Estimado Amigo del Atún

Estamos preparando las Jornadas ARRÁEZ Y SOTARRÁEZ XXII ENCUENTRO DE CAPITANES DE ALMADRABA y dentro de ellas se va a celebrar la ***XIX Cata de mojama***, el resultado de esta cata se sabrá el viernes 12 septiembre a las 20,00 en el CIT GARUM de Isla Cristina.

Durante estos últimos años siempre hemos estado colaborando con la Asociación de Fabricante de Mojama y entre todos hemos conseguido que esta salazón tenga la **Indicación Geográfica Protegida "Mojama de Isla Cristina"** e **Indicación Geográfica Protegida "Mojama de Barbate".**

Estas mojamas son una salazón del atún muy apreciada por los consumidores, de aspecto exterior desde marrón oscuro hasta granate, con distintas tonalidades, presentando al corte las vetas propias de los lomos del atún, descargado (cuarto negro) y descargamento cuarto blanco). Tiene textura compacta y lisa, poco fibrosa, de olor suave, a salmuera, y sabor agradable a pescado azul.

Según la ficha de cata, valoraremos el aspecto visual, olfativo y gustativo-táctil de cada una de las mojamas: en el **aspecto visual** se valorará cuatro propiedades: su **color** (entre rojo y negro); la procedencia del **músculo** (de menor a mayor: tronco, descargado, descargamento); su **grasa externa** (de mayor calidad la que no tuviera esa grasa externa que la engrasada) y el **salitre** (peor la que presentara manchas blancas de sal frente a la uniforme). En el **aspecto olfativo** se valorará que el **olor** sea agradable y sano, sin rastros de amoniaco o de humedad. En el **aspecto gustativo-táctil** nos fijaremos en cuatro características: el **índice de textura** (como indicador de calidad las de mayor compactación y como defectos que este floja o dura o tuviera exceso de agua); la **sal** (como virtud, la normalidad salina, que no sobresaliera, frente a la mojama dulce o excesivamente salada); la **frescura** (mejor la que expresa su frescor y como defecto la anchovada), el **tacto bucal** (que fuera agradable frente al fallo de que picara) y la **grasa** (también como cualidad el equilibrio agradable y como imperfección el exceso de grasa y el rancio). Al final trataremos de recordar todas estas características anteriores que actualmente se conoce como un nuevo sabor el UMAMI.

Cada una de estas propiedades tiene un peso estadístico distinto en la calificación final, siendo los criterios de aspecto gustativo-táctil a los que se les otorga mayor importancia, con el 60 % de la valoración de cada mojama.

Vaya preparando su paladar para catar estas delicias pues el arte del salazón es una técnica milenaria de conservación del pescado.

En estas Jornadas mostraremos las mejores mojamas que se fabrican en España y en el Algarve, que serán demandas por los mejores y más exigentes gourmet.

Reciba saludos cordiales.
Atentamente

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

José Antonio López González
Arráez de la Muy Noble Sociedad de Amigos
del Atún Thunnus thynnus y Amantes del Vino.