

Guía del Pescado en Chipiona



Óleo de Juan Pedro Viruez de la colección de Joaquín Cordero Naval



Ilmo. Ayuntamiento de Chipiona
Delegaciones de Medio Ambiente,
Agricultura y Pesca

Chipiona, Municipio Pesquero

Puerto Pesquero de Chipiona.

Como casi todos los puertos o muelles construidos en Chipiona, el motivo de su creación nunca fue el pesquero, ya que el abastecimiento de pescado en la población estaba suficientemente proporcionado con las capturas que se realizaban en los corrales de pesca. La explotación de estos corrales y la cantidad de peces que se podían capturar gracias a la riqueza de la zona sin necesidad de embarcarse, hizo que la pesca en barco fuese escasa y la flota muy breve.

Aunque la pesca ha sido siempre una actividad unida a Chipiona, no existen muchos datos sobre ella; no obstante, la Carta Puebla de Chipiona de 1477, ya regulaba esta actividad.

El Agustino Fray Diego Carmona Bohórquez en su libro sobre Chipiona, decía que: *“la dicha villa de Chipiona tiene muchos corrales de pesquería y lindo mar para coger extremado pescado de todo género, por lo cual es de los lugares más regalados de pescado que se halla”*

En el año 1751 aparecen en el llamado Catastro de Ensenada, 19 marineros que trabajaban en los tres botes de pesca y las cuatro embarcaciones viajeras.

En el siglo XVIII se introduce por parte de catalanes y valencianos una práctica pesquera en este litoral, especialmente entre Chipiona y Rota, *“el Bous”* consistente en dos barcos que tiran de una sola red, arrastrándola por el fondo, esta modalidad de pesca supuso el exterminio de algunas especies, pues no discriminaba entre crías y peces adultos. En 1894 se prohibió, aunque se siguió practicando hasta los años cuarenta. Se trataba de una pesca exclusivamente de litoral, de una sola jornada, rutinaria y poco innovadora, modesta y sin grandes capturas. Durante los años 80 del siglo XX, para evitar que los caladeros de pesca de nuestra zona quedasen esquilados por la pesca indiscriminada de los arrastreros, se instalaron un buen número de arrecifes artificiales en la zona de cría y engorde.

En el año 1935 se construyó el antiguo muelle de Chipiona, con la idea de dar abrigo a los barcos que navegaban en su entrada o salida del Guadalquivir. Hasta esos años, las pocas embarcaciones existentes estaban en el amarradero que había en la Playa de la Cruz del Mar, con bastantes problemas para embarcar o desembarcar.

Este Muelle fue construido tras aprobarse en el Parlamento de la República el día 16 de septiembre de 1931, gracias a la gestión llevada a cabo por el Diputado Socialista, D. Antonio Roma Rubies, al que se le reconoció su servicio nominando la calle del Barrio con su nombre, siendo entonces Alcalde de Chipiona, D. José Miranda Caro. En la construcción del espigón se utilizaron piedras de la playa de las Canteras y las piedras del Carpio, un saliente que estaba junto a la llamada casa de Micaela. Este Muelle existió en Chipiona hasta el año 1991, fecha en la que se iniciaron las obras del actual Puerto Pesquero – Deportivo.

Juan Luis Naval Molero (Cronista Oficial de la Villa de Chipiona)

Datos publicados en el libro: “El Faro de Chipiona – Caepionis Turris”.

La Pesca Artesanal Sostenible en Chipiona

La Organización de Productores de Pesca Artesanal de Chipiona OPP36 cuenta con una flota de 32 barcos de pesca con puerto base en Chipiona. Por ello, la dimensión (arqueo) y la potencia registrada que desplaza dicha flota es pequeña.

Esta Organización a pesar de sus dificultades, ofrece unos servicios que requieren sus asociados con una calidad satisfactoria. El Puerto de Chipiona, siendo de los más pequeños, con una flota reducida y de carácter artesanal tiene un gran peso dentro de su ámbito, desarrollando un tipo de organización con una gran vocación comercial, desempeñando una faceta pesquera que hoy en día es la que fomentan organismos conservacionistas, como es la Pesca Artesanal Sostenible.

