

ESPECIAL

GASTROÑAM

Revista de Gastronomía Española

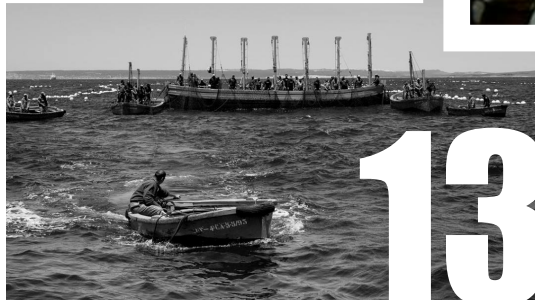


EL ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

Número 8 | Junio de 2024

TURISMO GASTRONÓMICO | RESTAURANTES | VINOTECA | CULTURA DE GASTRONOMÍA

SUMARIO



05	APUNTE SOBRE LA EVOLUCIÓN DE LA PESCA <i>del atún en 10 ideas</i>
06	<i>Túnidos</i> Y THUNNUS
09	CRÓNICA <i>Historia de una Almadraba</i>
13	<i>Almadraba</i> DE BUCHE

15	EL ARTE <i>del Ronqueo</i>
17	<i>Orígenes y secretos del</i> <i>Restaurante El Campero</i> CRÍTICA DE SU NUEVO MENÚ DEGUSTACIÓN
25	RELATO CORTO <i>1 entre 1000</i>

El equipo GastroÑam

Carlos Hernanz
 Antón Bernabeu
 Santi de Paul
 Gastrocharlie
 El Catacaldos
 Andalusian Flavor
 José Antonio Fidalgo
 Fernando Rueda



www.gastroñam.es |

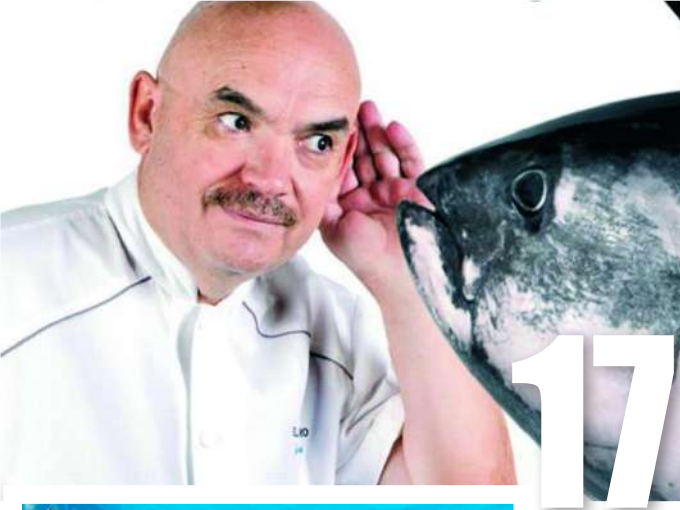


Revista GastroÑAM n°8
 de Junio de 2024

Todos los derechos reservados de la marca.
 Las opiniones expresadas en esta publicación no son necesariamente del propietario o editor. Ni el propietario ni el editor se hacen responsables de cualquier cambio relacionado con el precio de menús o platos que aparezcan en la publicación.

Las fotografías e imágenes están bajo licencia de Creative Commons
 Las imágenes que requieran atribución, se mencionarán en los contenidos de la revista.

Diseño y maquetación COCO Diseño integral



26

Tokio,
TACITA DE PLATA

30

VISITA A LA FACTORÍA
 Herpac en Barbate

34

El Vino de Pago
GUÍA DE VINOS

41

CATA A CIEGAS
 de conservas de atún rojo

44

Les Histories de Fidalgo
EL REY DE LOS ATUNES

46

RECETAS
 Ancestrales

Os presentamos nuestro segundo número Especial monográfico, en esta ocasión dedicado al atún rojo salvaje de almadraba.

Si hubiera que elegir dos productos singulares de la gastronomía española, el primero, obviamente, sería el jamón de bellota del cerdo 100% ibérico y todos sus derivados. En mi opinión, el segundo es el atún rojo de almadraba. Si hay un pueblo que respete el mejor producto, es el japonés y si vienen a España a llevarse el atún rojo, por algo será.

Ha sido un número muy complicado de documentar y editar. Hace tres meses comencé a ponerme en contacto con grandes productores como Gadira, Petaca Chico, Herpac, Ricardo Fuentes y con la Organización de Productores Pesqueros de Almadrabas (OPP51), encontrando el vacío más absoluto. En casi todos los casos, ni siquiera tuvieron la educación de contestar a los correos electrónicos.

Somos una pequeña publicación, con pocos meses de andadura, pero creo que nos merecemos un respeto. No solo, no existe ánimo de lucro (la revista es gratuita), sino que nos costeamos las actividades y gastos de edición con nuestros sueldos.

Tras muchos esfuerzos (a veces puedo ser muy pesado), logramos asistir al ronqueo de Gadira, visitar la conservera Herpac y el Museo del Atún de La Chanca.

La actividad más importante y apasionante, asistir a una "levantá", fue materialmente imposible. Es triste y frustrante, cuando te das cuenta de que lo solicita una pequeña televisión y le hacen la "ola". Esperemos que el relativo blindaje del lobby barbateño del atún, no haya limitado la calidad de nuestros artículos, redactados como siempre con todo nuestra pasión y cariño.

Vayamos ya al contenido del número; hay una nueva sección en la que describimos una cata a ciegas de varias latas de atún rojo de diferentes conserveras.

El divertido relato de Santi en su segunda participación, las ya habituales secciones de Las Historias de Fidalgo y Recetas Ancestrales.

El Catacaldos, como es habitual, nos presenta en esta ocasión tres Vinos de Pago que maridan de fábula con nuestro gigante azul y plata.

Gastrocharlie describe una visita a la conservera (y salazonera) Herpac, en Barbate.

En la parte más relevante de este Especial, tratamos de ir conociendo poco a poco a nuestro protagonista con un breve relato, la presentación del género y familia de los atunes. Y...

Andalusianflavor presenta dos magníficos y eruditos artículos en los que tras una ardua investigación, expone la historia de las almadrabas y nos describe cómo funcionan, incluyendo la levantá.

Antón nos describe un ronqueo con todo detalle, pudiendo apreciar la diferencia de sus cortes y sus aplicaciones gastronómicas.

Por último, en las páginas centrales, en un artículo a dos plumas, en primer lugar aporto información sobre los orígenes de El Campero, el mejor restaurante de España centrado en este excelso producto y Antón hace la crítica de su nuevo Menú Degustación para el 2024.

