

#### **COLABORA**

















# XIV MUESTRA CULINARIA DEL ATÚN

**Tonno rosso**, así llaman los italianos a los atunes rojos y nosotros atún rojo o de almadraba, **Thunnus thynnus** sería el nombre científico según Linneo.

Este año las jornadas del atún de Isla Cristina estarán dedicadas a Italia. En el Mar Mediterráneo no habitan todos los tipos de atunes. No se conocen en este mar el atún rabil o atún de aleta amarilla, *Thunnus albacares*, ni tampoco el atún patudo, ojón o big eye, *Thunnus obesus*. La habitan sobre todo los atunes rojos que se desplazan del océano Atlántico para reproducirse en este mar además del Golfo de Méjico. En la restauración de Isla Cristina se utilizan el atún rabil, mal llamado atún refrigerado, congelado, ocasionalmente el patudo más graso y el atún rojo.

Este año contamos con los restauradores D. Gianni Pellerano del Ristorante Pomata Bistrot de Calaforte, Sardegna y del siciliano D. Andrea Tumbarello del Ristorante Don Giovanni de Madrid que nos deleitaran con su cocina.

Los bares, restaurantes, chiringuitos y heladerías que participan en la XIV Muestra Culinaria del Atún mostrarán las distintas formas de elaborar los platos de atún que tenemos en Isla Cristina

Disfrutemos de las 28 partes del atún que se conocen en nuestro pueblo y que tanto restauradores como las amas de casa nos hacen disfrutar gastronómica de este magnífico pez.

Cordiali saluti.

# HISTORIA DE LOS XIX ENCUENTROS DE CAPITANES DE ALMADRABA 2021

Este año se cumplen 19 años desde que la Asociación Amigos del Atún Thunnus thynnus comenzó a organizar los Encuentros de Capitanes de Almadraba

Durante estas jornadas hemos contado con Historiadores, Arqueólogos, Filólogos, Veterinarios, Biólogos, Químicos, Antropólogos y expertos en Atún de distintas Universidades, Centros de Investigación y Docencia, como los doctores D. Manuel Blasco, D. Enrique Carbonell, D. Valentín Sans-Coma, D. José Miguel Rey, D. José Antonio Hernando, D. Juan José García del Hoyo, D. Hugo Cavaco, D. Juan Manuel Campos, D. Juan Manuel Ruiz, D. José Antonio López, D. Darío Bernal D. Jesús Morales, D. Aurelio del Pozo, D. Francesc\_Xavier Llorca, D. José Luis Gozálvez, D. Manuel Ramírez, D. Antonio Santos, D. José Emilio Rebollo, D. Enrique García, D. José Luis Gozálvez, D. Antonio Medína, D. José Luis Cort, D. Fernando de la Gándara, D. David Florido, y otros expertos como D. Agustín P. Figuereo, D. Segundo Ríos, D. Emilio López, D. Pedro Siles, D. Salvador Cárdenas, D. Antonio di Natale, D. Fernando López, D.ª Carmen Sarasquete, D. Miguel Ángel López, D.ª Gabriela Diosdado y D. Domingo Martínez, DÚO EQUIPO CREATIVO, D. Rafael Vioque, D. Ignacio Palacios, D. Plácido Castaño, y la Periodista D.<sup>a</sup> Begoña Flores.

Este año los ponentes serán: **D. Manuel Léon**, Arqueólogo, **D. Jesús Sotomayor**, Director cine, **D. Manuel Blasco**, Catedrático Univ. Badajoz, **D. Mauricio Di Ubaldo**, Accademia Italiana della Cucina, Madrid, **D. Antonio Di Natale** Biólogo Marino, **D. Juan Manuel Ruiz**, investigador y **D. José Antonio López**, Investigador.

Siempre hemos contados con los capitanes de almadraba ya retirados como D. Claudio Columé, D. Manuel Ligero, D Ali Bouanani, D. Ramón Flores, D. José Carmona, D. Vicente Zaragoza, D. Jacinto Vaello, D. Jaime Pérez, D. José Fernández, D. Antonio Columé, D. Shinji Hidaka, D. Juan José Rodríguez y los capitanes actuales como: D. Patrón Fernández, D. José Carmona, D. Antonio Ponce, D. Miguel Muñóz y D. José Acosta en España y D. Morikawa Hirofumi, Capitán almadraba de Portugal, y D. Mohamed Bouanani, D. Manuel J. Vallejo, Capitán de almadraba de Marruecos y D Luigi Biggio, Rais tonnara Isola Piana (Carloforte) Sardegna.

