mantener alimentos en salazón para conservarlos. Hasta 18 salinas permanecían activas en Sanlúcar.

Ruta de la tapa, donde se degustan tanto la manzanilla como tapas elaboradas con productos de la tierra, patatas, hortalizas, pescados y mariscos y productos cárnicos de la zona

La patata viene de América del Sur. La patata Spunta de Sanlúcar es un producto característico de nuestra gastronomía.

La ruta de las conocidas bodegas de Sanlúcar, la ruta del mosto

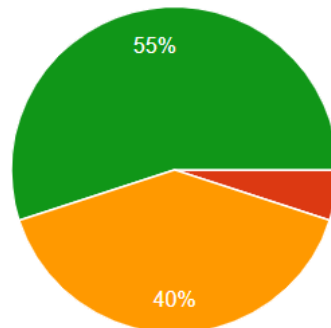
Conozco eventos, rutas y productos que se han hecho en torno a la I Vuelta al Mundo pero fuera de Sanlúcar de Barrameda.

Conozco rutas gastronómicas y de vinos, pero no sé de ninguna ruta que tenga que ver con la primera vuelta al mundo.

Conozco otras rutas culturales y gastronómicas por el resto de Andalucía, pero ninguna está enfocada a la primera vuelta al mundo.

7. ¿Considera importante que se creara una ruta de estas características en Sanlúcar de Barrameda? ¿Cree que sería una nueva fuente de ingresos para esta ciudad?

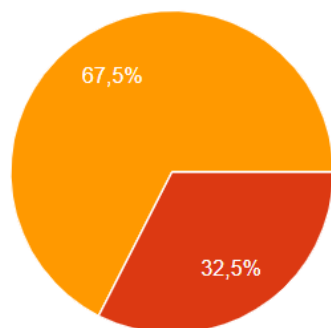
40 respuestas



- 1. No, creo que no es algo importante, y además creo que no generaría muchos nuevos ingresos a la ciudad
- 2. No me importaría, no creo que sea algo extremadamente relevante
- 3. Creo que podría estar bien, y quizás podría aportar beneficios futuros a la ciudad
- 4. Creo que sería muy buena idea, y que aportaría nuevos puestos de trab...

8. En el caso de que se creara una ruta de estas características, ¿se animaría a participar en la misma?

40 respuestas



- 1. No participaría
- 2. No lo sé, quizás podría participar
- 3. Si participaría

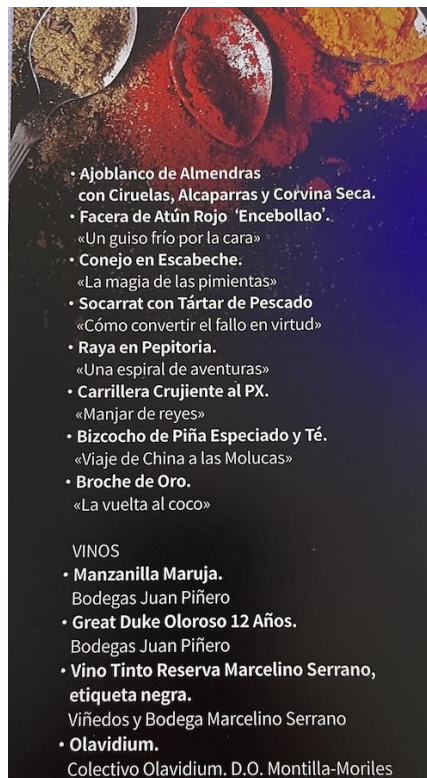
Anexo 3. Encuesta a habitantes de Sanlúcar. Muestra recogida: 40 personas. Fuente: Elaboración propia a través de Formularios de Google (2021).

9.4. Itinerario – Ejemplo: I Vuelta al Mundo - Sanlúcar



Anexo 4. Itinerario de la ruta de la primera vuelta al mundo. Fuente: (Sanlúcar Turismo, 2021). A la que habría que añadir los Jardines del Palacio Ducal de Orleans y Borbón (Origen & Destino, 2020).

9.5. Menú – Ejemplo: I Vuelta al Mundo



Anexo 5. Menú V Centenario: simbiosis de culturas. Fuente: (Origen y Destino, 2020).

