



Ficolymne



XV MUESTRA CULINARIA DEL ATÚN

Existen dos tipos básico de cocina en nuestro pueblo: la de subsistencia y la comercial. La primera se encuentra en nuestras casas y en los barcos pesqueros y es practicada por nuestras madres y abuelas mientras que en los barcos la desarrolla el marinero que tiene mucha sensibilidad gastronómica. Mientras que la comercial es la que nos encontramos en bares, tascas, chiringuitos y restaurantes que son atendidos por profesionales de la restauración. Ambos tipos saben sacar el máximo provecho a las más de treinta partes que se conocen de ese pescado tan maravilloso como es el atún, en cualquiera de sus especies: Rojo, Rabil, Ojón, Bonito, Melva, Listado, Bacoreta que se suele capturar por esta zona. Los cocineros usarán las partes del atún como: morrillo, mormo, contramormo, facera, paladar, oreja, galete, ojo, parpetana, plato, descargado, solomillo, espineta negra, cola negra, pellejito negro, sangacho, barriga, tarantelo, descargamento, cola blanca, pellejito blanco, espineta blanca, armónica, médula, carrasquiña, churumbel, ossobuco, callo cordón, corazón, hueva macho, hueva granos, buche, tripa y filosa.

Durante una semana en septiembre Isla Cristina se convertirá nuevamente en la capital mundial del Atún. Todos los isleños y foráneos que nos visiten olerán y disfrutarán de los guisos de atún que van a preparar los cocineros en esta muestra culinaria del atún. No nos olvidamos de los salazoneros isleños que elaboran unas de las mejores mojamas y huevas secas que se hacen en sus chancas o tarichos.

Este año contamos con los restauradores isleños y D. Jesús María Becerra del Restaurante Becerrita de Sevilla, Dña. Charo Álvarez de los Restaurantes La Sal en Zahara de los Atunes y Sevilla y nuestros paisanos D. José Antonio y D. Jesús Zaiño del Restaurante Casa Rufino que nos deleitarán con su cocina del atún.

Que nos aproveche

José Antonio López González

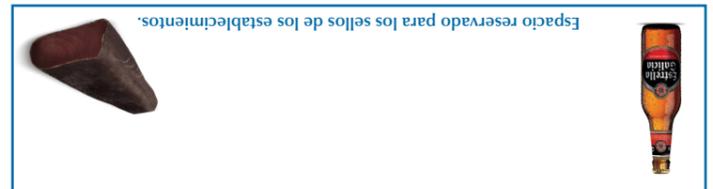
HISTORIA DE LOS XX ENCUENTROS DE CAPITANES DE ALMADRABA 2022

Este año cumplimos 20 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 Gozávez, D. Manuel Ramírez, D. Antonio Santos, D. José Emilio Rebollo, D. Enrique García, D. José Luis Gozávez, D. Antonio Medina, D. José Luis Cort, D. Fernando de la Gándara, D. David Florido, y otros expertos como D. Agustín P. Figuerero, 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, D. Manuel León Bejar, la Periodista D.ª Begoña Flores, los directores de cine: D. Jesús Sotomayor y D. Plácido Castaño.

Este año los ponentes serán: D.ª. Eva Cote Montes. Antropóloga, Drª Araceli Guillaume Alonso. Catedrática de Historia. D. Antonio Aragón, Licenciado en Historia UNED, Dr. Manuel Blasco, Catedrático Univ. Badajoz, D. Mauricio Di Ubaldo, Accademia Italiana della Cucina, Madrid, Dr. Antonio Di Natale Biólogo Marino, Dr. Juan Manuel Ruiz, investigador y Dr. 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 Muñoz 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.



VOTA POR EL PLATO MÁS DELICIOSO

Establecimiento:

Plato:

Nombre y Apellido: _____

Domicilio: _____

Teléfono: _____

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 una mojama y seis botellas de Estrella Galicia 0,66 l.