Así mismo han colaborado en el diseño de las convocatorias los artistas, D.ª Charo Olias, D. Miguel Ángel Concepción, Dª. Rocío López Zarandieta, D. Víctor Pulido, D. Francis Zamudio, D. Antonio Enrique Carrillo, D. Alfonso Baya, D. Francisco Pérez, D. Pepe Zamora, D. Juan Manuel Seisdedos, D. David Robles y D. Juan Carlos Castro-Crespo. También han participado en la Semana de Alta Gastronomía del Atún reputados restauradores como: D. José Antonio Zaiño, Rest.. Rufino D. Juan Pablo Felipe, Rest. El Chaflán, D. Fernando Córdoba, Rest. Faro del Puerto, D. Enrique Becerra, Rest. Becerrra, D. Ángel León\*\*\* Rest. Aponiente, D. José Melero, Rest. El Campero, D. Juan Robles, Rest. Robles, D. Pedro Ximénez Rest. Tribeca, D. Sacha Ormaechea, Rest. Sacha, D.ª Celia Jiménez,\* Bodegas Campos, D. Alfonso Luna, Rest. Cástulo, D. Joaquin Felipe Rest. Urban, D. Abraham García, Rest. Viridiana, D.a Charo Álvarez, Rest. La Sal, D. Juan Manuel Córdoba, Rest Ventorrillo del Chato, D. Javier Hernández Rest. Limonar 40, D. Manuel Moreno Rest. El Copo, D. Victor Gamero Rest. Alcuza, D. Diego del Río\* Rest. El Lago, D. Julio Fernández\* Rest. Abantal, D. Alejandro Sánchez\* Rest. Alejandro, D. Mario Payan\*, Rest. Kabuqui, D.ª Loli Rincón, Rest. Manolo Mayo, D. Willy Moya, Rest. Poncio y D. Xanty Elias\* Rest. Acamthum, D. Antonio Mota Rest. Antonio, D. Ricard Camarena\*\*, Restauran Ricard Camarena, D. Manuel Lomba Rest. La Mirta. D. Victor Trochi\* de Tarragona, D. Daniel Avellaneda de Barcelona, D. Juan López Rest. Puro Chup Chup, D. Mauro Barreiros Rest La Curiosidad de Mauro, D. Kosei Takakura de Kosei Ramen de Málaga, D. Mario Payán de Kappo Madrid, D. Pedro Almeida, Restaurante Can the Can, Lisboa Portugal, D. Manuel Santos Resturante Hotel Vila Baleira, Porto Santo, Madeira, D. António Vieira, Restaurante Wish, Oporto y este año, D. Gianni Pellerano, Ristorante Pomata Bistrot, Calaforte, D. Andrea Tumbarello, Ristorante Don Giovanni, Madrid y **D. José Antonio Zaiño** Restaurante Casa Rufino de Isla Cristina. Y en la Muestra Culinaria del Atún la mayoría de los Bares, Tascas, Chiringuitos, Restaurantes y Heladería de Isla Cristina.

A todos ellos nuestro más sincero agradecimiento por haber participado y por esa sensibilidad que han transmitido a estas jornadas del atún y la almadraba.

José Antonio López González Presidente Asociación Amigos del Atún Thunnus thynnus y Amantes del Vino

## PARTICIPA CON NOSOTROS

Rellena esta hojilla con todos sus datos.