Esperamos que lo disfruteis. Nos ha costado tinta, sudor, lágrimas y también algunas risas. Si no fuera por esto último... ¿merecería la pena?



Carlos Hernanz
Coordinador de contenido



UN APUNTE SOBRE LA EVOLUCIÓN DE LA PESCA DEL ATÚN EN 10 IDEAS

I. Cuenta la Leyenda que, en el Siglo I de la Era Moderna, una Emperatriz nipona, para pescar el primer atún, fabricó un anzuelo con la punta de una flecha y le anudó un sedal, con el tejido de su propio vestido.

II. El (La) Mar, provocaba pánico. La tierra era plana y los Océanos se desplomaban al vacío.

III. Consecuencia, las necesidades de pescado y marisco se obtenían de la pesca fluvial y las riberas y orillas del mar.

IV. El ansia de expansión y distribución de las culturas, incita a la exploración en tierra y en la mar, donde se alcanzan nuevos Continentes. Al perder los marinos, el miedo a la alta mar, se comienza a pescar cada vez más lejos de la costa.

V. Los flujos migratorios de algunas especies marinas, se empezaron a estudiar intensivamente en el Siglo XVII, pero algunos tan evidentes como el del atún rojo en el Estrecho de Gibraltar, ya fueron observados por los Fenicios 3000 años AC.

VI. Los Romanos heredaron el uso de las almadrabas y ya producían salazones y más tarde, el afamado garum.

VII. En la actualidad existen siete especies de atún. Todas, excepto el de aleta amarilla, están en peligro de extinción. Las artes de pesca son múltiples; arrastre, curricán, palangre y especialmente, cerco.

VIII. Todas las especies tienen buenas propiedades para su uso culinario, pero las cualidades organolépticas del atún rojo son excepcionales.

IX. En la actualidad, para evitar seguir esquilmando tan preciado manjar, se efectúa un pseudo cultivo en grandes corrales marinos, a pocas millas de la costa.

X. Cualquier persona con un paladar “decente”, ama el atún rojo, pero la globalización nos devuelve a Japón. La adoración de los japoneses por el atún, es inconmensurable. En las “levantás”, un experto nipón elige cada ejemplar con unos baremos todavía desconocidos para los occidentales. Después se comercializan en los mercados más elitistas de Tokio, donde se ha llegado a pagar 2,5 millones de euros por un atún.

Y el círculo queda cerrado, pues todo comienza y termina en Japón, donde se considera cada corte del túnido, como si fuera una auténtica joya.

TÚNIDOS Y THUNNUS

Los túnidos, considerados “pescado azul” por su contenido en grasa, son peces teleósteos, del orden de los perciformes y familia de los escómbridos, comunmente conocidos por atunes, bonitos y sardas.

Son dieciseis especies, de las que ocho pertenecen al género thunnus y en estos nos vamos a centrar.

Son peces, generalmente de gran tamaño, entre 20 y 700 Kg y un tamaño entre 120 y 400cm.

Sus caracteres morfológicos comunes son:


- Dos aletas dorsales bien separadas, la anterior mucho más alargada.
- Una aleta ventral.
- Una aleta caudal bifurcada, que le sirve de timón.
- Una aleta pectoral y una aleta pelviana.
- Pequeñas aletas llamadas pinnulas en el dorso y vientre próximo a la cola.
- Forma ahusada para ofrecer muy poca resistencia al agua.
- Generalmente no poseen vejiga natatoria.
- Presenta dorso azul y vientre plateado para mimetizarse mientras nada.

Es un pez migratorio y pelágico que ocupa zonas marinas tropicales y subtropicales con temperaturas de agua entre 17° y 30°.

Normalmente nada a una velocidad de crucero moderada, pudiendo desplazarse hasta 100 Km al día. Cuando es necesario puede alcanzar elevadas velocidades, cercanas a los 100 Km/h.


THUNNUS | THUNNUS

Atún Rojo del Atlántico
Atlantic Bluefin Tuna | Thunnus thynnus




máx.: 32 años | 684 kgs. | 4,58 metros

Atún Rojo Oriental
Pacific Bluefin Tuna | Thunnus orientalis



máx.: 15 años | 450 kgs. | 3 metros


Atún Rojo del Sur
Southern Bluefin Tuna | Thunnus maccoyii



máx.: 20 años | 260 kgs. | 2,45 metros


El más grande y conocido de todos los atunes. Llamado también **Cimarrón**. Es muy apreciado en gastronomía, especialmente en países como Japón. España es uno de los mayores productores de este pescado.

Patudo (atún de ojos grandes)
Bigeye Tuna | Thunnus obesus



máx.: 11 años | 210 kgs. | 2,5 metros

Bonito del Norte (atún blanco)
Albacore Tuna | Thunnus alalunga




máx.: 9 años | 60 kgs. | 1,4 metros

Capturado en el Cantábrico con anzuelo. A veces confundido con el bonito común (sarda sarda) que es de la misma familia pero de otra tribu y género.

NEOTHUNNUS | NEOTHUNNUS


Rabil (atún claro)
Yellowfin Tuna | Thunnus albacares



máx.: 9 años | 200 kgs. | 2,39 metros


También conocido como "atún de aleta amarilla", es una de las variedades de atún más pescadas en el mundo solo por detrás del Listado.

Atún Tongol
Longtail Tuna | Thunnus tonggol



máx.: 19 años | 35,9kg | 1,45 metros


Atún de aleta negra
Blackfin Tuna | Thunnus atlanticus



máx.: 22,6kg | 1,08 metros

OTRAS ESPECIES DE LA TRIBU THUNNINI | OTHER THUNNINI TRIBE SPECIES


Listado
Skipjack Tuna | Katsuwonus pelamis



máx.: 10 años | 54,5 kgs. | 1,10 metros


Una de las especie más capturadas con diferencia. En España supone cerca del 20% de la pesca total anual.

Bacoreta Oriental
Mackerel Tuna | Euthynnus affinis




máx.: 6 años | 14 kgs. | 1 metro

Barrilete Negro
Black Skipjack Tuna | Euthynnus lineatus




máx.: 8 años | 8 kgs. | 0,84 metros

Bacoreta
Little Tunny | Euthynnus alletteratus




máx.: 10 años | 16,5 kgs. | 1,25 metros

Melva (Atún fragata)
Frigate Tuna | Auxis thazard




máx.: 5 años | 17 kgs. | 0,68 metros

Melvera
Bullet Tuna | Auxis rochei



máx.: 3 años | 5,45 kgs. | 0,30 metros

Atún Lanzón
Slender tuna | Alothunnus fallai



máx.: 42 años | 18,7 kgs. | 0,90 metros

● Especie de cría también en acuicultura (piscifactorias) ● Sushi & sashimi ● Atún claro principalmente utilizado en conservas

Infografía tomada de Paloma Colás Academy

Veamos las especies una a una...

