

**UN PASEO GASTRONÓMICO POR LA  
TACITA DE PLATA, por Quino  
Moreno. Locutor, periodista y  
presidente de la Asociación  
Madrileña de Periodistas  
de Turismo**



Dicen los carnavales que en «Cádiz hay que morir», comer y beber en la provincia es “pa morir”, gastronómicamente hablando.



Por la mañana una rebaná de pan de una buena telera morena con ese aceite verde de la sierra o con manteca colorá, escuchando al vendedor de periódicos gritando ¡el diario Cádiz!. Adentrarse en el mercado de abasto (Plaza de las Flores), -vamos, lo mismo que decir Carrefour-, viendo y oliendo el pescadío, ese pescado de la bahía que luego vamos a degustar frito o aliñado, o la plancha, y más tarde, probar, en temporada, unos ostiones o unos erizos con media limeta de vino fino de Chiclana y desde allí sin tardar, a la calle Feduchi para probar la mejor manzanilla de Sanlúcar que guarda



el frescor del viejo roble californiano, copita y dos aceitunas de anchoas, según los cánones de herencia pasada de padre a hijo.

A mediodía irse a la Alameda de la Apodaca y sentarse, con una cervecita Cruz Blanca en el velador, y mirar de vez en cuando el perfil que tenemos enfrente del Puerto Sta. María, levantarse y andandito irse al barrio caletero de la Viña donde te dan el jamón y los chicharrones en papel de estrasa con unos piquitos crujientes de Jerez.

A la hora de comer un marrón de pescaíto frito con su periñaca o una urta a la roteña, y parar para degustar unos tocinitos de cielo de Jerez o Tarifa, amarguillos de Medina y un moscatel de la bodega Sanatorio de Chiclana.

A la hora de cenar, ¿no vas a probar los langostinos tigras de Sanlúcar con una mijita de manzanilla? o atún rojo de Bárbate, vuelta y vuelta, y que les pongan unas verduritas de Conil completando con una ternera retinta con su salsita de vino blanco y ajitos picaitos de Vejer; y para terminar de cenar de Güisquises nada, un brandy longevo “bebío a buchitos.

DECÍA UNA CHIRIGOTA DE CÁDIZ.....después de Cai no hay ná...ique aproveche!