



## Gastronomía

Cádiz ofrece al visitante una amplia oferta gastronómica con una cocina autóctona fusión de las aportaciones históricas de las distintas civilizaciones que aquí se asentaron, y un perfecto aprovechamiento de los recursos naturales de la zona.

Existe constancia de la importancia en la época romana de la elaboración de salazones con productos de la mar como el atún. Desde Gades se exportó a todo el imperio un producto típicamente gaditano, el Garum, una especie de salsa elaborada a base de hierbas y restos de vísceras de pescado que causó sensación en su época. El periodo árabe aporta a la cocina la incorporación nuevas especias, el uso de harinas de legumbres y los frutos secos, o la miel entre otros productos, aunque el momento en que se empieza a configurar la gastronomía gaditana tal y como la conocemos actualmente, es la época de comercio con América, con la llegada en los barcos de un enorme surtido de alimentos desconocidos hasta el momento: tomates, pimientos, patatas, caña de azúcar, cacao nuevas especias... todo un abanico de posibilidades impensable hasta ese momento.

En la actualidad la cocina gaditana se caracteriza por el uso de productos de alta calidad como los pescados y mariscos del Golfo de Cádiz y del Estrecho. El aceite de la Sierra de Cádiz. El vino y el vinagre de Jerez, Sanlúcar o Chiclana. La carne de ganadería retinta. Los embutidos y quesos de la Sierra o la pastelería tradicional. Gracias a los nuevos cultivos nuestros mejores restaurantes han incorporado a sus cocinas la huerta ecológica o productos no autóctonos que han incrementado la variedad y calidad de nuestros productos de una forma importante integrándose en los platos clásicos de nuestra cocina renovándolos.

[Mas información....](http://turismo.cadiz.es/hosteleria) [ <http://turismo.cadiz.es/hosteleria> ]