THUNNUS ALBACARES ➤

El atún de aleta amarilla, es el más común en cuanto a capturas. Presente en todo el mundo excepto el mediterráneo. Alcanza los 200 Kgs de peso. Sus aletas dorsal y ventral son mucho más largas que en el resto de las especies y de color amarillo intenso. En el lomo presenta bandas amarillas y azules.

◀ THUNNUS ALALUNGA

Llamado comunmente bonito del norte, atún blanco, de aleta larga, albacora y barrilote. Se encuentra en aguas tropicales de todo el mundo y en el Mediterráneo. Pese a que se denomina "bonito del norte", no pertenece a la misma especie que los bonitos (Sarda)

Tiene una longitud de hasta 140 cm y pesos de hasta 60 kg. Se le diferencia porque posee una

aleta pectoral más grande y unas rayas oblicuas de color oscuro en ambos lados de la zona dorsal. Normalmente se pesca con anzuelo. Vive durante el invierno en las aguas próximas a las Azores y de desplaza a finales de la primavera (mayo o junio) al mar Cantábrico. La campaña del bonito, llamada costera, acaba generalmente en septiembre.

JUNIO'24 || 7

Subespecie del atún rojo o atún de aleta azul.
Es un gran depredador marino que ocupa aguas más frías que el resto de los atunes en sus migraciones. Se desplaza por el Pacífico desde el Golfo de Alaska hasta Baja California, aguas de Japón y de Filipinas. Morfológicamente es muy parecido al atún rojo común.
Su población es mucho menor que la del atún rojo común.



◀ **THUNNUS MACCOYII**

El atún rojo del sur. Muy apreciado en Japón. Se encuentra en aguas de Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica e Indonesia.
Se encuentra en peligro crítico de extinción. Morfológicamente es muy parecido al atún rojo común.

THUNNUS TONGGOL ➤

Atún de cola larga. Normalmente no pasa de 40 Kg y 150 cm de longitud.
Ocupa el Mar Indico y Oeste del Pacífico.



◀ **THUNNUS ATLANTICUS**

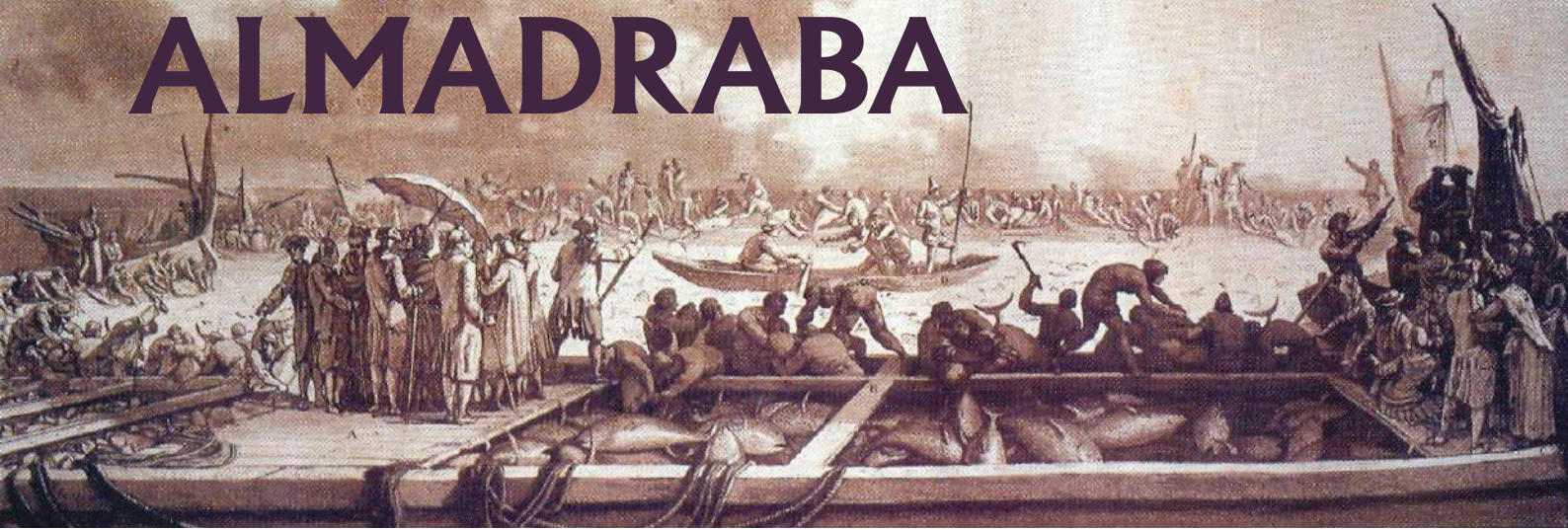
Atún de aleta negra o falsa albacora.
Tanto su dorso como su aleta dorsal son de color negro.
Normalmente tiene un máximo de 120 cm y 20 Kg de peso.
Ocupa todo el Atlántico occidental, desde la costa norte de USA, hasta la zona sur de Brasil.

THUNNUS THINNUS ➤

Es el atún rojo común.
De tamaño algo mayor de las subespecies del Pacífico y del Sur.
No nos extenderemos dado que es el objeto de este número especial.



HISTORIA DE UNA ALMADRABA



*Andalusian
Flavor*

Desde que se tiene memoria, un punto de la costa gaditana recibe el poético nombre de Cabo de Plata, el cabo más al sur de la Sierra del mismo nombre. Un oteadero natural de la costa y de las poblaciones de Vejer, Barbate y Zahara de los Atunes. En el lugar emerge una torre de vigía, la Torre Nueva, que velaba el suelo ibérico de ataques moriscos. Si te orientas dando la espalda a la atalaya, en línea recta hacia el interior, escondida entre pinos, emergen una serie de cavidades que también avizoraban el Estrecho en tiempos pretéritos.