PARTICIPA CON NOSOTROS

Así mismo han colaborado en el diseño de las convocatorias los artistas, D.ª Charo Olias, D. Miguel Ángel Concepción, D.ª. Rocío López Zandieta, 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. Becerra, D. Ángel León*** Rest. Aponiente, D. José Melero, Rest. El Campero, D. Juan Robles, Rest. Robles, D. Pedro Jiménez 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. Víctor 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. Víctor 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 Restaurante Hotel Vila Baleira, Porto Santo, Madeira, D. António Vieira, Restaurante Wish, Oporto, D. Gianni Pellerano, Ristorante Pomata Bistrot, Calaforte, D. Andrea Tumbarello, Ristorante Don Giovanni, Madrid y este año, D. Jesús Becerra, Restaurante Becerrita Sevilla, Charo Álvarez, Restaurante la Sal, Zahara de los Atunes 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

ORGANIZA



LA MUY NOBLE SOCIEDAD AMIGOS DEL ATÚN THUNNUS THYNNUS Y AMANTES DEL VINO

COLABORA



Ayuntamiento de Isla Cristina



patronato provincial de turismo HUELVA convention bureau



Good Monday! Comunicación 360º



tierra nuestra VINOS DE ESPAÑA



MUESTRA CULINARIA DEL ATÚN

del 11 al 18 de septiembre de 2022

ISLA CRISTINA



XV

ver mapa interactivo en la web
www.amigosdelatun.com



Playa del Hoyo

- 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, pimientos rojos y verdes 4,00€
- 2. Bar Nuevo Agadir**
Muelle Marina 9.
Tel.: 651 679 053
Tarantelo de atún al ajillo 2,50€
Ensaladilla con tronco de descargado de atún 2,50€
Huevas de atún macho aliñadas 2,50€
Mojama de descargamento 8,00€
- 3. Restaurante Hermanos Moreno**
Avda. Padre Miravent, 39
Tel.: 959 34 35 71
Tarantelo de atún al 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 especias, cebolla y zanahorias 6,00€
Plato de atún mechado 6,00€
- 5. Restaurante Casa Rufino**
Carretera de la playa s/nº.
Tel.: 959 33 08 10
Galleta de manzana caramelizada con tarantelo y queso Doñana 5,00€
Ensaladilla de atún de derecho 5,00€
Cola blanca en tempura sobre tomate con concassé 5,00€
- 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
Taco de solomillo a la plancha 16,00€
Tarantelo de atún mechado 8,50€
- 8. Casa Manino**
Bda. Punta del Caimán
Tel.: 676 881 239
Mormo de atún encebollado 7,50€
Descargamento de atún con nata 7,50€
- 9. Bar Escobalín**
Muelle Marina s/n
Tel.: 959 344 135
Pellejitos de cola de atún en salsa comino 3,50€
Filosa de atún al ajillo 3,50€
Montadito ahijá barriga atún 3,50€
- 10. Restaurante Hermanos Rivero**
Avda. Padre Miravent, 32
Tel.: 959 34 35 08
Lomo de atún mechado con ibéricos 5,50€
Solomillo de atún a la pimienta 5,50€
Pellejitos de atún con papas 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 2,50€
Tacos de solomillos de atún en adobo 2,50€
- 12. Bar Arco Iris**
Gran Vía, 15
Tel.: 660 703 486
Solomillo de atún a la plancha 7,00€
Cola blanca de atún en salsa 7,00€
Tarantelo de Atún en salsa de tomate 7,00€
- 13. Restaurante El Pescador**
Avda. Padre Miravent, 19
Tel.: 959 34 36 35
Morrillo de atún plancha 8,00€
Ventresca de atún rojo a la plancha 7,50 €/100 gr.
Atún salado al ajillo 9,00€
- 14. Restaurante Océano Playa**
Playa Central, s/nº.
Tel.: 648 131785
Tostá de ahija de barriga atún con salmorejo 15,00€
Pimenta con tronco de atún en conserva 15,00 €
Morrillo de atún encebollado con reducción de pimientos 15,00 €
- 15. Casa Pepete**
C/ Mercado, 10
Tel.: 959 33 03 48
Berenjenas rellenas de solomillo de atún con pisto y queso 10,00€
Cazuela de Descargado atún con pulpo al ajillo 12,00€
Pavias de cola blanca de atún del Abuelo Pepete 10,00€