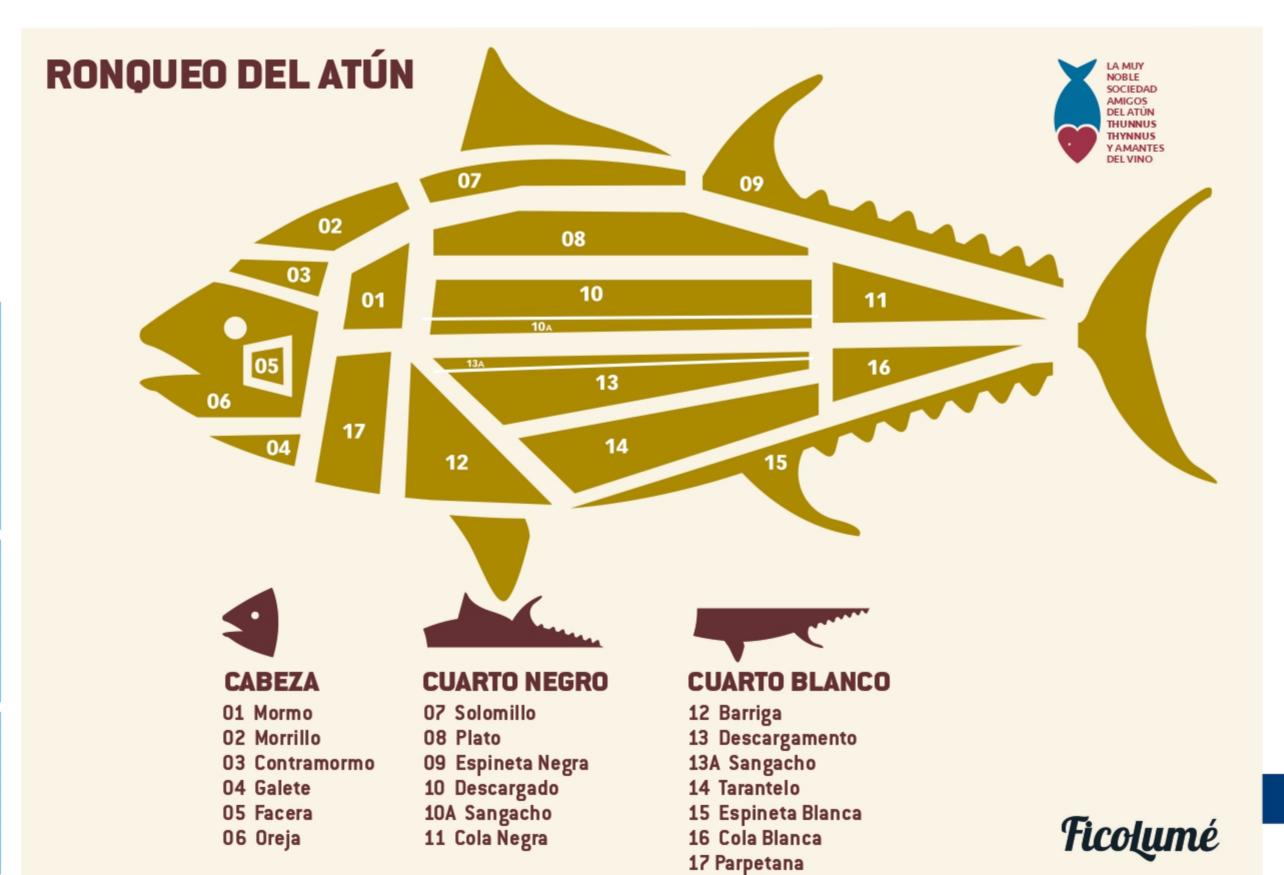
Una vez cumplimentada y con su correspondiente sello de haber visitado al menos tres establecimientos la entregará en la Delegación de Cultura.

Situada a la izquierda del Teatro Municipal Horacio Noguera, C/ Arquitecto Aramburu Maqua s/n.

Entre los participantes se sorteará un lote de Conservas y vinos Bodegas Barbadillo.

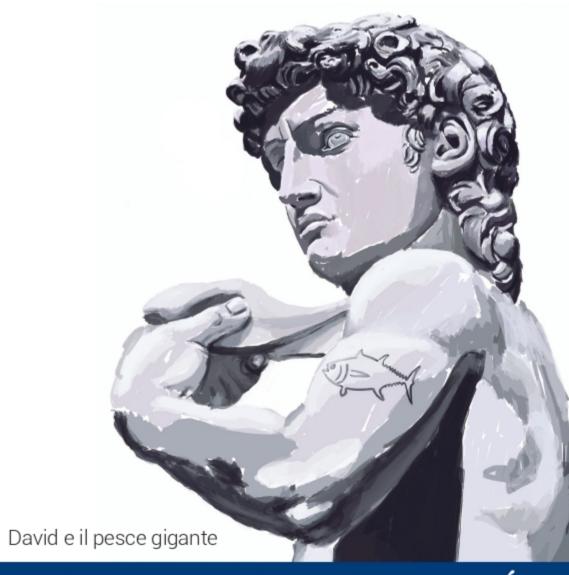
Nombre y Apellido:	
Domicilio:	
Teléfono:	
<b>VOTA POR EL PLATO MÁS DELICIOSO</b>	
Establecimiento:	
Plato:	

Espacio reservado para los sellos de los establecimientos.