El aire se carga de aromas a salitre y el poniente que sopla, suaviza el esfuerzo de la subida. Una vez allí, una de las pequeñas covachas muestra una serie de rejas que guardan y preservan unas pinturas rupestres únicas, una estampa que nos describe la captura del atún rojo por pescadores

del paleolítico. Las rojas marcas puntiformes, un calendario que designaba el solsticio de primavera, poco más allá, unas marcas en V que nos describen el paso de las orcas por esas mismas costas y una teoría que gana fuerza: hubo una colaboración entre orcas y hombres que permitió que ambas especies pudieran comer el succulento túnido. El terror de los atunes a las orcas provocaba que, ante su coordinada persecución, estos llegaran a aguas poco profundas donde eran lanceados y troceados, compartiendo la presa con los cetáceos.

Los fenicios pudieron copiar la técnica de la armonizada persecución de las orcas y probablemente, las primeras almadrabas eran barcas que perseguirían con redes, empujando los cardúmenes de atunes hasta la playa, donde se remataban, despiezaban y salaban para preservarlos y



comerciar con ello por todo el Mediterráneo. Las costas españolas siempre fueron muy ricas en pesquerías y paso obligado de los peces que venían a reproducirse en el Mediterráneo, siendo el más preciado de todos, el atún y al que se debe la incipiente riqueza del litoral comprendido entre las Columnas de Hércules, hoy el Estrecho.

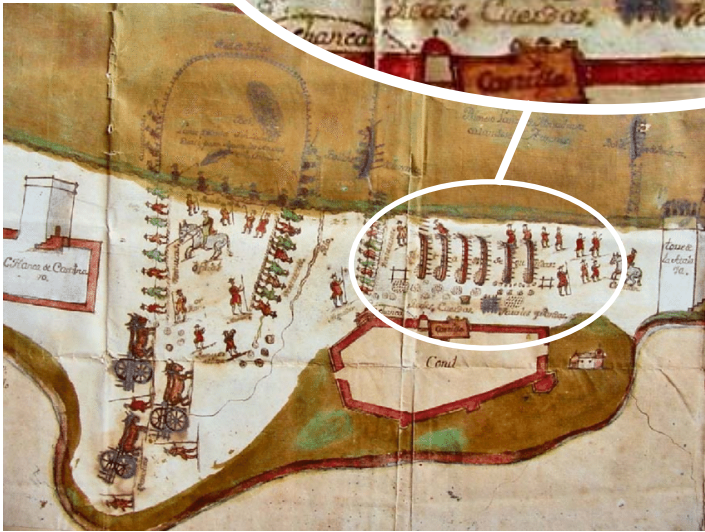
A pocos kilómetros de este argentino cabo, se encuentra Baelo Claudia, hoy Bolonia. Los griegos tomaron el testigo de fenicios en la pesca y la explotación del atún, y los romanos a éstos. Una decena de fábricas de salazón, eso que los romanos denominaban cetaria, se apiñan frente al mar entre dunas y esculturas que miran altivas desde las alturas los tiempos en los que un día fueron protagonistas de las vidas de estas gentes. Si pudieran, nos hablarían no sólo de supervivencia, sino de un comercio a gran escala y de la relación entre pobladores y estos gigantes de plata. En Baelo, se elaboraban mojamas y se envasaba en ánforas el atún tanto en salazón como en aceite, que partían desde allí a todos los confines del Imperio, como así lo atestiguan la cantidad y el tamaño de los almacenes y edificios administrativos que nos hablan de la capacidad organizativa para un comercio de escala internacional.

Las almadrabas, se ha de decir que fueron variadas artes de pesca y que al menos y que se sepa existieron de tres clases: almadraba de vista, almadraba de buche y almadraba de monteleva. La primera, es la de arrastre, esa que imitó las artes paleolíticas de las orcas donde se creaba un cer-

co entre dos barcas que poco a poco redirigían los atunes hasta la orilla donde se remataban a garrotazos. Las otras, eran conjuntos de cámaras que, en forma de habitaciones diseñadas con redes en forma de paredes ancladas al fondo, se disponían para que los peces entraran hasta una habitación final llamada copo que, como una jaula, tenía además una red dispuesta en el fondo, a modo de suelo, que los pescadores levantaban cuando el copo se llenaba de piezas. La única que subsiste hoy es la “de buche”.

Gracias al autor romano procedente de Siria, Opiano de Apamea y a su tratado de caza y pesca, tenemos una descripción de las almadrabas del siglo II a.C. que refleja en su libro Haliéutica y en el que, refiriéndose al momento del avistamiento de los atunes ya nos habla de la almadra-

“En Baelo, se elaboraban mojamas y se envasaba en ánforas el atún tanto en salazón como en aceite, que partían desde allí a todos los confines del Imperio, como así lo atestiguan la cantidad y el tamaño,[...]”



“Las costas gaditanas eran las más adecuadas para las artes de la almadraba llamadas “del derecho”,[...]”

ba como hoy la conocemos. Nos dice el autor que “se despliegan todas las redes a modo de ciudad entre las olas, pues la red tiene sus porteros y en su interior puertas y más recónditos recintos. Rápidamente los atunes avanzan en filas, como falanges de hombres que marchan por tribus, unos más jóvenes, otros más viejos, otros de mediana edad e infinitos se derraman dentro de las redes, todo el tiempo que ellos desean y la cantidad que admita la capacidad de la red.”

Sin embargo y curiosamente no es hasta la época musulmana, cuando la palabra almadraba hace acto de aparición, procedente del árabe hispánico y que quiere decir “lugar donde se lucha”. Nos describe todas las posibles artes de la pesca del atún donde, independientemente del arte ya sea de arrastre o de leva, el destino final era una lucha a golpes entre el coleteo del atún y los garfios de pesca y la tollina o zurra a golpes, un espectáculo sangriento que dio lugar a que, en el antiguo reino nazarí de Granada, las fábricas de ladrillos y tejas de adobe fueran conocidas también como almadrabas. El fluido rojo de la arcilla semejaba la sangre de los túnidos siendo sacrificados y los golpes que había que dar al barro llevaban visualmente a la lucha a muerte contra el atún, donde no pocos marineros morían de lo que se conocía como “la rebotá”, el espasmo de la cola del atún que lucha por su vida.