- 16. Bar de Tapas PA'COMER**
C/ ESPAÑA, 89
maria-powa@hotmail.com
Tarantelo de atún con ibéricos de bellota 3,00€
Tronco blanco de atún relleno de ibéricos con cebollas 3,00€
Mormo de atún en salsa de pimenton 3,00€
- 17. Marisquería LA BAHIA**
Plaza San Francisco
labahiaislacristina@gmail.com
Tumbet de verduras y atún encebollado 10,00€
Ceviche de tarantelo, vieira y causa limeña con aire de cítrico 14,00€
Tosta de pan de cristal con ventresca, papada de cerdo ibérico y tomatada 8,00€
- 18. ARTESANIA CREATIVA TAMAR**
C/ del Carmen 19
Tel.: 666 632 106
Imán Atún 3,50€
Imán barco Sacada 3,50€
- 19. Taberna Victoria**
C/ Valencianos, s/nº.
Tel.: 607 397 247
Solomillo de atún estilo Cádiz 3,50€
Tostá de tarantelo de atún en manteca 7,00€
Cola de atún al pimentón de la Vera 3,50€
- 20. Bar Marchena**
C/ Arnau, 131
Tel.: 959 33 20 58
Morrillo de atún en salsa perdiz 6,00€
Tarantelo de atún a la pastora 6,00€
Cola de atún al pimentón 6,00€
- 21. Restaurante El Gato**
C/ Faneca, 51
Tel.: 666 282 842
Descargamento de atún marinado sobre guacamole y totopos de trigo.
Con bebida incluida 4,50€
- 22. Bar Marínero**
Muelle Martínez Catena, 21.
Tel.: 695 241 958
Morrillo de atún en adobo 3,00€
Tarantelo de atún al pimentón 3,00€
Solomillo de atún al ajillo 3,00€
Pellejito de atún con patatas 3,00€
- 23. Restaurante La Sal**
Plaza de las Flores, 13.
Tel.: 660 591 273
Taco picante con dados de cola blanca de atún y salsa agrídulce 5,00€
Tartar de Cola negra de atún con mahonesa de jengibre y ensalada wakame 9,00€
Ensaladas de tacos de Tarantelo de atún salteado con soja y salsa frutos rojos 7,00€
- 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 Pepin**
Paseo Marítimo. Playa Central, s/nº.
Tel.: 959 33 23 99
Garbanzo de Escacena con Tarantelo atún en salsa de callos 5,00€
Descargamento de atún al ajo de las Pedroñeras 5,00€
- 26. Asador los Vascos**
C/Conde Vallellano
Tel.: 696 239 252
Carpaccio de tarantelo de atún 12,50€
Milhojas de solomillo de atún con alcachofas 15,50€
- 27. Bar El Carmen Playa**
Playa Central, s/nº.
Solomillo de atún al carnaval 12,50 €
Barriga de atún con cebollas al horno 12,50 €
Tarantelo de atún con salsa de pimiento choricero 12,50€
- 28. El Antojo Tapas**
C/ Gran Vía, 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€
- 29. Doña Lola**
Plaza de la Ribera
www.espaciocapitana.com
Solomillo a la naranja con verduras escbechadas 16,00€
Tartar de descargamento de atún con huevas de truchas 17,00€
- 30. Bar Isabelo**
Muelle Martínez Catena s/n
Tel.: 669 122 396
Pimentón de tarantelo de atún 2,50€
Pastel de mormo de atún 2,50€
Descargamento de atún relleno de jamón, huevos cocidos y queso 2,50€
Encebollado de mormo de atún Thunnus albacares 2,50€

- 31. La Belli la Mar de Tapas**
Avda. Parque Central, s/nº.
Tel.: 676 551 553
Quenelle de descargado de atún con caldo oscuro de sus espinas y setas shitakes 12,00€
Láminas de descargamento de atún con ponzu de mango 12,00€
Pellejitos de cola blanca de atún con salsa de tomate, chorizo, morcilla y huevo frito 12,00€
- 32. La paraita del Peret**
Avda. Parque Central, s/nº.
Tel.: 677 142 690
Pimentón de Solomillo de atún 4,00€
Milhoja Barriga de atún con salsa de cebolla 4,00€
- 33. Bar Casa Pedro**
Avda Blas Infante 43
Tronco de descargado de atún al horno 2,50€
Espineta blanca de atún con patatas 2,50€
Ahija de barriga de atún en aceite oliva virgen extra 2,50€
Pellejitos de cola blanca con garbanzos 2,50€
- 34. Chiringuito elPortugué**
Playa del Hoyo
Tel.: 722 811 425
Morrillo de atún confitado con cebolla caramelizada 4,00€
Tarantelo de atún relleno con pulpo y verduras (2 pers) 25,00€
Lingote de Solomillo de atún al horno al Jerez y patatas 5,00€
- 35. Casa Dolores**
Barriada Punta del Caimán 619243978
Solomillo de a tún con aros de cebolla 5,00€
Descargamento de atún, confitado con mahonesa y mostaza vieja 6,00€
Pavias de tarantelos de atún 3,00€

