

Arráez y Sotarráez

XIX Encuentro de Capitanes de Almadraba

Isla Cristina, 12-19 septiembre de 2021

David e il pesce gigante



www.amigosdelatun.com



Tenemos nuestra joven historia diferente y sabemos defenderla y preservarla.

Tenemos una cultura almadrabra propia que nos empuja a evolucionar sin dejar de ser fieles a nosotros mismos.

Tenemos un oficio: propagadores de la cultura.

Tenemos un bol de 12 atunes que recorrerán toda nuestra tierra.

Tenemos Isla Cristina, que nos lo da todo para sorprender desde tierra, mar y aire.

Tenemos nuestros productos y sabemos respetarlos. Tenemos la capacidad de enfrentarnos a cualquier reto.

Tenemos a nuestros almadrabreros y a su experiencia que nos avala.

Tenemos nuestra flota pesquera y su industria.

Tenemos la locura necesaria para cada año embarcarnos en una nueva singladura.

Tenemos el amor incondicional de los isleños, de la gente de La Higuera y de todos los que nos visitan.

Tenemos algo único, nuestra manera de hacer las cosas.

Tenemos los arráez, los sotarráez, los almadrabreros, los acopejadores, los rederos, los ronqueadores, los salazoneros, los peteros, los de la tabla, somos la gente de poniente. Y en cada marea siempre sacamos la jarampa.

Tenemos nuestras tradiciones.

Tenemos la gente que siguen los legados de nuestros antepasados y que se transmiten de padres y madres a hijos e hijas, para que no caigan en el olvido y se pierdan.

Tenemos lo que tenemos, aunque no tenemos almadraba.

Tenemos calada la almadraba en nuestro corazón.

Tenemos que izar las redes del copo de la almadraba tirando de las colinas y disfrutar del espectáculo de los atunes *Thunnus thynnus* y del placer de contar las cosas de la mar.

Tenemos que recordar a los amigos del atún que ya no están entre nosotros como el Arráez de poniente, Isla Cristina, D. Claudio Columé y al Arráez de levante, Benidorm, D. Jacinto Vaello.

José Antonio López González
Presidente

Amigos del Atún *Thunnus Thynnus* y Amantes del Vino

DOMINGO 12/09/2021

13:00h. RONQUEO DE UN ATÚN EN DIRECTO

Ronqueo tradicional de un atún.

Ronqueo de un atún estilo japonés.

Ronqueo italiano.

LUNES 13/09/2021

20:00h. PRESENTACIÓN UN BOL DE ATUNES

D. Enrique Lafita.

D. Juan Manuel Seisdedos.

D. David Robles.

D. Víctor Pulido.

D. Miguel Ángel Concepción.

D. Rocío López Zarándieta.

D. Faustino Rodríguez.

D. Francis Zamudio.

DÚO CREATIVO (D. Domingo Martínez y Dña. Gabriela Diosdado).

D. Pedro Quesada.

D. José Luis Tabares.

D. Francisco Valdés.

Lugar: Plaza de la Flores.

Acompañaremos a los pintores por el PASEO DE LOS ATUNES (Gran Vía hasta Ayuntamiento).

JUEVES 16/09/2021

15:00h. XV SEMANA DE ALTA GASTRONOMÍA DEL ATÚN

RISTORANTE POMATA BISTROT, CALAFORTE.

SARDEGNA. ITALIA.

D. Gianni Pellerano.

Lugar: Restaurante Casa Rufino.

20:00h. V PREGÓN ALMADRABERO

D. Antonio Aguilera.

Presenta D.ª Begoña Flores.

Lugar: CIT GARUM.

20:30h. ALMADRABEROS ISLEÑOS, la gente de poniente en las almadrabas de Conil, Barbate, Zahara de los atunes y Tarifa

D. José Tortosa, D. Juan Ojeda, D. Joaquín Rodríguez,

D. Juan José Soto, D. Antonio Lozano, D. Francisco

Fortuna, D. Francisco Beas y D. Juan Faneca.

Modera: D. José Antonio López.

Lugar: CIT GARUM.

VIERNES 17/09/2021

12:30h. XV CATA DE MOJAMA DE ATÚN PARA PROFESIONALES

Lugar: Restaurante Casa Rufino.

15:00h. XV SEMANA DE ALTA GASTRONOMÍA DEL ATÚN

RISTORANTE DON GIOVANNI. MADRID.

