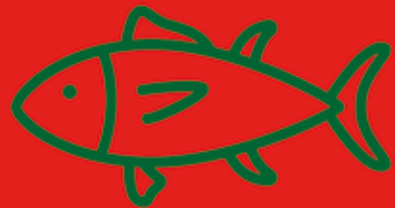




ARRÁEZ Y SOTARRÁEZ XXIII
Encuentro de capitanes de almadraba
Isla Cristina 7/14 de septiembre 2025



XVIII MUESTRA CULINARIA DEL ATÚN



Arráez amigos del Atún Thunnus thynnus José Antonio López González

Del 7 al 14 septiembre de 2025 La Higuentera (Isla Cristina) huele a guisos del rey del océano en cualquiera de sus especies: Thunnus thynnus (atún rojo de almadraba), Thunnus obesus (atún ojón o big eye), Thunnus albacares (atún rabal), Thunnus atlanticus (aleta negra), Thunnus maccoyii (atún rojo del sur), Thunnus orientalis (cimarón), Thunnus tonggol (atún del Indico), Thunnus alalunga (bonito del norte), Sarda sarda (bonito del sur), Euthynnus alletteratus (bacoreta), Auxis thazard (melva) o Katsuwonus pelamis (alistedo).

Venga a disfrutar de este atún tan exquisito y de la manera de guisarlo. Os esperamos.

BUEN PROVECHO.

XVIII MUESTRA CULINARIA DEL ATÚN

pelletito de atún, en seguida te preguntan: ¿Usted es de La Higuentera, Isla Cristina? Yo podría zambullirme en un baño lleno de este guiso que se degusta cada día en las casas de cientos de mis paisanos como un niño en una piscina de bolas y, enloquecido de gozo chuperteear y mojar con pan de los antiguos de masa candelal que hacía mi padre, el pan de masa dura llamado bollo, hasta perder la noción del tiempo.

Siempre nos relacionan con el atún, la almadraba y la comida de rancho. Ahora no tenemos almadraba, sí capitanes de almadraba, sí ronqueadores de atún, sí grandes restaurantes que elaboran atún todos los días como tapas de abastos, sí cocineros que elaboran atún todos los días como tapas en sus bares, chiringuitos y restaurantes. Sí tenemos grandes elaboradores de mojama, repelo de atún, espinetas de atún, buches de atún, huevas de macho y de grano y por supuesto pelletitos de la cola blanca y del tarantelo. Si acudes a la muestra culinaria de atún por los más de 50 establecimientos que participan este año, verás que la gente de Isla Cristina se las ingenia para sacar más de 32 partes al atún y guisarlas de mil maneras diferentes.

Este año los ponentes serán: Dr. Segundo Ríos, Historiador, Dr. Araceli Guillaume, Catedrática de Historia, Dr. Antonio Santos doctor en Historia, Dr. Manuel Blasco, Catedrático Univ. Badajoz, 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 José Carmena, D. Vicente Zaragoza, D. Jacinto Vaello, D. Jaime Pérez, D. José Fernández, D. Antonio Colomé, D. Juan José Rodríguez y los capitanes actuales como: D. Patón Fernández, D. José Carmena, D. Antonio Ponce, D. Miguel Muñoz y D. José Acosta en España y D. Alfrezo Pozo y D. Rui Omelas, Capitanes almadraba de Portugal y D. Mohamed Bouanani, D. Manuel J. Vallejo, Capitán de almadraba de Marruecos, D. Cianluca Mei Rais tonnara Isola Piana (Carloforte) Sardegna y D. Ettore Biggio Rais tonnara Portoscuso.

HISTORIA DE LOS XXIII ENCUENTROS DE CAPITANES DE ALMADRABA 2025

Despiece del atún

www.ficolume.es

Asimismo han colaborado en el diseño de las convocatorias los artistas, D. Charo Ollas, D. Miguel Ángel Concepción, D. Rocío López Zarambela, 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, Rest. 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. Celia Jiménez* Bodegas Campos, D. Alfonso Luna, Rest. Cástulo, D. Joaquín Felipe Rest. Urban, D. Abraham García, Rest. Vitridiana, D. 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 Camero Rest. Alcuza, D. Diego del Río* Rest. El Lago, D. Julio Fernández* Rest. Abantal, D. Alejandro Sánchez* Rest. Alejandro Mayo, D. Willy Moya, Rest. Poncio y D. Xanfy Elias* Rest. Acamthum, D. Antonio Mota Rest. Antonio, D. Ricard Camarena**, Fernando López, D. Carmen Sarasquete, D. Miguel Ángel López, D. Gabrila Diosdado y D. Domingo Martínez, D. DVO EQUIPO CREATIVO, D. Rafael Vioque, D. Ignacio Palacios, D. Manuel León Bejar, D. Eva Cote Montes, Dr. Araceli Guillaume Alonso, D. Antonio Aragón, D. Mauricio Di Ubaldo, la Periodista Dr. Begona Flores, los directores de cine: D. Jesús Sotomayor y D. Plácido Castaño.

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

Nombre y Apellido:

Domicilio:

Teléfono:

VOTA POR EL PLATO MÁS DELICIOSO

Establecimiento:

Plato:

Espacio reservado para los sellos de los establecimientos.