La seguridad que Abderramán, emir de Al-Ándalus, propició tras un periodo de declive y despoblación de las costas debido a las invasiones bárbaras y el peligro de vivir y faenar en las costas del Mediterráneo y el Estrecho, hizo resurgir con fuerza este arte de pesca y su comercio, volviendo a ser Conil, Sancti Petri, Vejer, Barbate, Zahara, Tarifa y Ceuta el epicentro de sus industrias. Las costas gaditanas eran las más adecuadas para las artes de la almadraba llamadas “del derecho”, que aprovechan a capturar los atunes antes del desove en el Mediterráneo, cuando llegan desde el Atlántico, mientras que las costas del norte de África y por tanto las ceutíes, se beneficiaban de la pesca de la almadraba “del revés”, que se producía en otoño cuando las corrientes, los vientos y la menor salinidad de las aguas hacían que los atunes cogieran la ruta más pegada al continente africano.

En la Andalucía islámica, la pesca y las almadrabas eran privilegio real y así quedó también tras la Conquista por los cristianos, cuando desde 1294, el Rey de Castilla Sancho IV, otorgó a Alonso Pérez de Guzmán, y a sus descendientes desde entonces, el privilegio de pescar atunes en todo el Estrecho hasta la costa del Reino de Granada.

El esforzado vasallo que recibió después el título y ducado de Medina Sidonia explotó durante siglos las almadrabas y las salinas, así como la ex-

plotación maderera necesaria para el comercio del atún. Este monopolio en la pesca y comercialización de las salazones tuvo, en aquellas épocas, un resultado positivo, ya que la pesca creó riqueza en casi toda Andalucía occidental. Las redes y las sogas se hacían con esparto y cáñamo del condado de Niebla; los carpinteros de Sanlúcar de Barrameda construían y reparaban los barcos con madera de alcornoque y encina extraída del Coto de Doñana; los barriles donde se envasaban las salazones estaban hechos con madera de haya importada de Vizcaya e Inglaterra y los flejes de castaño, importada de Extremadura. Incluso, cuando se avanzó en seguridad y estabilidad, se crearon muchos puestos de trabajo fijos en “la chanca”, como era, y aún es, llamado el lugar donde se salaban y preparaban los atunes, donde eran mujeres las que ocupaban íntegramente sus puestos y las completas responsables de las salazones.

La fundación de Madrid como ciudad capitalina, cambió el panorama de las almadras para siempre. La nueva ciudad aglutinó a la realeza y a la nobleza, y por tanto, también se convirtió en el epicentro de la demanda de una población que tenía restricciones alimentarias debido principalmente a las prescripciones religiosas. Durante casi un tercio del año, los españoles no podían comer carne, lo que disparó la demanda de atún. Antes de este cambio fundamental en la demanda, habían sido las ciudades costeras las que demandaban más atún y donde fue más fácil hacerse llegar en barco, caboteando por la costa. No era el caso de Madrid, donde llegar suponía un alto coste que empezó a hacer deficitario el negocio. A esto se le sumaba que el Ducado de Medina Sidonia ya no era depositario de la regalía de explotación de las salinas, pues fue sustituida por alfolíes reales a los que, desde ese momento, había que comprarles la primordial sal para realizar las conservas. Tampoco ayudó que la estabilidad del reino aportara muchos menos esclavos para las labores de almadra y tampoco que el Duque cayera en desgracia ante el Rey.

Todo esto lo atestigua la segunda parte del libro, El Lazarillo de Tormes, novela picaresca que parodia las narraciones caballerescas del Renacimiento y las epopeyas de gestas guerreras de la nobleza. Su originalidad radica en que es una carta a alguien superior en rango donde se narra una epopeya, la del hambre y las vicisitudes y cambios políticos en nuestro país, donde la iglesia empieza a ganar enteros contra la prestable-



cida nobleza que había ganado sus favores en el campo de batalla. Lázaro, el protagonista, nos cuenta, mientras pide clemencia a un anónimo superior, su viaje iniciático a la madurez, donde sortea todas las dificultades posibles, incluyendo la almadra, cuando en una de sus múltiples huidas cae al mar y despierta convertido en atún.

Desde aquellos siglos y hasta los años 90 del siglo XX, poco cambió en el negocio de la almadra. La llegada de los japoneses, sin embargo, estableció un punto sin retorno. Sus gustos determinaron un cambio en la forma de sacrificar los atunes para salvaguardar la tersura y suavidad de la carne. Hoy, unos “ranas” como llaman a los hombres buzo, eligen los mejores atunes del copo, propinándoles un disparo certero con una lupara, una suerte de escopeta en forma de cilindro donde un muelle y una aguja percutora dispara un cartucho de caza mayor. La 'lupara' se dispara cuando el buzo hace presión sobre la cabeza del atún, presión que produce la detonación y donde el animal muere inmediatamente, sin la asfixia que producía estrés y cambios de sabor en la carne del animal.

Sentarte en el Cabo de la Plata, al lado de la Torre Nueva y de espaldas a la Cueva de las Orcas es también, como el de Lázaro, un viaje iniciático a este lugar y a sus ancestrales artes de pesca, de supervivencia y de lucha contra los gigantes atunes que se divisan desde esta atalaya natural. Empieza a ponerse el sol de la tarde y los argentinos reflejos de esa profunda lámina de agua reverberan ante los últimos rayos de la tarde. ¿Deberá su nombre este lugar a estos destellos o a los que se ven debajo del agua, donde las pieles de estos enormes peces surcan en pos de una libertad que les es impedida desde hace milenios?



LA ALMADRABA DE BUCHE

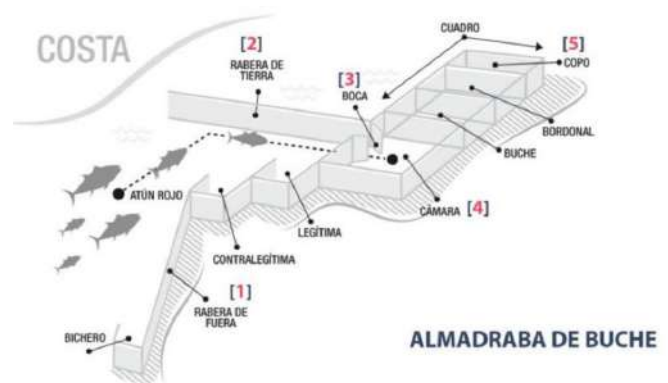
por @andalusianflavor

La almadraba de buche, la única que subsiste en nuestras costas, es una compleja estructura que se forma muchos meses antes de que los atunes hagan su aparición en el Estrecho, en una fase llamada de calamento, o la almadraba de tierra. En febrero los almadraberos empiezan a revisar las piezas, las redes, a remendarlas, a hacer acopio de boyas, cables y anclas. Estamos hablando de un arte de pesca con más de 2 kilómetros a lo largo sin contar con todas las demás redes que formarán las paredes del laberinto que en marzo se instalará en el mar, siguiendo la corriente oeste-este. Esta maraña se instala en el mar a no más de 6 millas de tierra.