D. Andrea Tumbarello.

Lugar: Restaurante Casa Rufino.

19:00h. PRESENTACIÓN XIX ENCUENTRO DE CAPITANES DE ALMADRABA

D. José Antonio López González. Presidente

Asociación de Amigos del Atún *Thunnus Thynnus*.

D. Jenaro Orta Alcalde Ayuntamiento de Isla Cristina.

D.ª María Eugenia Limón. Presidenta Diputación de

Huelva.

D. Mauricio di Ubaldo. Presidente Accademia Italiana della Cucina, delegación Madrid.

19:15h. EL CONSUMO DEL ATÚN THUNNUS THYNNUS, SANGACHO/BUZZONAGLIA, EN TIEMPO DE PANDEMIA.

Dr. Manuel Blasco, Catedrático Zoología Universidad Extremadura.

Moderadora: D.ª María Teresa Carrillo miembro

Sociedad Amigos del Atún *Thunnus thynnus*.

20:00h. RESULTADO CATA MOJAMA

20:15h. LAS TONNARES ITALIANAS

Dr. Antonio Di Natale, Biólogo Marino, Secretario

General de la Fundación Acuario de Génova,

Accademico della Accademia Italiana della Cucina.

Miembro Sociedad Amigos del Atún *Thunnus thynnus*.

Moderadora: D.ª Blanca Romero miembro Sociedad Amigos del Atún *Thunnus thynnus*.

21:00h. DOCUMENTAL. ORO ROJO

Documental sobre la almadraba de Zahara de los Atunes.

Por D. Jesús Sotomayor, Director de Cine.

Moderador: D. José Antonio López, Presidente

Sociedad Amigos del Atún *Thunnus thynnus*.

SE PROYECTARÁ EN LA PLAZA DE LAS FLORES, ISLA CRISTINA.

SÁBADO 18/09/21

11:00h. RESULTADOS DE LAS ALMADRABAS ATLÁNTICAS Y MEDITERRANEAS EN LA CAMPAÑA 2021.

Por los Capitanes de almadraba:

D. Vicente Zaragoza, Capitán de almadraba.

D. Juan José Rodríguez, Capitán de almadraba.

D. Jesús Miguel Muñoz, Capitán de almadraba

(Barbate).

D. José Acosta, Capitán almadraba (Zahara de los Atunes).

D. Patrocinio Fernández Capitán almadraba de (Tarifa).

D. José Carmona Capitán almadraba de (Tarifa).

D. Antonio Ponce, Capitán de almadraba (Conil).

D. Manuel J. Vallejo Capitán almadraba (Marruecos).

D. Mohamed Bouanani, Capitán almadraba

(Marruecos).

D. Guilano Greco, tonnara Isola Piana (Carloforte)

Sardegna.

D. Luigi Biggio, Rais tonnara Isola Piana (Carloforte)

Sardegna.

Dr. Antonio Di Natale. Biólogo Marino, Secretario.

General de la Fundación Acuario de Génova, Italia

Moderador: D. José Antonio López, Dr. en Química.

12:00h. LA GEOGRAFÍA Y EL LENGUAJE ALMADRABERO SICILIANO.

Dr. Juan Manuel Ruiz.

Catedrático de Latín.

Moderadora: D.ª María de los Ángeles García,

Profesora de Latín y Griego.

12:45h. EL ÚLTIMO RAIS DE LA TONNARA DE FAVIGNANA. D. GIOACCHINO CATALDO.

Dr. José Antonio López.

Profesor IES Padre J Miravent, Isla Cristina.

Moderador: D. Diego García. Lcdo. C. Química y

miembro Sociedad Amigos del Atún *Thunnus thynnus*.

13:30h. ARS CULINARIA GARUM, PROPIEDADES Y USOS CULINARIOS DEL GARUM DE BAELO CLAUDIA Y POMPEYA EN ÉPOCA ROMANA.

D. Manuel León Bejar. Lcdo en Arqueología.

Moderador: D. Enrique Carrillo. Patrón Pesca y

miembro Sociedad Amigos del Atún *Thunnus*

Thynnus.

14:15h. CLAUSURA DE LAS JORNADAS

15:00h. XV SEMANA DE ALTA GASTRONOMÍA DEL ATÚN

RESTAURANTE CASA RUFINO, Isla Cristina.

D. José Antonio y D. Jesús María Zaiño

Lugar: Restaurante Casa Rufino.