

# arráez & sotarráez

Arráez y Sotarráez  
**XIX Encuentro  
de Capitanes  
de Almadraba**  
Isla Cristina, 2021  
[www.amigodelatun.com](http://www.amigodelatun.com)

David  
e il pesce  
gigante

## XIX encuentro de capitanes de almadraba Isla Cristina del 12 al 19 de septiembre de 2021



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 almadraberos 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 almadraberos, los acopeadores, 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.

DOMINGO 12/09/2021

### **13:00 RONQUEO DE UN ATÚN EN DIRECTO**

Ronqueo tradicional de un atún

Ronqueo de un atún estilo japonés

Ronqueo italiano

Lugar: Plaza de la almadraba (Barriada de la punta del Caimán)

LUNES 13/09/2021

### **21:00 PRESENTACIÓN BOL DE ATUNES**

D. Enrique Lafita

D. Juan Manuel Seisdedos

D. David Robles

D. Víctor Pulido

D. Miguel Ángel Concepción

D. Rocío López Zarandieta

D. Faustino Rodríguez,

D. Francis Zamudio

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

D. Pedro Quesada

D. José Luís 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

**15:00 XV SEMANA DE ALTA GASTRONOMÍA DEL ATÚN**

RISTORANTE POMATA BISTROT, CALAFORTE. SARDEGNA. ITALIA

D. Gianni Pellerano

Lugar: Restaurante Casa Rufino.

**20:00 V PREGÓN ALMADRABERO**

D. Antonio Aguilera

Presenta D.ª Begoña Flores

Lugar: CIT GARUM

**20:30 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 13/09/2019

**12:30 XV CATA DE MOJAMA DE ATÚN PARA PROFESIONALES**

Lugar: Restaurante Casa Rufino.

**15:00 XV SEMANA DE ALTA GASTRONOMÍA DEL ATÚN**

RISTORANTE DON GIOVANNI. MADRID.

D. Andrea Tumbarello.

Lugar: Restaurante Casa Rufino.

**19:00. 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<sup>a</sup>. María Eugenia Limón. Presidenta Diputación de Huelva.

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

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

Dr. Manuel Blasco, Catedrático Zoología Univ Badajoz

Moderadora por: D<sup>a</sup> María Teresa Carrillo miembro Sociedad Amigos del Atún *Thunnus thynnus*

**20:00. RESULTADO CATA MOJAMA**

A continuación

**20:15 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<sup>a</sup> Blanca Romero miembro Sociedad Amigos del Atún *Thunnus thynnus*.

**21:00 20.45 DOCUMENTAL.**

ORO ROJO

Documental sobre la almadraba de Zahara de los Atunes.

Por D. Jesús Sotomayor, Director de Cine.

Moderado por: D. José Antonio López, Presidente Sociedad Amigos del Atún *Thunnus thynnus*

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

SÁBADO 18/09/121

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

Por los capitanes de almadraba:

D. Vicente Zaragoza

D. Juan José Rodríguez

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.

Moderado por D. José Antonio López, Dr. en Química

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

Dr. Juan Manuel Ruiz

Catedrático de Latín.

Moderadora: D.<sup>a</sup> María de los Ángeles García, Profesora de Latín y Griego

**12:45 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*

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

D. Manuel León Bejar. Dr. en Arqueología.

Moderador: D. Enrique Carrillo. Patrón Pesca y miembro Sociedad Amigos del Atún *Thunnus Thynnus*

**14:00 CLAUSURA DE LAS JORNADAS**

**15:00 XV SEMANA DE ALTA GASTRONOMÍA DEL ATÚN**

RESTAURANTE CASA RUFINO, Isla Cristina

D. José Antonio y D. Jesús María Zaiño

Lugar: Restaurante Casa Rufino.