La rabera de fuera [1] y la rabera de tierra [2] atrapan de forma natural el cardumen de atunes que, en su dirección de nado, es conducido hasta la cámara [4]. El diseño de la boca o buche [3] dificulta que los atunes se salgan, puesto que son incapaces de darse la vuelta como otros peces, lo que hace que queden

atrapados en la primera cámara. Las redes tienen un diámetro de malla suficientemente grande como para que aquellos atunes y otros peces que no cumplen el tamaño, se liberen de forma natural.

El cuadro, compuesto por varias estancias, dispone de unas redes verticales a modo de compuertas que, si bien separan cada una de las estancias, se irán izando progresivamente hasta conducir a los atunes hasta el copo [5].



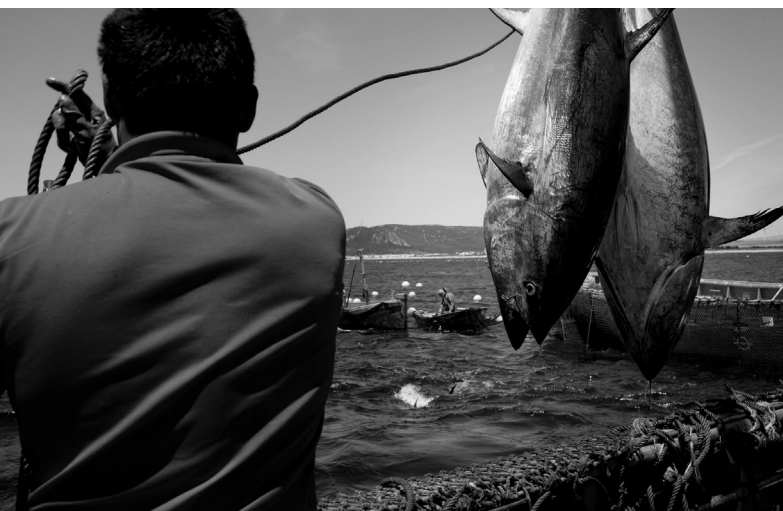


El copo [5] es la última estancia de la almadra-
ba, donde se acumulan los atunes que se dis-
ponen a ser capturados, normalmente no más
de 100. Esta última estancia es la única que
posee una red sobre el fondo a modo de sue-
lo. Esta red, que presenta una malla de unos
6cm. aprox. es lo bastante fuerte para sopor-
tar los embates de los atunes en el proceso
de levantá, que se realiza cuando los buzos
constatan que los atunes ya se encuentran en
el copo.

Uno de los mayores espectáculos que se
pueden contemplar es la 'levantá', que es el
momento en el que la red que forma el suelo
del copo [5] es levantada poco a poco, emer-
giendo a la superficie el mayor manjar de la
gastronomía barbateña que con su aleteo
convierte las aguas en espuma.

A continuación, los pescadores más experi-
mentados saltan al agua y nadan, no sin pe-
ligro, entre los ejemplares de atún, seleccio-
nando los más grandes a los que procederán
a disparar certeramente entre el entrecejo con
una lupara. Un disparo certero que acaba con
la vida del atún inmediatamente y le ahorra el
estrés de la antigua 'levantá', que mataba los
atunes por asfixia, donde el aleteo provocaba
falta de oxígeno en la cada vez más exigua
cantidad de agua y en el izado de la red del
fondo hasta la superficie.

El resto de atunes, que no cumplen los crite-
rios de los buzos, permanecerán en el copo,
hasta que se termine el izado con grúa has-
ta la barca principal de aquellos que han sido
sacrificados, y una vez acabada 'la levantá',
serán soltados para que alcancen su madurez
y desarrollo adulto. Solo un 0,10% de los atu-
nes que pasan por el estrecho acaban siendo
pescados por esta tradicional arte de pesca.





Antón
Bernabeu

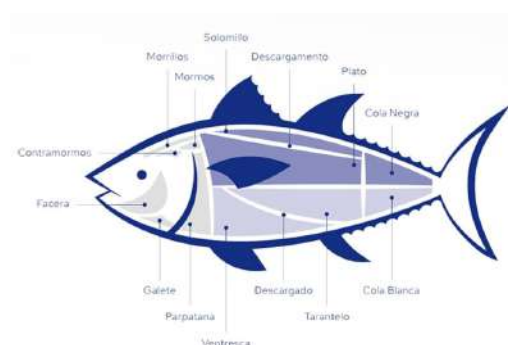
EL ARTE DEL RONQUEO

El ronqueo es el arte del despiece del atún, prácticamente un ritual. Su ejecución está ineludiblemente ligada a la almadraba, una técnica de pesca de origen fenicio que se practica en el Mediterráneo desde hace más de 3.000 años. Este método ancestral atrapa en un laberinto de redes a los atunes rojos procedentes del Atlántico en su migración anual hacia el Mediterráneo para el desove. Entre la última semana de abril y la primera de junio, los atunes van quedando retenidos. Aquellos de menos de 150 kilos se liberan y se seleccionan las mejores piezas. Este tipo de pesca es sostenible, de hecho, ha permitido la regeneración de la especie en los últimos 25 años, de la mano de un estricto control de las cuotas, la persecución del furtivismo y la aparición de las granjas de engorde.

La alta demanda de atún rojo, *Thunnus Thynnus*, por parte del mercado japonés ha terminado imponiendo ciertas prácticas en nuestras almadrabas, que redundan en la mejora de la calidad del pescado. Los atunes son sacrificados por buzos dentro del agua mediante una lupara, una vara terminada en un cartucho. Posteriormente se realiza una técnica denominada *ikejime*, se introduce un alambre en la médula, mientras se desangra la pieza. Todo esto resulta en una muerte más rápida y compasiva del animal y limita la liberación de ácido láctico que le da un tono marrón a la carne y condiciona negativamente su sabor y textura.

*“Posteriormente se realiza una técnica denominada *ikejime*, se introduce un alambre en la médula, mientras se desangra la pieza.”*

Despiece completo del atún rojo





Despiece de lomo blanco. De izquierda a derecha: ventresca, tarantelo y cola blanca, y lomo blanco entero



De izquierda a derecha: huevas de leche, lomo negro, lomo blanco, cabeza, lomo negro, lomo blanco, parpatanas y cola



Lomo blanco entero

Y llegamos al ronqueo. En mitad del mes de mayo, en plena temporada, nos acercamos a las instalaciones de Gadira, en Barbate, empresa que gestiona las almadrabas de Conil, Zahara y Tarifa, para presenciar el despiece de un ejemplar de 191 kilos.

