



miércoles 8 de octubre de 2025

# Antequera presenta su candidatura a Capital Española de la Gastronomía 2026 con un dossier que pone en valor su identidad culinaria propia

La candidatura de Antequera a la Capital Española de la Gastronomía 2026 se sustenta en un proyecto que recoge el potencial culinario de la ciudad, con productos de denominación de origen, recetas autóctonas y una programación de actividades durante todo el año, además de contar con el respaldo de instituciones, colectivos y empresas del sector.



El alcalde de Antequera, Manolo Barón, y la teniente de alcalde delegada de Turismo, Comercio y Patrimonio Mundial, Ana Cebrián, han dado a conocer en el Museo de la Ciudad el dossier oficial con el que Antequera opta a convertirse en Capital Española de la Gastronomía 2026.

El Alcalde ha subrayado que esta candidatura supone “un proyecto espectacular en todos los aspectos, fruto del trabajo en equipo y del compromiso con un objetivo ambicioso pero realista”, remarcando que Antequera ya ha superado numerosos filtros compitiendo con capitales de provincia y que “ser aspirante ya es un honor, pero ser eternamente aspirante no tendría sentido”.

Por su parte, Ana Cebrián ha recalcado que el dossier “presenta una propuesta cien por cien antequerana, basada en productos y recetas propias como la porra, el mollete, los mantecados o el chivo a la pastoril, sin recurrir a recetas genéricas andaluzas o provinciales, sino reivindicando lo que nos hace únicos”.

El proyecto cuenta con apoyos institucionales de primer nivel, incluyendo al presidente de la Junta de Andalucía, Juanma Moreno; al presidente del Parlamento Andaluz, Jesús Aguirre; al presidente de la Diputación Provincial de Málaga, Francisco Salado; o al alcalde de Málaga, Francisco de la Torre, además de asociaciones, colectivos, restaurantes y empresas agroalimentarias locales.

El dossier incluye también un calendario completo de actividades gastronómicas para todo 2026, con propuestas innovadoras y participativas cada mes: desde jornadas de cocina saludable con productos locales, actividades en torno a la Cuaresma y la Semana Santa, ferias como “Antequera, Qué Bien me Sabe” o la Real Feria de Agosto con su tradicional concurso de porra, hasta citas de alcance nacional como A Todo Queso o el festival gastronómico-deportivo Sport Gourmet.

Además, se ha previsto un plan de medios y promoción turística para proyectar la imagen de Antequera como destino gastronómico de primer nivel, apoyado en sus denominaciones de origen, en la calidad de sus productos y en su condición de ciudad Patrimonio Mundial, la única entre las aspirantes.

Será la tercera y última ocasión en la que la ciudad presenta su candidatura, tal y como lo ha confirmado el Alcalde, tras haber competido anteriormente con Oviedo y Alicante. En esta ocasión, la rival será Jerez de la Frontera en una decisión que se dará a conocer por parte del jurado el 17 de octubre.

Dicho jurado está compuesto por representantes del Ministerio de Comercio y Turismo, Ministerio de Agricultura, la organización empresarial Hostelería de España, Asociación de Agencias de Viajes, Instituto de Calidad Turística y Sostenibilidad (ICTES), Saborea España, FITUR, organización de cocineros Eurotoques, Academia de la Tapa y el Pincho, Círculo de Restaurantes Centenarios y periodistas turísticos y gastronómicos.