Las principales especies comercializadas en lonja son: destacan principalmente especies características del trasmallo. En cuanto al peso; la acedía (33,8%), la corvina (12,6%), el sargo (8,9%), el langostino (7,6%), el choco (5,7%), la merluza (4,2%) y la herrera (1,5%). Y en cuanto al valor la acedía (30,6%), el langostino (27,9%), la corvina (9,8%), el sargo (7%), el choco (4%), la dorada (2,5%) y la merluza (2%).

Teniendo en cuenta dichas especies y aunque se haya producido una bajada del precio en lonja, se puede explicar en gran medida el alto precio medio de la pesca subastada en Chipiona, ya que especies como el langostino, el lenguado, la acedía o la corvina alcanzan precios bastante importantes, siendo esta zona en la desembocadura del Guadalquivir idónea para la cría y reproducción de ellas y de otras muchas.

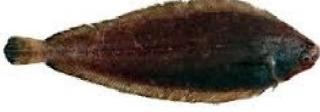
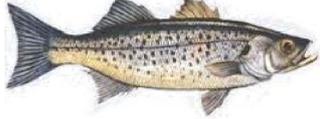
Hay que considerar de manera muy especial, que la flota artesanal y de bajura con Puerto Base en Chipiona es de las pocas flotas que se encuentra adaptada en cuanto al número de embarcaciones, tamaño y modalidades de pesca a la riqueza del caladero, considerado como reserva de cría y engorde por la Consejería de Pesca de la Junta de Andalucía, de este modo la sostenibilidad de la pesca y su equilibrio con el entorno que la rodea, redundan en el beneficio de los propios marineros y de la población en general.



Organización de Productores de Pesca Artesanal de Cádiz
Delegación de Chipiona – (O.P.P.-36)

Avda. de Lepanto, s/n 11550 Chipiona
Tlf: (956) 37 17 69 / Fax: (956) 37 26 04

ESPECIES CAPTURADAS EN LA LONJA DE CHIPIONA

	<p>La Acedía (<i>Dicologlossa cuneata</i>) es una especie de pez pleuronectiforme de la familia Soleidae. Alcanza una talla máxima de 30 cm y habita en fondos de arena y fango donde desarrolla una alimentación carnívora. Talla mínima: 15 cm.</p>
	<p>La Baila (<i>Dicentrarchus punctatus</i>) es propia del mar Mediterráneo y el océano Atlántico, desde las costas africanas (Senegal) hasta Noruega. Este pescado es muy apreciado por su valor culinario y en la pesca deportiva. Talla mínima: 36 cm.</p>
	<p>La Chova (<i>Pomatomus saltatrix</i>), su cabeza es proporcional a su cuerpo, tiene un dorso verdoso o azulado con reflejos plateados, posee una gran boca repleta de dientes cónicos muy cortantes, la cola la tiene horquillada lo que le da una velocidad asombrosa en sus ataques y nada en bancos pequeños. Talla mínima: 25 cm.</p>
	<p>El Choco (<i>Sepia officinalis</i>) es un cefalópodo coloideo del orden sepioideo. Es un molusco marino de cuerpo corto y ancho con ocho brazos y dos tentáculos, que nadan activamente. Poseen una concha interna tabicada que interviene en la flotación. Se desplaza expulsando chorros de agua. Posee glándula de tinta. Su cuerpo es de forma ovalada, de color blanco o pardusco.</p>
	<p>La Corvina (<i>Argyrosomus regius</i>), posee escamas grandes en todo el cuerpo, excepto en algunas partes de la cabeza. El color del cuerpo es gris-plateado, más oscuro en el dorso y con reflejos pardos en los flancos. Las aletas son pardo-rojizas. Se trata de una especie muy apreciada por la excelente calidad de su carne. De notable importancia económica, se distribuye a restaurantes locales y, en menor medida, a mercados del interior.</p>