# Arráez y Sotarráez XIX Encuentro de Capitanes de Almadraba

Isla Cristuna, 12-19 septiembre de 2021



XIV MUESTRA CULINARIA DEL ATÚN

www.amigosdelatun.com

#### 1. Restaurante Hermanos Reyes

#### Plaza de las Flores

Tel.: 636 546 290 Repelo de atún salado y aliñado 3,00 € Descargado de atún mechado 5,00 € Tarantelo de atún con cebollas

#### 2. Bar NUEVO AGADIR

#### Muelle Marina 9. Tel.: 651 679 053

pimientos rojos y verdes 4,00 €

Tarantelo de atún al ajillo 2,00€ Ensaladilla con tronco de descargamento de atún 2,00€ Huevas de atún macho aliñadas 2.00€

#### 3. Restaurante Hermanos Moreno

#### Avda, Padre Miravent, 39 Tel.: 959 34 35 71

Tarantelo de atún ahumado 3,00 € Descargado de atún relleno al horno 3,00 € Ventresca de atún salada en AOVE 3,00 €

#### 4. Bar Ntra. Sra. de la Peña

#### Plaza de San Francisco, 2

Tel.: 662 197 771

Cola blanca de atún con salsa de especies, cebolla y zanahorias 5,00 € Plato de atún mechado 5,00 €

#### 5. Restaurante Casa Rufino

#### Carretera de la playa s/nº.

Tel.: 959 33 08 10 Hueva grano atún Thunnus thynnus con picadillo o mayonesa 4.00 € Crujiente de atún de derecho y langostinos 4,00 € Solomillo de atún ahumado sobre mayonesa de ajo negro 4,00€

#### 6. Restaurante La Gola

#### C/ Jerónimo Sosa, s/nº

Tel.: 657 080 786 (EN MESAS ALTAS)

Ventresca de atún rojo con jamón ibérico y salsa de naranja 8,00 €

Descargamento de atún rojo macerado en AOVE 5,00 € Tarantelo de atún rojo en salsa tomate natural 5,00€

#### 7. Bar Abuelo Maña.

Avda. Padre Miravent 33

Tel.: 633 735 341 Morrillo de atún con AOVE 6,00 € Tarantelo de atún mechado 8.00 €

#### 8. Casa Manino

#### Bda. Punta del Caimán

Tel.: 676 881 239

Tarantelo de atún mechado 7,00€ Mormo de atún encebollado 6,00€ Descargamento de atún con nata 7,00€

#### 9. Bar Escobalín

Muelle Marina s/n Tel.: 959 344 135

Pellejitos de cola de atún en salsa comino 3,00€ Mormo de atún a la marinera 3,00€ Montadito ahijá barriga atún 3,00€

#### 10. Restaurante Hermanos Rivero

#### Avda. Padre Miravent, 32

Tel.: 959 34 35 08

Lomo de atún mechado con ibéricos 5.00€ Solomillo de atún a la pimienta 5,00€ Pellejitos de atún con garbanzos 4,00€

#### 11. Bar Miramar

#### Avda, Federico Silva Muñoz, 2

Tel.: 645 025 029 Morrillo atún al horno 4,00€

Guiso de barriga con patatas 2,00€ Tacos de solomillos de atún en adobo 2,00€

#### 12. Bar Arco Iris

#### Gran Vía, 15 Tel.: 660 703 486

Solomillo de atún a la manzana 2,50€ Cola blanca de atún en salsa 2.50€ Tarantelo de Atún en salsa de whisqui 2,50€

#### 13. Restaurante El Pescador

#### Avda. Padre Miravent, 19

#### Tel.: 959 34 36 35

Montadito de atún salado con salmorejo 2,50€ Filete de ventresca de atún rojo a la plancha 16,00€

#### 14. Restaurante Océano Playa

Tarantelos al horno con ibéricos 7.00€

#### Playa Central, s/nº. Tel.: 648 131 785

Tostá de ahija de barriga atún 15,00€ Marmitaco de cola blanca de atún con patatas 12,50€ Morrillo de atún encebollado con reducción de cebolla 11.00€

