**La alcaldesa coordina nuevas estrategias de colaboración con la Real Academia de Gastronomía de cara a impulsar la Candidatura de Jerez como referente nacional en este ámbito en 2026**

El Consejo Regulador y Espirituosos España reiteran su compromiso con un proyecto de ciudad que sigue creciendo

**23 de julio 2025**. La alcaldesa, María José García-Pelayo, ha mantenido un encuentro con el presidente de la Real Academia de Gastronomía de España, Luis Suárez de Lezo, el presidente del Consejo Regulador del Jerez, César Saldaña, y el director de Espirituosos España, Bosco Torremocha, en una reunión en la que se han valorado nuevas líneas de colaboración de cara a coordinar estrategias que fortalezcan la candidatura de Jerez para ser Capital Española de la Gastronomía en 2026. Esta reunión ha contado con la presencia del teniente de alcaldesa de Turismo y Promoción de la Ciudad, Antonio Real.

En esta cita, la regidora ha agradecido a la Real Academia de Gastronomía de España su interés por la ciudad y por su tradición culinaria, invitándolos a participar activamente en el recorrido de futuro de la candidatura de Jerez, a la que esta institución ha brindado su colaboración y respaldo. La alcaldesa ha destacado la voluntad municipal de seguir recabando apoyos a esta candidatura, poniendo en valor el talento que reúne la ciudad en materia gastronómica, y el privilegio que supone en este sentido contar con el Consejo Regulador del Jerez y Espirituosos España como aliados para seguir generando sinergias y estrategias de futuro

La Real Academia de Gastronomía es una Corporación de Derecho Público cuyo objetivo principal es difundir y proteger la cultura gastronómica española a través de la investigación y promoción del arte culinario y las actividades derivadas del mismo. Es el interlocutor de referencia con la Administración General del Estado y el punto de encuentro de todos los agentes implicados en el sector gastronómico.

Esta entidad entiende la gastronomía como un nexo de unión y convivencia con un enorme poder transformador en todos los sectores con los que se relaciona, una cadena de valor que se inicia en el producto y finaliza en la gestión del residuo. Y trabaja para que la gastronomía se afiance como pilar de nuestra cultura e identidad como país.

Cabe recordar que Jerez viene trabajando de la mano con el sector privado y las asociaciones y colectivos de hostelería, Horeca y Asociación de Hostelería de Jerez, en la candidatura para ser Capital Española de la Gastronomía en 2026 desde el convencimiento de que supone una oportunidad de promoción de la ciudad y un escaparate único para dar difusión a la singularidad jerezana en el ámbito de la cocina y el maridaje, señas de identidad de la ciudad que continúan creciendo en calidad y variedad gracias al trabajo de todos los sectores económicos relacionados con la gastronomía, el vino y el turismo.

Los Museos de la Atalaya acogían la presentación de esta candidatura en el mes de marzo. La Capital Española de la Gastronomía se elige en un concurso que organiza la Federación Española de Periodistas de Turismo (FEPET) y la Federación Española de Hostelería. Las oportunidades de promoción que supondría para la ciudad contar con esta designación implicaría la proyección de la Marca Jerez y especialmente de su riqueza gastronómica; la gestión de la web [www.capitalespanoladelagastronomia.es](http://www.capitalespanoladelagastronomia.es/); el uso de la Marca Capital Española de la Gastronomía 2026 en todas las comunicaciones públicas; y otras muy destacadas como contar con un stand propio en FITUR, acciones de promoción y prensa en esta Feria Internacional de Turismo, la emisión de un sello de correos y la recepción de una selección de periodistas especializados españoles y extranjeros, entre otras muchas. Para ello, es fundamental la implicación de todo el sector, en un reto que beneficiará a la ciudad en su conjunto.

(Se adjunta fotografía)