	<p>La Breca (<i>Pagellus erythrinus</i>) tiene la boca puntiaguda que continúa en un cuerpo ovalado. Color rosa fuerte, tirando a rojo, más plateado en el vientre. De la familia de los espáridos como el Sargo o la Dorada. Vive en zonas de coral, rocas aisladas o fondos de fango entre los 30 y 150 metros.</p>
	<p>El Borriquete (<i>Plectorhinchus mediterraneus</i>) es un pez alto, alargado y la cabeza es pequeña en relación con el cuerpo. La coloración del cuerpo es plateada con reflejos violáceos. Su carne es sabrosa y muy apreciada en las zonas pesqueras donde se captura, especialmente en el litoral gaditano, donde su consumo en fresco es muy frecuente.</p>
	<p>El Cazón (<i>Galeorhinus galeus</i>). Generalmente viven cerca de la costa, en fondos de entre 40 y 100 m de profundidad. Pertenece a la familia de los tiburones, aunque es una de las especies de menor tamaño. Sus dientes, comparados con otras especies, son pequeños, pero muy agudos y cortantes.</p>
	<p>La Dorada (<i>Sparus aurata</i>). La coloración del cuerpo es gris plateada con una mancha oscura en el inicio de la línea lateral y una pequeña banda escarlata en el borde superior del opérculo. Es muy característica la banda dorada que muestra entre los ojos, bordeada por otras dos más oscuras, que se hace de un color amarillo más intenso con la edad.</p>
	<p>La Galera (<i>Squilla mantis</i>) Es un crustáceo malacostráceo, por lo que posee dos pares de antenas y la cabeza y el tórax fusionados y cubiertos por un caparazón.). Prefieren fondos sedimentarios con barro y el borde inferior de la zona de hierbas marinas, en donde excavan galerías con forma de U. Habita en profundidades de 20 a 100 metros.</p>

	<p>El Langostino (<i>Penaeus kerathurus</i>) es uno de los tesoros gastronómicos más renombrados de la provincia de Cádiz. Los langostinos son un crustáceo de la misma familia de las gambas, de hecho su apariencia es muy similar aunque luego, cocidos, que es la manera más habitual de comerlos, se diferencia en que los colores de sus bandas horizontales se van alternando entre las de un color más blanquecino y las de un naranja cercano al rojo.</p>
	<p>La Herrera (<i>Lithognathus mormyrus</i>) cuerpo comprimido con hocico prominente y puntiagudo con ojos pequeños. Aleta caudal ligeramente bifurcada. Coloración gris plateada con bandas transversales pardas o grises. La pesquería se caracteriza por tener una marcada distribución temporal, al obtenerse mayores capturas en agosto.</p>
	<p>EL Robalo o Lubina (<i>Dicentrarchus labrax</i>) cuerpo alargado de escamas grandes. El opérculo posee dos espinas planas y su parte superior una mancha negruzca. Presenta dos aletas dorsales bien diferenciadas y una aleta caudal ligeramente bifurcada. Su pesquería está centrada en invierno obteniendo máximas capturas en enero.</p>
	<p>El Sargo (<i>Diplodus sargus</i>) cuerpo alargado y comprimido lateralmente. La coloración es gris plateada con bandas alternas oscuras y pálidas en los flancos. Presenta una banda negra en el pedúnculo caudal y una mancha negra en la inserción de la aleta pectoral. La época más abundante de capturas es la comprendida de julio a octubre.</p>
	<p>La pescadilla (<i>Merluccius merluccius</i>) es un pescado blanco y de agua salada de la familia de los merlúcidos. Color gris pizarra por el dorso; flancos y vientre plateados. Llega a alcanzar hasta 1,5 m de longitud. Es pescada en abundancia, siendo una especie muy comercializada y abundante en los mercados. Es uno de los pescados más usados en la cocina española.</p>