- 36. Restaurante La Boccana**
Puerto Deportivo Isla Cristina
Carpacho de Atún y Berenjenas ahumadas 5,00€
Ceviche tarantelo Atún 5,00€
Atún (Plato) marcado con salsa Teriyaki 5,00€
- 37. Bar Marco Polo**
C Carmen 12,
Tel.: 618 323 230
Solomillo de Atún a la perdiz 3,50€
Ventresca de Atún con cítricos 3,50€
Mormo de Atún al ajillo con AOVE 3,50€
- 38. Contramarea,**
Calle Barco,2
Tel.: 608 911 819
Carpaccio de descargado de atún con manteca colorá y cítricos 4,00€
Plato de cola blanca con helado wasabi 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 la naranja 5,00€
Tarantelo con sabor a Ibéricos de Huelva 5,00€
- 40. Bar Almar**
Muelle Marina, 10
Tel.: 654 536 590
Mojama de descargado con AOVE 2,50€
Atún salado-desalado con ajos de las Pedroñeras 2,50€

- 41. Abacería Juan Pérez**
C/ Serafín Romeu Portas 51
Tel.: 678 915 996
Sorpresa de descargamento de atún 4,00€
Tesoro de Tarantelo de atún macerado 4,00€
- 42. Marisquería Aguasalá**
C/Conde Vallellano 12
Tel.: 651 648 519
Wanton con tarantelo al curry rojo y guacamole 5,50€
Descargado de atún en salsa de cítricos 4,00€
Tallarines al pesto con brochetas de solomillo atún y crema de parmesano 6,00€
- 43. Marisquería Aqua**
Avda. Atlántico Edificio marazul 1
Tel.: 629 839 039
Barriga de atún 2,50€
Plato de atún relleno 2,50€
- 44. Asociación Vecinos Punta del Caimán**
C/San Agustín 6
Tel.: 690 953 037
Ahija de barriga de atún 3,00€
Tarantelo de atún en salsa de cebolla y especias 3,00€
Solomillo de atún en salsa de queso 3,00€
- 45. Abacería El Timón**
Avda. Padre Miravent, 29
Tel.: 654 536 590
Mojama en aceite 3,00€
Semimojama de atún al ajillo 3,00€
Picadillo de atún salado aliñado 3,00€

- 46. Brasería Freiduria La Peña**
Plaza del Ayuntamiento
Tel.: 606 288 704
Taquitos de atún, patatas al horno con guacamoles encebollados y pistachos 4,00€
Tarantelo de atún en crema de carriera 4,00€
Chipirones rellenos de ventresca de atún con setas laminadas 4,00€
Conjunto de tres tapas 10,00€
- 47. El Farito Tapas**
C/ Ancas 47. Edificio el faro. Punta Caiman
Tel.: 633 293 825
Tarantelo a la naranja 3,60€
Croquetas de cola blanca de atún 3,40€
- 48. Centro Cultural Pepe Félix Anastacio**
C/ Pescadores s/n
Tel.: 646 435 152
Pimentón de solomillo de atún 2,50€
Ahija de barriga de atún 2,50€
Tarantelo de Atún en salsa de tomate 2,50€

- 49. Ficolumé**
FICOLUMÉ
PESCATÚN
C/ Muelle Martínez Catena, 7
Teléfono: 959 34 44 88
21410 ISLA CRISTINA

FICOLUMÉ FÁBRICA
C/ Carretera Isla Cristina.
Pozo del Camino
Teléfono: 959 34 35 04
21410 ISLA CRISTINA
- 50. MARTÍN DORADO, S.L.**
Teléfono: 959 343 554
Plaza Abasto ISLA CRISTINA
Centro Comercial Isla Cristina.
21410. Isla Cristina (Huelva)
- 51. TOSCAMARE**
Plaza Abasto ISLA CRISTINA
Local Nº 2.
Centro Comercial Isla Cristina.
21410. Isla Cristina (Huelva)

FÁBRICAS DE SALAZÓN

* Salvo error tipográfico