El pescado llega ya eviscerado desde la almadraba para no estropear su sabor. En el primer acto se cortan la cabeza y la cola. A continuación, se saca la parpatana, cuya carne se extraerá cuando se trabajen los cortes de la cabeza. Del interior se obtienen el corazón y las huevas, en este caso de grano (las huevas del macho se denominan de leche y tiene un color más pálido). Se continúa el despiece cortando por la espina central de la que se separan el lomo izquierdo y el derecho. El roce del cuchillo con la misma hace un ruido característico que da nombre a todo el proceso. Estos lomos se dividen en lomo negro, el superior de piel más oscura, y lomo blanco, la parte del vientre más clara.

Los lomos blancos comprenden la parte más grasa del atún, principalmente la ventresca, la parte más valorada, en la que los japoneses encuentran el otoro, de aspecto blanquecino por su alta infiltración en grasa, y el chutoro, más rosado y menos graso. La parte del vientre situada entre la ventresca y la cola se denomina tarantelo y la carne pegada a la espina, descargado.

En los lomos negros encontramos el solomillo, el lomo o akami y el descargamento, la parte próxima a la espina, tradicionalmente destinada a la mojama.

La cabeza del atún no genera el mismo interés entre los consumidores japoneses que los cortes de los lomos, dejándonos unas piezas de alto valor gastronómico que debemos en gran medida a Pepe Melero, patrón del restaurante El Campero en Barbate, firme defensor de estos. El morrillo, el mormo, el contramormo, la facera son los jugosos cortes de la cabeza, de hecho, con un aspecto muy cárnico, parecen cortes de ibérico. Por último, se extrae el galete, el equivalente a la cococha en el atún.

De cada ejemplar se aprovecha más del 90%, por lo que muchos lo consideran el cerdo del mar. Respecto a sus cualidades en cocina el atún rojo destaca por su versatilidad. Los cortes que se prestan a su elaboración en crudo en carpaccio, sushi, sashimi o tartar son la ventresca o el lomo, que igualmente pueden presentarse a modo de tatakis. También pueden cocinarse a la plancha, a la brasa o al horno, como la parpatana. Las partes de la cabeza, de carne más firme y alta concentración en grasa, se pueden incorporar a guisos, arroces o escabeches. Por último, destacan las salazones, como las huevas o la mojama, y las conservas, con diversos cortes aptos para las mismas, entre los que destaca por su calidad la ventresca.

Atún rojo de 191 kilos



Despiece de lomo negro. De izquierda a derecha, solomillo, lomo, y descargamento



Huevas de grano



A close-up photograph of a chef's hands holding a large fish head. The chef is wearing a white button-down shirt with a logo that reads "Ramón G. Ramos". The fish head is dark and has a prominent eye.

ORÍGENES Y SECRETOS DEL RESTAURANTE EL CAMPERO

CRÍTICA DE SU NUEVO MENÚ DEGUSTA- CIÓN

Por Antón Bernabeu y Carlos Hernanz



José Melero

El entrante de Carlos...

Ayer pensé que acudía a un restaurante, pero conforme iba conociendo sus entresijos, me daba cuenta de que El Campero no es un restaurante, El Campero es una historia humana, la historia de poner en valor un producto: el "oro" rojo del pescado azul, que es tendencia en todas las cocinas importantes del mundo del que un visionario comenzó a extraer sus jugos hace más de cuarenta años.

Nunca, jamás, había tenido esa sensación en ningún restaurante.

El Campero es Pepe Melero, su propietario. Pepe es una de las personas más sabías, inteligentes, buenas, honestas e íntegras que he conocido.

Pepe es una de las personas que mejor conoce en el mundo los susurros de ese animal del que se aprovechan hasta sus andares, como ocurre con el cerdo.

Pepe es esa persona que prefiera un sueldo digno a sus empleados antes que un "estrellado" reconocimiento.

Pepe fue el Campo, pues del campo proviene, pero Pepe es la mar, la mar de las almadras, la mar del atún.

Pero sigamos desgranando el alma de este singular establecimiento.

El Campero es José Manuel, la mano derecha de Pepe durante treinta y seis años.

El Campero es Julio, su joven Jefe de Cocina que lleva la mitad de su vida con Pepe y que ya antes, prácticamente un niño, se había formado y bregado en otras importantes cocinas.

El Campero es Paco, que no duda en quitarse la chaqueta y la corbata propias del Director del establecimiento para vestirse de camarero con solvencia ante una eventual falta de personal.

Paco conoció las dos y tres es-

trellas en otros restaurantes, pero se afincó en Barbate porque admira a Pepe por encima de todo.

Paco conoce a la perfección las joyas líquidas expuestas en un botellero, que el españolito medio tendría que pagar a plazos.

El Campero es Carolina, esa joven de treinta años que te recibe y te ilumina con una radiante sonrisa, mientras muestra su profesionalidad haciendo "danzar" a los camareros entre las mesas con armonía.

El Campero es esa perla de la gastronomía nacional, ubicada en medio de una barriada humilde de un pueblo de la costa gaditana, como humilde y sencillo fue, es y será Pepe Melero. La Historia de El Campero da para escribir un libro o un anecdotario de cómo una tasquita de 18 m², se fue transformando durante cuarenta años en el templo (de más de 1000 m²) del atún rojo de almadra, el mejor del mundo, el que adoran los maestros "Itamae" japoneses.

El producto...

