

domingo 19 de septiembre de 2021

FINALIZA EL XIX ENCUENTRO DE CAPITANES DE ALMADRABA CELEBRADO EN ISLA CRISTINA

El Alcalde de Isla Cristina, Jenaro Orta, la Presidenta de la Diputación Provincial, María Eugenia Limón y José Antonio López, presidente de la entidad organizadora han clausurado esta edición dedicada a las Tonnaras (Almadrabas) italianas



Descargar imagen

Una conferencia bajo el título ‘Ars Culinara Garum, propiedades y usos culinarios de Garum de Baelo Claudia y Pompeya en época romana’ ponía el punto y final al Arráez Sotarraéz XIX Encuentro de Capitanes de Almadraba, que, tras el parón de pasado año a causa de la Pandemia del COVID-19, se ha celebrado, junto a la XV Semana de la Alta

Gastronomía del Atún y la XIV Muestra Culinaria en la localidad costera de Isla Cristina volviendo a convertir al municipio en epicentro mundial de la pesquería de esta especie.

La clausura contó con la asistencia del Alcalde de Isla Cristina, Jenaro Orta y la Presidenta de la Diputación Provincial, María Eugenia Limón quienes junto al presidente de la Sociedad Amigos del Atún, José Antonio López daban por finalizados estos Encuentros.

También se encontraban presentes en la clausura la Concejala Delegada de Cultura, Ana Vieira y la Diputada de la Costa, Bella Canales.

Tras las palabras de José Antonio López que volvía a hacer un recorrido por las distintas actividades y actos que se han ido desarrollando en esta décimo novena edición tomaba la palabra la Presidenta de la Diputación, María Eugenia Limón, quien ha querido agradecer a la Asociación Amigos del Atún la organización y el desarrollo de este Encuentro de Capitanes de Almadraba, así como la labor que “vienen desarrollando para la divulgación de los conocimientos relativos al atún, y valorar aún más a este rey de los mares que es el atún.”

Limón ha asegurado que “desde la Diputación no dudamos en apoyar eventos como este que vienen a poner en valor uno de los productos más preciados de nuestra costa y una joya de la gastronomía valorada en todo el mundo. Un producto que se trata con cuidado, con mimo y donde la responsabilidad y la sostenibilidad de la provincia con ellos, son una muestra de que se puede trabajar bien medioambientalmente, con el ecosistema y con la naturaleza.”

Por su parte, Jenaro Orta, Alcalde de la localidad, manifestó que “estas Jornadas han servido para poner sobre la mesa el gran potencial humano que tenemos en Isla Cristina y que con este evento que dejado atrás su carácter localista tras pasando fronteras ha adquirido ya una dimensión importantísima.” “Si a todo esto se une el empeño que la Sociedad Amigos del Atún y su presidente ponen en la organización, año tras año en estos Encuentros, el éxito está más que garantizado” señaló Orta.

El Primer edil puso en valor la calidad de este evento -que, como dijo ha traído a Isla Cristina a lo mejor, a los referentes en múltiples campos -gastronómico, el investigador, el cultural- en el mundo del atún y de la pesquería y las almadrabas que tanto nos aportan y que tanto cariño se llevan de un pueblo acogedor y solidario como el nuestro.”

Por todo ello el Alcalde mostró el apoyo y la apuesta del Ayuntamiento a estos Encuentros que “tanto aportan y tan positivos son para nuestro municipio en muchos aspectos, algo impagable” al tiempo que agradeció a “todas las personas implicadas, desde los ponentes, hasta el personal técnico, las Delegaciones Municipales implicadas, las entidades e instituciones colaboradoras, los establecimientos hosteleros, su colaboración” felicitando a todos “por el resultado tan magnífico de estos décimo novenos Encuentros” aprovechando la ocasión para pedir “el esfuerzo y la apuesta de otras Administraciones para que este evento crezca y esté presente en foros internacionales.”

Con la promesa de volver el año que viene y tras foto de familia, todos se dirigieron hasta la sede culinaria de las jornadas, Restaurante Casa Rufino, donde se ofreció un almuerzo con el atún como base del menú.

A modo de resumen las Jornadas Técnicas han incluido en esta edición varias ponencias, entre ellas las relacionadas con el consumo de atún en tiempo de Pandemia; las Tonnaras italianas, el lenguaje almadrabero siciliano o los resultados de las almadrabas atlánticas y mediterráneas en la campaña 2021, entre otros interesantes temas y aspectos.

En el aspecto culinario, destacar la anteriormente citada Semana de la Alta Gastronomía, que se ha llevado a cabo en el Restaurante Casa Rufino, y que han contado con la visita de los restauradores Gianni Pellerano, del Ristorante Pomata Bistrot, Calaforte Sardegna (Italia); Andrea Tumbarello, del Ristorante Don Giovanni (Madrid) y los restauradores isleños José Antonio Zaiño y Jesús María Zaiño, de Restaurante Casa Rufino (Isla Cristina.)

Además, durante toda la semana se ha desarrollado en los bares y restaurantes de Isla Cristina la XIV Muestra Culinaria del Atún.