#### 15. Casa Pepete

C/ Mercado, 10

Tel.: 959 33 03 48 Pastel de Berenienas rellenas de tarantelo de atún 4.50 €

Descargado de atún con reducción de salsa de whisqui 4,50 €

#### Pavías de morrillos de atún 4,50 €

#### 16. Bar de Tapas PA'COMER C/ ESPAÑA, 89 maria-powa@hotmail.com

Tarantelo de atún con ibéricos de bellota 2,50€ Tronco blanco de atún relleno de ibéricos con cebollas 2,50€

Mormo de atún en salsa de pimenton 2.50€

#### 17. El Midas del Pipirigaña

#### Plaza San Francisco Tel : 633 197 882

Milhoja de Carpaccio de solomillo de atún con soja y pistacho 9,00€ Taquitos de cola blanca de atún rojo arroz nory y

wasabi de guisantes 15,00€ Encebollados de tarantelo de atún con crujiente de

caramelo y fruto rojos 9,00€

18. Heladería EL ARTESANO

#### Paseo de las Flores

Tel.: 600 425 900

Helado de Mojama de Atún con granizado de tomate y gelee de AOVE 3,00€

#### 19. Taberna Victoria

#### C/ Valencianos, s/nº

Tel.: 607 397 247

Tarantelo de atún relleno 3,50€ Ventresca de atún al vinagre de Módena 3,50€ Espaguetis a la bolognesa con Solomillo de atún (homenaje a las jornadas) 5,50€

#### 20. Bar Marchena

C/ Arnau, 131

Tel.: 959 33 20 58

Morrillo de atún con salsa al perdíz 5,00€ Montado de ahijá de atún 2,50€ Picadillo de trocitos de atún aliñado 2,50€ Pisto de verduras con solomillo de atún 5,00€

#### 21. Restaurante El Gato

#### C/ Faneca, 51

Tel.: 666 282 842 Albondiga de atún con tomate y hierbabuena 3,00€

Solomillo de atún al whisqui 3,00€ Tarantelo de ventresca de atún con crema de naranja 3,50€

#### 22. Bar Marinero

#### Muelle Martínez Catena, 21.

Tel.: 695 241 958

Morrilo de atún en adobo 3,00€ Tarantelo de atún al pimentón 3.00€ Solomillo de atún al ajillo 3,00€

#### 23. Restaurante La Sal

#### Plaza de las Flores, 13. Tel.: 660 591 273

Taco picante con tartar de cola blanca de atún 4,50 € Cola negra de atún macerada y caramelizada con cebolla y orégano 4.00€ Tallarines con Tarantelo de atún y salsa Thay 5,00€

### 24. Abacería la Purísima

#### Plaza de San Francisco

Tel.: 619 647 468

Espinetas blanca de atún con papas 3,00€ Pellejitos de atún en salsa de tomate 3,00€ Tataki de descargado de atún 3,00€

#### 25. Restaurante Casa Pepín

Paseo Marítimo. Playa Central, s/nº.

Tel.: 959 33 23 99

Solomillo de atún con pimientos piquillo y piñones 3,00€ Filosa de atún al ajo de las Pedroñeras 3,00 €

#### 26. Asador los Vascos

C/ Conde Vallellano Tel.: 696 239 252

Carpaccio de tarantelo de atún 11,00€ Milhojas de solomillo de atún con alcachofas 13,50€

#### 27. Bar El Carmen Playa

#### Playa Central, s/nº.

Solomillo de atún al carnaval 10.00€ Barriga de atún con cebollas al horno 10,00€

#### 28. El Antojo Tapas

#### C/ Gran Via, 13 Tel.: 699 968 102

Mojama de descargamento de atún con almendras 8,00€ Encebollado de tarantelo de atún (al antojo) 2,80€ Plato de atún en salsa de tomates y cominos 2,80€ Morrillo de atún en salsa de tomate 2,80€



**DEL VINO** 



# **MUESTRA CULINARIA DEL ATÚN** del 12 al 19 de septiembre de 2021 **ISLA CRISTINA**



#### 29. Doña Lola Plaza de la Ribera

#### www.espaciocapitana.com

Cuatro atunes en ensaladilla con su huevo trufado 14,00€ Dados de atún rojo de almadraba con salsa de yema curada 16,00

#### 30. Bar Isabelo

Muelle Martínez Catena s/n Tel.: 669 122 396

Pimentón de tarantelo de atún 2,00€ Pastel de mormo de atún 2,00€ Descargamento de atún relleno de jamón, huevos cocidos y queso 2,00€