ESPECIES CON MENORES CAPTURAS PERO MUY APRECIADAS GASTRONOMICAMENTE

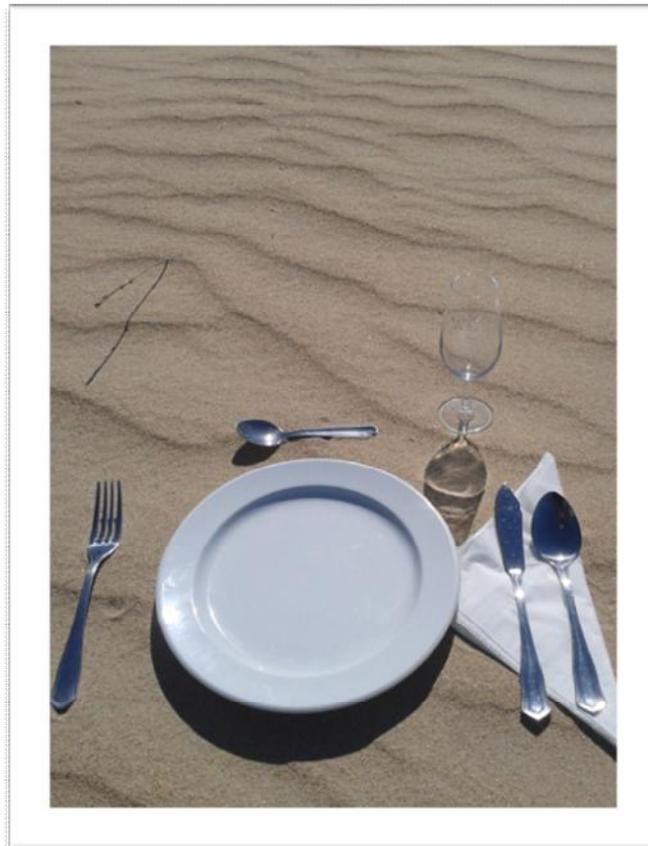
	<p>La Morena (<i>Muraena helena</i>) tiene el cuerpo serpentiforme, subcilíndrico, ligeramente comprimido en su parte terminal, con piel desnuda y brillante. Se distingue perfectamente de sus congéneres, el congrio y la anguila, por su coloración más vivaz y por la carencia de aletas pectorales. El amplio corte de la boca poblada de dientes y la expresión de los ojos, le confieren un inconfundible aspecto impregnado de crueldad.</p>
	<p>El Moro Negro o Verrugato. Dorso gris azulado con reflejos metálicos, con numerosas líneas oblicuas de coloración doradas bordeadas de oscuro. Posee un barbillón corto en el mentón, parecido a una verruga, de donde le viene el nombre. El verrugato vive en las zonas costeras litorales, sobre fondos de arena, fangos, limos, fondos blandos. Les gustan las desembocaduras de los ríos, donde cazan pequeños crustáceos y peces.</p>
	<p>El Congrio, Safio o Zafio tiene el cuerpo anguiliforme y puede superar los 50 kilos de peso y alcanzar longitudes próximas a los tres metros. Su color es gris plomo, más claro en el vientre, y su piel no tiene escamas, carece de aletas ventrales y la dorsal y anal están fusionadas con la caudal formando una única aleta.</p>
	<p>Mojarra (<i>Diplodus vulgaris</i>). Cuerpo ovalado y comprimido con el perfil cóncavo. Coloración gris plateada con 3 anchas bandas negras, una que va desde la aleta pectoral hasta el inicio de la aleta dorsal, otra en el pedúnculo caudal y una en el borde posterior de las aletas dorsal y anal. Mancha negruzca en la inserción de la aleta pectoral.</p>
	<p>La Raya (<i>Raja clavata</i>). Rostro corto. Una hilera de agujones grandes y pequeños desde detrás de los ojos hasta la primera aleta dorsal. Cola con una hilera de agujones grandes a cada lado de la hilera central. Cara dorsal completamente cubierta de agujones de diversos tamaños. Color grisáceo o marrón por la cara dorsal, con numerosas manchas oscuras irregulares; cola con bandas transversales oscuras y claras; cara ventral blanca. Hasta 1 m de longitud.</p>

LA COCINA DEL MAR EN CHIPIONA

Innumerables serían las recetas que podríamos mostrar al ávido y curioso gastrónomo, que quisiera conocer más en profundidad el apasionante mundo de la Cocina del Mar en Chipiona. Hoy hemos seleccionado las más representativas y las que más vinculación tienen con las capturas que hoy en día se llevan a cabo en nuestras costas y que terminan siendo subastadas en la Lonja del Puerto Pesquero de Chipiona, aunque hemos añadido algunas que, debido a su tradición gastronómica local, no podían faltar en este cuaderno de recetas.

