

XIII SEMANA GASTRONÓMICA DEL ATÚN. ISLA CRISTINA 9 al 16 SEPTIEMBRE 2018. CIT GARUM

	DOMINGO 9 SEPTIEMBRE	MIÉRCOLES	JUEVES 13 SEPTIEMBRE	VIERNES 14 SEPTIEMBRE	SÁBADO 15 SEPTIEMBRE
13,00	<p>En el antiguo real de la almadraba de LAS CABEZAS, que se dejó de calar en la costa de Isla Cristina en el año 1965. Se podrá contemplar un ancla de esa almadraba.</p> <p>X Ronqueo de un atún en directo. RONQUEO TRADICIONAL/ RONQUEO JAPONES Nombrando y diferenciado sus partes comestible. En la Plaza de la almadraba. Barriada de la Punta del Caimán. También se puede visitar unos azulejos informativos donde se explican lo distintos tipos de anclas utilizados en las almadrabas.</p>			<p>12:30 horas XIV Cata de mojamas de atún para profesionales Casa Rufino</p>	<p>11.00: Resultados de las almadrabas ATLÁNTICAS en la campaña 2018. Ponentes: Por los capitanes de almadraba D. Claudio Columé, D. Vicente Zaragoza, D. Jacinto Vaello, D. Jesús Miguel Muñoz, capitán de almadraba de Barbate, D. José Acosta, Capitán almadraba Zahara de los Atunes D. Patrocinio Fernández y D. José Carmona Capitanes almadraba de Tarifa, D. Antonio Ponce, Capitán de almadraba de Conil, D. Manuel J. Vallejo y D. Ali Bouanani, Capitanes almadraba de Marruecos y D. Juan José Rodríguez, Capitán almadraba de Portugal. Dr. Antonio Di Natale. Biólogo Marino, Secretario General de la Fundación Acuario de Génova, Italia. Moderado por Dr. José A. López, Dr. en Química miembro Sociedad Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i>.</p> <p>12,00 La geografía y el lenguaje almadrabero, Dr Juan Manuel Ruiz Catedrático de Latín Moderada Dª Manuela Pardo Abogada y miembro Sociedad Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i></p> <p>13,00: Ronqueo JAPONÉS</p> <p>Por D. José Antonio López Presidente Asociación Amigos del Atún Moderado por: Dª Mari Ángeles García, Profesora Latín, Griego y miembro Sociedad Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i>.</p>
14.30 a 16.30			<p>RESTAURANTE KAPPO D MARIO PAYAN MADRID A celebrar en Restaurante Casa Rufino</p>	<p>RESTAURANTE KOSEI RAMEN D. KOSEI TAKAKURA MÁLAGA A celebrar en Restaurante Casa Rufino</p>	<p>RESTAURANTE CASA RUFINO D. JOSÉ ANTONIO ZAIÑO ISLA CRISTINA A celebrar en Restaurante Casa Rufino</p>
19,00				<p>PRESENTACIÓN XVII ENCUENTRO</p>	
19,15 a 20,15				<p>19,15 "Pedagogía para el atún. Pedagogía para gente de galeón. Ayamonte e Isla Cristina en el viaje por las escuelas de Andalucía, 1927-1928 de Luis Bello" Por Dr. José Luis Gozávez, Historiador Moderado por: Dª María Teresa Carrillo miembro Sociedad Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i></p>	<p>CLAUSURA XVII ENCUENTRO</p>
20,15 a 21,15			<p>20,00. III PREGÓN ALMADRABERO D RAFAEL SALGADO Presentado por D Baldomero Toscano miembro Sociedad Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i> CIT GARUM</p>	<p>20,00 RESULTADO CATA MOJAMA ACONTINUACION. "Hay conexiones entre la Embajada del Samurai Hasekura Tsunenaga en 1614-15 y el desarrollo de las almadrabas en Japón?" Dr. Antonio Di Natale, Biólogo Marino, Secretario General de la Fundación Acuario de Génova, Presentado por: Dª María Antonia Camacho, miembro Sociedad Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i></p>	
21.15 a 21.30			<p>20.30.cortometraje ATÚN Y ALMADRABA en la pintura tradicional japonesa, siglos XVI-XIX D JOSÉ LUIS GOZÁLVEZ Moderadora: Blanca Romero CIT GARUM</p>	<p>20,45: TALLER DE GYOTAKU DÚO Equipo Creativo CIT GARUM GYOTAKU, ESTAMPACIÓN JAPONESA Dª Gabriela Diosdado y D Domingo Martínez, DÚO Equipo Creativo Moderado por: Dª Blanca Romero, miembro Sociedad Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i>.</p>	

Quiero a la Almadraba, quiero a sus gentes, a sus redes, a sus barcos, a sus amarras, a sus perros, a sus anclas, a sus riberas, a sus endiches, a sus apegos, a sus mares, a sus buzos, a sus arráeces, a sus sotarráeces, a sus atunes rojos, a sus morrillos, a sus 'aijás', a sus pellejitos, a sus parpetanas, a sus espinetas, a sus ventrescas y a sus orejas. Quiero a su cultura y a su manera de hacer las cosas. Me gusta el ronqueo, me gusta cómo los almadraberos adoran al cielo y a los vientos y cómo son supersticiosos. Siento, además, que esta técnica de pesca me quiere también y ella y sus gentes me dan mucho más de lo que yo puedo ofrecerles.