9.6. Propuesta propia ruta gastronómica – 1º Vuelta al Mundo

Propuesta Ruta Gastronómica - Cultural

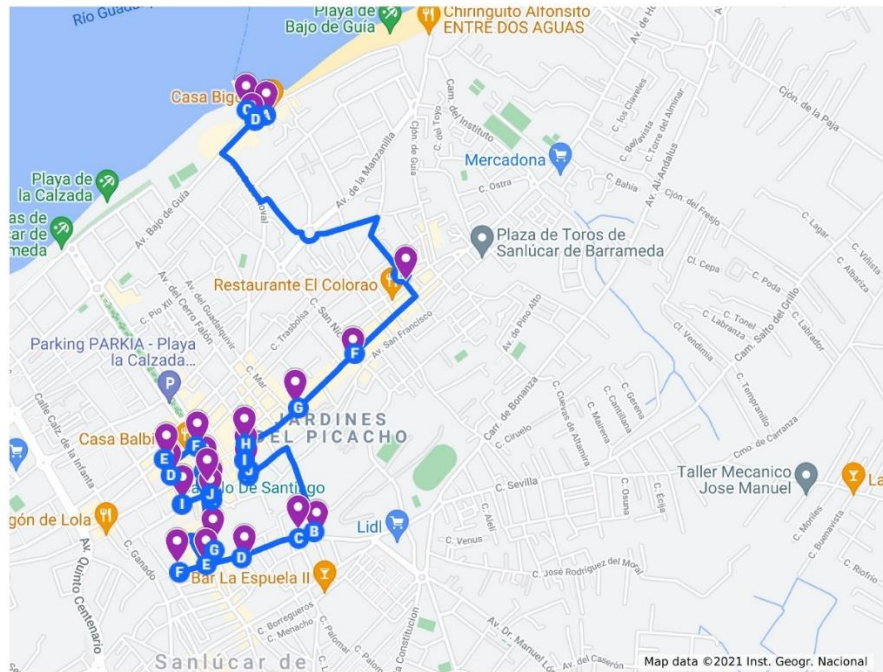
Ejemplo de ruta gastronómica - Circunnavegación

- 📍 Monumento Legua Cero
- 📍 Doñana Activa
- 📍 Iglesia de la Santísima Trinidad
- 📍 Convento Regina Coeli
- 📍 Iglesia de San Jorge
- 📍 Parroquia de Santo Domingo
- 📍 Palacio ducal de Medina Sidonia
- 📍 Restaurante Avante Claro
- 📍 SALAERO, Coffe Lounge Disco Club.
- 📍 Parroquia San Nicolas
- 📍 Lantero
- 📍 Bodegas Barbadillo
- 📍 Castillo De Santiago
- 📍 Retablo Pétreo, 1ª vuelta al mundo - Elcano y Los Supervivientes
- 📍 Iglesia Mayor de Sanlúcar de Barrameda - Parroquia Matriz de Nuestra Señora de la O

- 📍 Palacio de Orleans-Borbón
- 📍 Bodegas La Cigarrera / Taberna La Cigarrera
- 📍 Meson Barbiana
- 📍 Tapería Mosto Domínguez
- 📍 Ribera22 Copas & Cocktails
- 📍 Taberna der Guerrita
- 📍 La Tasquita Tapas
- 📍 Lumiere
- 📍 Trasiego

Indicaciones de Restaurante Avante Claro a Convento Regina Coeli

- A** Restaurante Avante Claro
- B** Monumento Legua Cero
- C** Doñana Activa
- D**
- SALAERO, Coffe Lounge Disco Club.
- E**
- Taberna der Guerrita, Calle Rubiños, Sanlúcar de Barrameda
- F** Parroquia San Nicolas
- G** Parroquia de Santo Domingo
- H** Lantero
- I** Iglesia de San Jorge
- J** Convento Regina Coeli



Indicaciones de Convento Regina
Coeli a Iglesia de la Santísima
Trinidad

A Convento Regina Coeli

B Bodegas Barbadillo

C Castillo De Santiago

D

Retablo Pétreo, 1ª vuelta al
mundo - Elcano y Los
Supervivientes

E

Iglesia Mayor de Sanlúcar de
Barrameda - Parroquia Matriz
de Nuestra Señora de la O

F Palacio de Orleans-Borbón

G

Palacio ducal de Medina
Sidonia

H La Tasquita Tapas

I

Bodegas La Cigarrera /
Taberna La Cigarrera

J

Iglesia de la Santísima
Trinidad

Indicaciones de Iglesia de la
Santísima Trinidad a Ribera22
Copas & Cocktails

A

Iglesia de la Santísima
Trinidad

B

Lumiere, Plaza de San Roque,
Sanlúcar de Barrameda

C

Meson Barbiana

D

Taperia Mosto Domínguez

E

Trasiego

F

Ribera22 Copas & Cocktails

Anexo 6. Propuesta de posible ruta gastronómica y cultural en torno a la primera vuelta al mundo en Sanlúcar de Barrameda. Fuente: Elaboración propia a través de My Maps Google (2021).