No quisiéramos continuar sin agradecer la colaboración de la Asociación de Amas de Casa de Chipiona, ya que gracias a su libro "Cocina Tradicional de Chipiona" hemos recuperado recetas marineras que ya estaba siendo postergadas con el paso del tiempo. A buen seguro el/la lector/a echará en falta alguna de ellas en este cuaderno de recetas, pero como diría el pícaro a su maestro:

"Maese Lúpulo, no llene su señoría el ojo antes que la barriga, que de la mar llegaran más viandas"



CORVINA CON CHÍCHAROS (Guisantes)

Ingredientes:



1 corvina de 1,5 kg
500 gr de chícharos (guisantes)
2 cebollas
1/2 cabeza de ajos
2 rebanadas de pan
Laurel
Azafrán en hebra
Perejil
1 copa de manzanilla de Sanlúcar.
Aceite de oliva virgen extra
Sal

Preparación

La corvina se limpia y se corta en rodajas gruesas. En una cacerola echamos aceite de oliva, se pone a calentar y hacemos un sofrito con una de las cebollas y dos dientes de ajo picados. Cuando la cebolla esté transparente, echamos los guisantes, cubrimos de agua, incorporamos la sal y el laurel y dejamos cocer con la tapadera a fuego moderado hasta que los guisantes estén tiernos. Mientras, en una sartén freímos el pan y se aparta, en el mismo aceite se fríen los dientes de ajo restantes y la otra cebolla cortada más bien gruesa. Se pone todo en el vaso de la batidora, añadimos la manzanilla y trituramos. La corvina se sala ligeramente y se coloca sobre los guisantes. Se añade un poco de líquido si falta, espolvoreamos con el azafrán en hebra y dejamos hervir tres minutos. Después, se da la vuelta al pescado, añadimos el refrito triturado y dejamos cocer otros tres minutos.

Receta: Junta de Andalucía

SOPA DE GALERAS

Ingredientes:



1 Kg. Galeras

1 Cebolla nueva grande
1 diente de ajo
2 Pimientos verdes Cuerno de Cabra
2 Cundis (Bolos de pan de Chipiona) cortados a rodajas finas
1 Ramita de hierbabuena
3 Tomates maduros
5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
1 copa de Brandy

<http://cosasquenoshacendisfrutar.com/2013/03/16/sopa-de-galeras>

Preparación:

Poner una cacerola a fuego lento con un litro de agua. Cocer las galeras. Poner una sartén al fuego con el aceite, el diente de ajo, las cebollas y los pimientos hasta dorarlos. Luego se echan los tomates cortados a trozos y se sofríe todo. Cuando el sofrito tenga aspecto de mermelada, añadimos la copa de brandy y flambeamos. Con la batidora trituramos el sofrito y se mezcla con el caldo de la cocción de las galeras. Añadir sal y el pan. Dejar hervir durante unos minutos, batiendo con las varillas. Luego se añaden las galeras peladas y cortadas a trocitos y la hierbabuena. Se sirve muy caliente.

Receta: <http://cosasquenoshacendisfrutar.com/> Asociación Amas de Casa de Chipiona y Asociación IR

PAPAS CON CHOCO

Ingredientes:



1 choco mediano
3 papas
¼ Kg de chícharos
1/2 cebolla
1/2 pimiento
1 tomate grande
3 dientes de ajo
1 vaso de vino fino o manzanilla
1/2 vaso de aceite de oliva
2 vaso de agua
1 sobre de azafrán
Una pizca de orégano
Una pizca de sal

Preparación:

Limpiamos bien el choco reservando los huevos si lo tuviese y toda su esencia marrón y lo troceamos, los trozos no deben de ser muy grandes así conseguiremos que queden más tierno.

Pelamos y picamos las papas en trozos, un consejo que les doy para las papas, es que al picarlas nunca terminemos de hacer el corte con el cuchillo, si en vez de hacer eso, desgarramos la patata está nos quedará mucho mejor. Picamos la cebolla, el pimiento, el tomate y el ajo, lo añadimos todo a una olla y sofreímos todo. Cuando el sofrito esté hecho añadimos el sobre de azafrán y todo el choco, los huevos y la esencia marrón del choco con una pizca de sal, dejamos unos minutos freír el choco con el refrito para que coja su sabor. Pasado ese tiempo añadimos el vino, removemos todo y dejamos unos minutos más, añadimos las papas, los chícharos y el agua, dejamos guisar a fuego lento hasta que las papas estén guisadas. Una vez guisadas dejar reposar y listo para comer.