Poder volver a estar en esta nueva jornada de Atún, dar charlas en él, ayudar a informar a la gente que quiere, sencillamente, saber más de los atunes y de su cultura en el mundo, es una forma de dar las gracias a la Almadraba por tantas cosas como recibo de ella. Volver a ver cada septiembre, en el recuerdo, a Jaime Pérez Zaragoza, a José Fernández, el Pelao, a Ramón Flores, a José Carmona, a Manuel Ligeró, que se enrolan en la testa, o en la sacada o en el barco de tierra o en el barco de fuera o en el atajo o en la sacaílla o en el falucho o en el barco colador o en el insurrecto o en el bote del capitán, donde mandaban con un toque de pito a cientos de almadraberos. Y reunir a todos los capitanes que nos acompañan desde hace muchos años en el estrado del GARUM y nos cuentan cómo ha sido la nueva temporada de atunes azules que todas las primaveras pasan por la Higuera para perpetuar su especie en las aguas del Mediterráneo. Eso lo merece todo.

José Antonio López González
Presidente

Amigos del Atún *Thunnus thynnus* y Amantes del Vino
DOMINGO 09/09/2018

13.00 RONQUEO DE UN ATÚN EN DIRECTO

Ronqueo tradicional de un atún

Ronqueo de un atún estilo japonés

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

JUEVES 13/09/2018

15.00 XIII SEMANA DE ALTA GASTRONOMÍA DEL ATÚN

RESTAURANTE KAPPO, Madrid

D. Mario Payán

Lugar: Restaurante Casa Rufino.

20,00 III PREGÓN ALMADRABERO

D. Rafael Salgado
Presenta D. Baldomero Toscano
Lugar CIT GARUM

20,30 Cortometraje

**ATÚN Y ALMADRABA EN LA PINTURA TRADICIONAL JAPONESA,
SIGLOS XVI-XIX**

Dr. José Luis Gozávez, historiador

VIERNES 14/09/2018

12,30 XIV CATA DE MOJAMA DE ATÚN PARA PROFESIONALES

Lugar: Restaurante Casa Rufino.

15,00 XIII SEMANA DE ALTA GASTRONOMÍA DEL ATÚN

RESTAURANTE KOSEI RAMEN, Málaga

D. Kosei Takakura

Lugar: Restaurante Casa Rufino.

**19,00 PRESENTACIÓN XVII ENCUENTRO DE CAPITANES DE
ALMADRABA**

D. José Antonio López González. Presidente Asociación Amigos Atún
Rojo Thunnus Thynnus.

D^a Montse Márquez. Alcaldesa Ayuntamiento de Isla Cristina.

D. Pedro Pascual. Delegado Agricultura Pesca en Huelva.

D. Salvador Gómez. Diputado territorial de la Costa.

**19,15 “PEDAGOGÍA PARA EL ATÚN. PEDAGOGÍA PARA GENTE DE
GALEÓN. AYAMONTE E ISLA CRISTINA EN EL VIAJE POR LAS
ESCUELAS DE ANDALUCÍA, 1927-1928 DE LUIS BELLO.**

Dr. José Luis Gozávez, Historiador

Moderadora D^a María Teresa Carrillo

20,00.RESULTADO CATA MOJAMA

A continuación

**20,15.¿HAY CONEXIONES ENTRE LA EMBAJADA DEL SAMURAI
HASEKURA TSUNENAGA EN 1614-15 Y EL DESARROLLO DE LAS
ALMADRABAS EN JAPÓN?**

Dr Antonio Di Natale, Biólogo Marino, Secretario General de la Fundación
Acuario de Génova,

Moderadora: D^a María Antonia Camacho.

21.00 TALLER DE GYOTAKU

D^a Gabriel Diosdado.

D. Domingo Martínez, DÚO Equipo Creativo

CIT GARUM

Al inicio se leerá la plegaria japonesa:

“¡Señor, permíteme capturar un pez tan grande que no tenga que volver a mentir a mis amigos!”

GYOTAKU. ESTAMPACIÓN JAPONESA

D^a Gabriela Diosdado. D. Domingo Martínez, DÚO Equipo Creativo
Moderador D^a Blanca Romero, miembro Amigos del Atún

SÁBADO 15/09/18

11.00: RESULTADOS DE LAS ALMADRABAS ATLÁNTICAS EN LA CAMPAÑA 2018.

Por los capitanes de almadraba:

D. Claudio Columé

D. Vicente Zaragoza

D. Jacinto Vaello

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, Ali Bouanani, Capitán almadraba (Marruecos)

D. Juan José Rodríguez, Capitán almadraba (Portugal)

Dr. Antonio Di Natale. Biólogo Marino, Secretario General de la
Fundación Acuario de Génova, Italia.

Moderado por Dr. José A. López, Dr. en Química

12.00: La geografía y el lenguaje almadrabeto

Dr. Juan Manuel Ruiz.

Catedrático de Latín

Moderadora por: D^a Manuela Pardo Abogada

13.00: Ronqueo JAPONÉS. Analogías y diferencias

Dr. José Antonio López

Presidente Asociación Amigos del Atún

Moderadora D^a Mari Ángeles García, Profesora Latín, Griego

14.00: CLAUSURA DE LAS JORNADAS

15.00 XIII SEMANA DE ALTA GASTRONOMÍA DEL ATÚN

RESTAURANTE CASA RUFINO, Isla Cristina

D. José Antonio Zaiño

Lugar: Restaurante Casa Rufino.