

## El atún de almadraba, a la pesca de turistas



### Noticias

Los participantes en la ruta pueden optar a premios si consiguen llenar de suficientes sellos su "Tapaporte"

Como cada mes de mayo, laberintos kilométricos de redes se extienden en el mar de Cádiz para que las almadrabas, como desde tiempos fenicios, capturen atunes rojos salvajes, un **arte ancestral que se ha convertido en todo un reclamo turístico para localidades como Conil, Barbate, Tarifa o Zahara.**

Todas ellas despliegan este mes distintas fiestas gastronómicas para disfrutar de este preciado pescado, un manjar que, aunque en su mayor parte tiene a Japón como destino, en estas fechas puede encontrarse en las cartas de muchos restaurantes de la zona.

La **degustación del atún rojo salvaje de almadraba** se convierte así en un reclamo turístico de las cuatro localidades gaditanas en las que asientan su actividad las almadrabas, que, además, ofrecen también posibilidades de vivir de cerca, desde un barco, una "levantá", como se conoce la captura de los atunes rojos, o de acercarse al "ronqueo", como se denomina el despiece de un pescado que muchos llaman "el cerdo del mar" porque de él se comen hasta las pestañas.

El mes de mayo es el momento de disfrutar de la experiencia gastronómica y de ese sistema de pesca, uno de los más antiguos del mundo y que aprovecha las migraciones de los atunes rojos desde el Atlántico al Mediterráneo para desovar, cuando su carne es más sabrosa y apreciada. Es en este momento cuando las almadrabas, con un tradicional sistema de pesca que es de los más antiguos del mundo, extienden a unos tres kilómetros de la costa una línea de redes con unos 34 metros de fondo, en la que los atunes quedan atrapados. Para su captura, varias embarcaciones rodean las redes hasta hacer llegar los atunes al denominado colador, única parte que tiene fondo.

Los pescadores echan entonces una red, que luego van levantando hacia la superficie para, con ayuda de un buzo, seleccionar los ejemplares que por su tamaño y su peso están listos para convertirse en uno de los manjares más apreciados.

Zahara de los Atunes, Barbate, Tarifa y Conil de la Frontera, localidades en las que se asientan las almadrabas, celebran esta época de capturas con fiestas gastronómicas en las que la cocina tradicional y la más innovadora se entremezclan. Cocina en directo, pasacalles, conferencias, proyección de documentales y hasta atracciones de feria festejan la llegada de los atunes con distintas rutas.

Así Zahara de los Atunes celebra del **14 al 19 de mayo su [V Ruta del Atún \[1\]](#)**, una iniciativa a la que se unen cerca de cuarenta establecimientos en los que se pueden degustar sugerentes platillos con nombres como "Capricho de Atún", "Atún con caricias del mar", "Atún piwíki", "Petit suisse de Atún" o "Golpe de Atún". Los participantes en la ruta pueden optar a premios si consiguen llenar de suficientes sellos su "Tapaporte"

En Conil de la Frontera la Ruta del Atún, que alcanza este año su XVII edición y dura un mes, se inicia el 10 de mayo con una muestra en la que participan muchos restaurantes de la localidad, que ofrecen delicias con las que compiten en un concurso gastronómico.

Tarifa, que celebra este año, en junio, la primera edición de la Ruta de la Tapa y Barbate, que cuenta con un Centro de Interpretación de la Almadraba, despliegan también actividades gastronómicas con las que esperan pescar, con el reclamo del atún de almadraba, visitantes.

Las cuatro localidades, unidas por esta milenaria ruta del atún rojo, han colocado este año en lugares bien visibles unas gigantescas esculturas de bronce de atunes de siete metros de largo obra del artista de Chiclana Pedro Luis Barberá y con las que quieren hacer un homenaje a un pescado que ha marcado su historia, su cultura y su economía.

Un arte que además sigue, año tras año, luchando por su supervivencia debido a las limitaciones de la cuota de captura de atún rojo que le corresponde, y que este año, como el anterior, se mantiene en 657 toneladas.

Las empresas que gestionan las almadrabas insisten en que esa cuota hace peligrar la viabilidad de un sector que crea quinientos empleos directos y doscientos indirectos y que este año no albergará, como en años anteriores, el Observatorio Científico del Atún, que permitía extender su actividad en el mar una vez que agotaban la cuota que les correspondía.

Las almadrabas, que tardan dos meses en instalar su laberinto de redes en el mar y otros dos en recogerlo, buscan aliados en su lucha por sobrevivir otros tres mil años.

Redacción

**Enlaces:**

[1] <http://www.rutadelatun.com/gallery.html>