Receta: <http://elpatodechocolate.blogspot.com.es/2010/10/patatas-con-choco.html> y Asociación IR.

RAYA EN "COLORAO" CON NARANJA AGRIA

Ingredientes:



1/2 Kg de Raya
3 ó 4 dientes de ajo
Migajón de pan mojado y escurrido
Pimiento molido
Aceite de oliva virgen extra
Naranja agria
Sal

www.hogarutil.com

Preparación:

Se pone el aceite a calentar en un recipiente y freímos los ajos y el migajón de pan, removiéndolo hasta que se deshaga; se le añade un poco de pimiento molido, el agua y dejamos hervir un rato.

Es entonces cuando le agregamos el pescado y la sal. Al servir a la mesa es el momento de echarle un chorreón de naranja agria.

Receta: Asociación de Amas de Casa.

SAFIO o ZAFIO EN AMARILLO

Ingredientes:



1 Safio fresco
1 trozo de pan del día anterior
1,5 Kg de patatas
½ vaso de leche
¼ Kg de chícharos (guisantes)
1 cebolla
2 dientes de ajo
Perejil
Cáscara de limón
Azafrán
Sal

Preparación:

Ponemos el pan troceado – preferible migajón – en remojo con agua. En una sartén con el aceite caliente refreímos la cebolla y los dientes de ajo hasta que se doren. En un mortero ponemos el refrito, el pan escurrido, el perejil y un trocito de corteza de limón y lo majamos todo. El Safio limpio y troceado lo ponemos en una cacerola, le agregamos el refrito junto con el agua, los chícharos (guisantes) y las patatas cortadas a trozos (no con cortes limpios, sino arrancando con el cuchillo para que tomen más sustancia) cubrimos con agua, añadimos la sal y el azafrán y ponemos a fuego lento.

Receta: Asociación de Amas de Casa. artesiagensesabores.wordpress.com

CAZÓN CON TOMATE

Ingredientes:



¾ Kg de Cazón
1 Kg de tomates
1 pimiento verde
1 cebolla
1 diente de ajo
Pimienta
Aceite de oliva virgen extra
Sal

micocinataller.blogspot.com

Preparación:

Escaldamos los tomates sumergiéndolos en agua hirviendo, los sacamos y le quitamos la piel y las semillas, los troceamos y los ponemos en una cacerola. Picamos la cebolla, el ajo y el pimiento. En una sartén con aceite lo refreímos todo a fuego lento hasta que todo esté tierno, agregándolo a los tomates y lo dejamos freír todo junto unos minutos hasta que el aceite se venga hacia arriba, en ese momento se pasa por el pasapurés y seguidamente le incorporamos el cazón, la pimienta, la sal y un pimiento verde a tiras en crudo. Lo dejamos cocer el tiempo necesario para que se haga el cazón y listo para servir.

Receta: Asociación de Amas de Casa de Chipiona y Asociación I.R

MORENA CON PATATAS

Ingredientes:



1 morena de un Kg aproximadamente
1 Kg de patatas
1 cebolla
2 dientes de ajo
2 hojas de laurel
1 cucharada sopera de pimentón dulce
Aceite de oliva virgen extra
Perejil
Sal

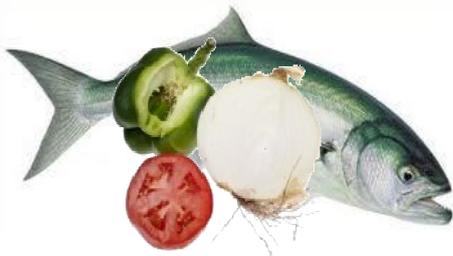
Preparación:

En primer lugar, limpiaremos la morena y la trocaremos. En una sartén haremos un sofrito con el aceite, los ajos, el laurel, el perejil y el pimentón. Al mismo tiempo habremos puesto en una cacerola a fuego medio, los trozos de la morena cubiertos de agua a la que añadiremos el sofrito, las patatas y la sal. En veinte minutos el plato estará listo.

