

Veneración por el oro rojo



Revista

El más importante mercado para las almadrabas sigue siendo el asiático

Los primeros atunes rojos de almadraba están ya en las cocinas de los restaurantes de la costa gaditana, mientras otros viajan ya congelados al otro lado del mundo. **El mercado asiático** sigue siendo el mejor cliente de las almadrabas gaditanas (Conil, Barbate, Zahara de los Atunes y Tarifa), pero con los años los gaditanos se resisten a dejar escapar las mejores piezas.

En Zahara de los Atunes, el primero de los atunes de la almadraba Cabo Plata se ha quedado en casa. Los **326 kilos de este primer ejemplar** se los han repartido tres conocidos restaurantes de Barbate, Zahara y la capital gaditana. Los beneficios de la venta han ido a parar, como es ya tradicional, a las hermandades del Carmen de ambas localidades, para ayudar a los que más lo necesitan.

Una vez sometido al ronqueo, el atún ya puede degustarse desde esta semana en los bares y restaurantes de la zona, donde se potencia el consumo del túnido rojo con la organización de jornadas gastronómicas que 'arrastran' hasta Barbate, Conil o Zahara a cientos de visitantes. **Hoteles llenos** y restaurantes a rebosar son la inmejorable consecuencia de una pesca trimilenaria.

En Barbate se celebra el próximo jueves 23 la sexta Semana Gastronómica del Atún con el objetivo de "**hacer valer y dar a conocer su tradición**". El pueblo vecino de Conil, también de tradición almadradera, inaugura su XVII Ruta del Atún de Almadraba y Muestra de la Tapa del Atún este fin de semana. Dos oportunidades para conocer y degustar el preciado manjar rojo en las más variadas recetas a las que se sumará Zahara de los Atunes el próximo martes, cuando arranca la cuarta edición de su Ruta del Atún.

El Mundo