**Jerez se alza con el título de ‘Capital Española de la Gastronomía 2026’**

La alcaldesa agradece la implicación de toda la ciudad para obtener un galardón que reconoce el potencial enogastronómico de la ciudad

**17 de octubre 2025**. Jerez ha obtenido el título de Capital Española de la Gastronomía 2026 tras el fallo del jurado que reconoce el legado culinario y la contribución al patrimonio gastronómico nacional de nuestra ciudad alzándose de esta manera con un galardón que ha contado con el respaldo contundente del sector empresarial y social, clave para impulsar una iniciativa conjunta. La alcaldesa, María José García-Pelayo, ha dado la enhorabuena a Jerez, subrayando que “lo hemos conseguido entre todos, ya somos Capital española de la Gastronomía en el año 2026”.

Nada más recibir la noticia, García-Pelayo, ha señalado que el apoyo a la candidatura ha sido unánime; “nos han reconocido lo que somos, una gran capital y sobre todo una de las ciudades en las que mejor se come de toda España. Así que a disfrutar del año 2026”. Igualmente, ha subrayado que este reconocimiento “va a servir para que sigamos mejorando Jerez. Así que enhorabuena a todos”.

Nuestra ciudad recogerá el testigo de Alicante (actual capital) durante el transcurso de FITUR 2026, momento desde el cual ejercerá la titularidad y se pondrán en marcha todas las actividades programadas.

Entidades como la Asociación de Hostelería de la provincia de Cádiz (HORECA), la Asociación Hostelería de Jerez, el Clúster Turístico, la Universidad de Cádiz, el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry, Brandy y Vinagre de Jerez, la Diputación de Cádiz, las asociaciones de comerciantes, hosteleros, entidades culturales, asociaciones vecinales y, en definitiva, el conjunto de la sociedad jerezana han respaldado esta candidatura.

**Jerez, sin duda**

En sus argumentos para alzarse con este título, Jerez ha expuesto los atributos que distinguen a una ciudad gastronómica: producto agrícola propio, cocina tradicional, alta cocina de vanguardia, patrimonio milenario del vino, rutas y espacios de sociabilidad singulares (tabancos, peñas, mostos…), unido todo esto a un calendario de fiestas y eventos único donde la gastronomía es protagonista esencial.

La cocina gitana, los Tabancos, Peñas y Mostos, la Alta cocina representada por dos restaurantes con Estrellas Michelín, el producto de kilómetro 0 de la campiña, el maridaje del Flamenco y la cocina, un recetario donde sobresalen platos como los ‘Riñones al Jerez’, la famosa ‘Berza’, el ‘Ajo’ o el ‘Tocino de Cielo’… Nuestra cocina -forjada en la convivencia de culturas- refleja tanto la riqueza del territorio como el legado compartido entre los pueblos dando como resultado una cocina única, tradicional, fiel reflejo de un legado que se remonta siglos atrás y que ha sabido dar la mano con el transcurso del tiempo a la innovación y a nuevas expresiones culinarias.

El dossier que presentó Jerez recoge un amplio y ambicioso programa de 54 actividades planificadas a lo largo del año 2026 definidas en colaboración con los agentes del territorio y que se mantendrá vivo durante todo el año, incorporando todas los eventos y actividades de carácter gastronómico. Elaborado por el equipo de la Delegación de Turismo y Proyección Turística, en dicho documento la ciudad ha dejado claras sus credenciales a esta capitalidad con el lema ‘Come, Bebe, Ama Jerez’ evocando la pasión y el disfrute que embarga a todos aquellos que visitan esta ciudad e invitando a sumergirse en la riqueza de sus sabores, vinos y tradiciones. Un concepto reforzado por el logotipo cuya imagen simboliza la identidad y los valores fundamentales a transmitir recogiendo una visión transversal de la gastronomía como parte del patrimonio cultural.

Para esta candidatura se han elegido cuatro líneas estratégicas que abarcan el ‘Legado y Tradición de nuestra cocina’, la ‘Cooperación e Intercambio’ (valor de la interacción de la gastronomía con otras expresiones culturales), la ‘Sostenibilidad’ (objetivos alineados con el desarrollo sostenible, la investigación y la innovación) y por último el ‘Talento y los Oficios de la Gastronomía’ (programas, actividades e iniciativas especialmente orientadas a las nuevas generaciones y a los jóvenes valores de la gastronomía así como para educar, formar y capacitar).

La Capital Española de la Gastronomía es un galardón de periodicidad anual que tiene como objetivo reconocer a la Ciudad-Comunidad que más haya destacado en la promoción (a nivel nacional e internacional) de la gastronomía como uno de los principales atractivos del turismo en España. Según los datos de la Secretaría de Turismo, del total de turistas que visitan anualmente nuestro país el 15% reconoce que viajaron atraídos por la oferta de nuestra cocina y por la calidad de sus vinos siendo la gastronomía uno de los principales motivos a la hora de elegir el destino de las vacaciones en España.

(Se adjuntan fotografía y audio de la alcaldesa)

<https://on.soundcloud.com/7kfEfObuoHO0nATHwj>