#### 31. La Belli la Mar de Tapas

#### Avda. Parque Central, s/nº.

Tel.: 676 551 553 Dados de descargamento de atún picante sobre arroz de sushi 12,00€

Descargado de atún sobre tostada de pan brioche,

#### crema trufada y pesto 14,00€ Tarantelo de atún con salsa de pimiento choricero 10,00€

#### 32. La paraita del Peret Avda. Parque Central, s/nº. Tel.: 677 142 690

Tataki de Tarantelo de atún 4,00€ Descargado de atún a la vizcaína 4,00€ Solomillo de atún a la diabla 4,00€ Barriga de atún al horno con salsa de cebolla 4,00€

#### 33. Bar Casa Pedro Avda Blas Infante 43

Tronco de descargado de atún al horno 2,20€ Espineta blanca de atún con patatas 2,20€ Ahija de barriga de atún en aceite oliva virgen extra 2,20€ Pellejitos de cola blanca con garbanzos 2,20€

#### 34. Chiringuito el portugué

Playa del Hoyo Tel.: 607 704 314

Barriga de atún al vinagre de Módena 6,00€ Tarantelo de atún al portugués 6,00 € Solomillo de atún al papillote 6,00 €

#### 35. Casa Dolores

Barriada Punta del Caimán. Tel.: 619 243 978

Solomillo de a tún con aros de cebolla 5,00 € Pavías de tarantelos de atún 3,00€

#### 36. Restaurante La Boccana

## Puerto Deportivo Isla Cristina

Carpaccio de Atún y Berenjenas ahumadas 4,50€ Ventresca de Atún fresco confitada con pipirrana y salsa rosa 5,00€ Atún (Plato) marcado con salsa Teriyaki 4,50€

Degustación de atún: carpaccio, tartar y ceviche 20,00€

#### 37. Bar Marco Polo C Carmen 12,

Tel.: 618 323 230 Solomillo de Atún a la perdíz 2,50€ Ventresca de Atún con cítricos 2,50€

Mormo de Atún al ajillo con AOVE 2,50€

#### 38. Contramarea. Calle Barco,2

Tel.: 608 911 819

Carpaccio de descargado de atún con manteca colorá 3.00€ Tataky de tarantelo de atún con chutney de mango y wakamen 4,00€

Tartar de cola blanca con helado wasabi 4,00€

Tarantelo de atún con cítricos 4.00€

#### 39. Bar El Patera

#### C/ Ancla 25 Punta del Caimán

Ventresca de atún al vinagre de Módena 5,00€ Mormo de atún con cebollas caramelizadas a Tarantelo con sabor a Ibéricos de Huelva 5,00€

#### 40. Bar Almar

Muelle Marina, 10 Tel.: 647 162 183

Tarantelo de atún con jamon en salsa de soja 2,00€ Tosta de ahijá de atún 2,00€ Lomo blanco de atún a la naranja agría 2,00€

#### 41. Abaceria Juan Pérez C/ Serafín Romeu Portas, 51 Tel.: 678 915 996

Tosta de mojama de descargamento sobre salmorejo y AOVE 2,50€ Tarantelo de atún macerado 2,50€

#### 42. Marisquería Aguasalá C/Conde Vallellano, 12

Tel.: 651 648 519

Ravioli de solomillo con salsa de tomate y albahaca 4,00€ Huevos rotos con tartar de descargado de atún con mostaza 6,00€ Bocadillo de descargamento en 3 sabores 4,00€

#### 43. Pulperia Agalleguiña

C/ Profesor Ramón Noya 6 Tel.: 644 425 518

Tartar de atún 12.00€ Tataki tarantelo de atún 12,00€

#### 44. Asociación Vecinos Punta del Caimán C/San Agustin, 6 Tel.: 690 953 037

Ahija de barriga de atún 2,50€ Tarantelo de atún en salsa de cebolla y especies 2,50€

\* Salvo error tipográfico

# Ficolumé

# C/ Muelle Martínez Catena, 7

#### Teléfono: 959 34 44 88 21410 ISLA CRISTINA

C/ Carretera Isla Cristina. Pozo del Camino Teléfono: 959 34 35 04 21410 ISLA CRISTINA

MORTIN

DORADO.

FICOLUMÉ

MARTÍN DORADO, S.L. Teléfono: 959 343 554 C/ Muelle Martínez Catena, s/n 21410 ISLA CRISTINA

Centro comercial La Plaza 21410 ISLA CRISTINA

SAL

DE

BRICAS