Receta: Asociación de Amas de Casa de Chipiona y Asociación I.R

ALIÑO DE CHOVA

Ingredientes:



1 chova de 1 Kg aproximadamente
Cebolletas nuevas
2 pimientos verdes
3 tomates
Aceite de oliva virgen extra
Vinagre de Bodega
Sal

Preparación:

Limpiamos y cocemos la chova, esperamos a que se enfríe y la preparamos en trozos no muy pequeños y sin espinas, reservándola en un plato. A continuación, pelamos los tomates y los partimos en trozos muy pequeños, al igual que las cebollas nuevas y los pimientos verdes y todos estos elementos los introducimos en un bol, donde los aliñamos al gusto con vinagre de bodega, aceite de oliva virgen extra y la sal. Una vez que el picadillo esté listo, añadimos los trozos de chova, removemos y listo para servir.

Receta: Asociación de Amas de Casa de Chipiona y Asociación I.

DORADA SALVAJE A LA BRASA

Ingredientes:



1 dorada de la lonja de Chipiona de 1 Kg aproximadamente
Brasas de sarmientos o un buen carbón vegetal de encina
Aceite de oliva virgen extra
Sal

Esta tradicional forma de cocinar el pescado se puede emplear con cualquier pescado de roca.

Preparación:

Preparamos un buen fuego con los sarmiento o con el carbón vegetal, esperando que alcance el nivel justo de calor (brasa viva, fuego medio). Mientras las brasas adquieren el nivel deseado, limpiamos la dorada dejándole las escamas para proteger la carne del fuego directo. Sazonamos la dorada por dentro y por fuera y si las brasas están listas, colocamos el pescado en la parrilla. La duración de este proceso depende del peso del ejemplar, en este caso para una dorada de un kilo, el tiempo de brasa es de 20 minutos aproximada mente. Se suele acompañar de un picadillo de tomates, pimientos y cebolla.

Receta: Asociación de Amas de Casa de Chipiona y Asociación I.R

BORRIQUETE AL VERANILLO

Ingredientes



1 borriquete de 1 y 1/2 Kg aproximadamente
2 Tomates rojos grandes
1 Pimiento rojo
2 Cebollas medianas
4 patatas
4 hojas de laurel
6 dientes de Ajo
1 rama de perejil
Aceite de oliva virgen extra
Pimienta negra en grano
Sal

Preparación:

Limpiamos el borriquete, quitamos las escamas y partimos en rodajas de dos centímetros y medio aproximadamente y reservamos. En una cacerola ponemos el resto de los ingredientes en crudo, cubrimos con agua y ponemos a fuego medio hasta que las patatas que habremos cortado en rodajas están tiernas. En ese momento introducimos los trozos de borriquete y dejamos cocer otros cinco minutos más o hasta que el pescado adquiera su punto exacto. Este pescado como todos, no necesita demasiado tiempo de cocción.

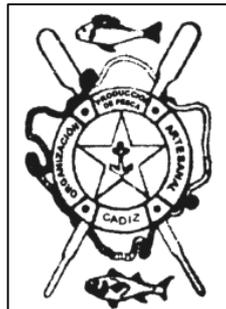
Receta: Tomas García Jefe de Cocina del Restaurante el Faro de Chipiona.

Estas recetas constituyen tan solo una muestra del recetario tradicional chipionero vinculado con la Mar, pero no podemos olvidarnos de las magníficas frituras de pescado, las ortiguillas, las tortillitas de camarones, los revueltos de pulpo y de huevos de choco, el choco con habas...y así hasta un amplio catálogo de recetas que proveen de embriagadores aromas las calles de Chipiona. Por ello les invitamos a conocer más de cerca los secretos de nuestra gastronomía, visitando los numerosos establecimientos de restauración de la localidad, donde les ofrecerán estos y otros platos elaborados con las excelentes capturas del día de la Lonja de Chipiona.

Rafael Guerrero Lozano,
Coordinador del Departamento de Medio Ambiente,
Ilmo. Ayuntamiento de Chipiona.



Foto cedida por el Cronista de Chipiona, D. Juan Luis Naval Molero



Organización de Productores de Pesca Artesanal de Cádiz

Delegación de Chipiona – (O.P.P.-36)