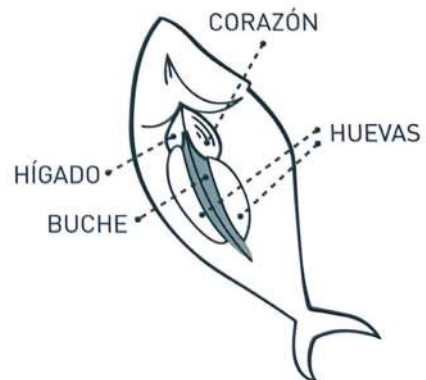
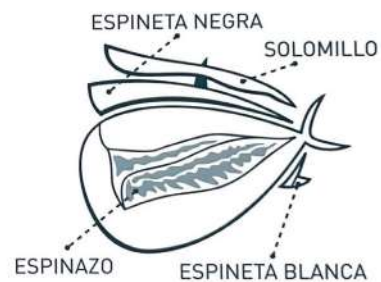
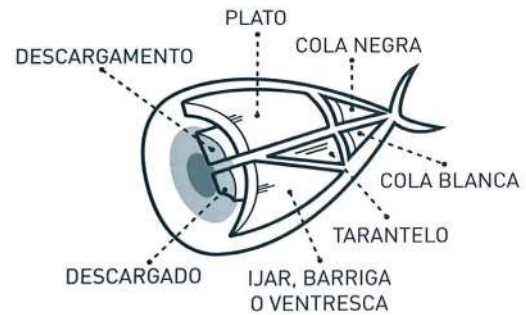
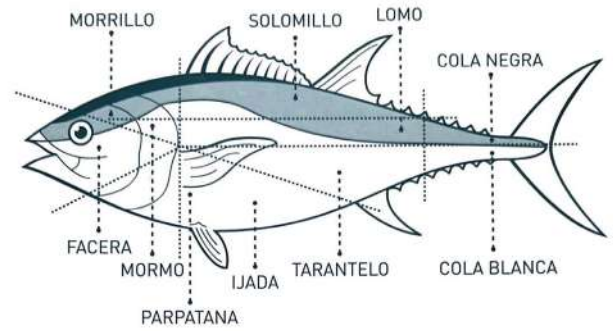
El atún es siempre salvaje de almadraba. Pepe o alguno de sus "hombres de confianza" acuden a la levantá (extracción de los atunes del cerco) a escoger los mejores ejemplares.

Después del ronqueo eligen las mejores piezas que la empresa Gadira ultracongela a -60°, las conserva y las va entregando al restaurante a demanda.

El proceso de descongelación es vital y delicado, con una duración mínima de 48 h.

El resto del pescado, carne y verduras es de procedencia local y suministrado por elegidos proveedores.

RONQUEO DEL ATUN ROJO



"levantá"

“El Campero es Pepe Melero, su propietario. Pepe es una de las personas más sabías, inteligentes, buenas, honestas e íntegras que he conocido.”

Infografía sobre el despiece del atún.
El campero

*J. Vázquez**Comedor principal*

La cocina...

La cocina de El Campero es Japón en España, con el espíritu de aquellos cocineros de los buques atuneros japoneses que acudían a diario a la cocina del restaurante, para ir entregando sus secretos y a cambio, poder comer en Barbate cómo comían en Tokawa.

La cocina del Campero también es tradición, al extraer las esencias del sabor cárnico de este singular pescado como hacían las abuelas barbateñas y como hacía con maestría la madre de Pepe, con ayuda de unas cebollas. El aporte de Julio Vazquez, su brillante Jefe de Cocina, es una continua evolución en los últimos diez años, para la que cuenta con un equipo creativo, dónde en última instancia, Pepe supervisa directamente los nuevos platos.

Su cocina es también una explosión de sabores, salados, ácidos, cítricos con moderados picantes que resaltan y potencian el sabor de cada uno de los cortes del atún, modelando las grasas infiltradas en la carne con frescos ácidos y cálidos umami.

El espacio y la sala...

El restaurante cuenta con dos terrazas, una anexa al mismo y la otra, menos acogedora y acondicionada, al otro lado de una vía pública, junto a un parquecillo.

En el interior tiene dos espacios, uno con una barra en forma de “C” y mesas altas y el comedor propiamente dicho.

En ambos espacios las mesas están bastante separadas y tanto la iluminación, como la climatización son agradables.

La decoración es más bien minimalista, moderna y cuidada, con la calidez que aporta la madera. En algunas zonas del comedor hay un guiño al mar con decoración estilo “barco”. La sala funciona como un reloj por su fluidez y por la preparación de los camareros, incluidos los de la barra, que conocen a la perfección cada plato.





*Antón
Bernabeu*

EL SUSURRO DE LOS ATUNES

Aprovechando nuestra estancia en Barbate en la temporada de Almadraba, nos acercamos al restaurante El Campero para probar su recién estrenado menú de degustación, *El susurro de los atunes*.

En principio la premisa parece sencilla, producto de primerísimo orden seleccionado con el mayor criterio de calidad, bastaría con no estropearlo. Sin embargo, las experiencias que hemos tenido en otros locales de la zona en días precedentes nos hacen ver que no es tan fácil como parece.

Antes de comenzar la comida, conversamos con Francisco Rivera, Director del restaurante, sobre los criterios que se siguen a la hora de establecer el menú gastronómico, que se renueva cada año en el mes de mayo, coincidiendo con el apogeo de la temporada de atún rojo salvaje. Lógicamente, manda el criterio del cocinero, Julio Vázquez, pero no sólo, también es necesario tener la garantía de que se dispondrá de los cortes exigidos para su elaboración con la calidad necesaria y en cantidad suficiente para todo el año. Esto depende de las capturas, que varían de año a año. El atún se encuentra ultraconge-

lado en las instalaciones de Gadir que lo va sirviendo según las necesidades del restaurante.

Como hemos visto al analizar los cortes procedentes del ronqueo, no todos se prestan a las mismas elaboraciones. La infiltración de grasa, la consistencia de la carne o la intensidad de sabor, varían bastante. En este menú encontramos un nivel creciente de los mismos, empezando con platos frescos con preparaciones que incorporan el atún en crudo, aumentando progresivamente los elementos grasos y sápidos. Otro elemento que me parece muy destacable es la temperatura a la que se sirven los platos, respetándose siempre aquella que mejor ensalza cada corte. Por ejemplo, un tartar demasiado frío nos privaría de su sabor, como un buen vino.

El menú de degustación se sirve sólo en el espacio del restaurante, no en la barra ni en las terrazas, donde la rotación de comensales es muy alta, lo que permite cuidar la experiencia al máximo, desde la cocina al servicio.



Comedor principal

El primer bloque, en el que el atún se presenta crudo o apenas cocinado comienza con una gilda de tarantelo, en la que la untuosidad del corte graso del atún, se equilibra magníficamente con la acidez del vinagre y el toque vegetal y algo dulce de un helado de piparas. Continúa con un impecable tartar de lomo, tratado como si fuera vacuno y aderezado con una mahonesa de soja con un toque de oloroso. Lo sigue una tоста de descargado, la jugosa parte del lomo blanco pegada a la espina, sobre un brioche, que aporta un contraste láctico de mantequilla, y un toque de jengibre, que le aporta un contrapunto cítrico. Aparece entonces un carpaccio de paladar de intenso sabor, acompañado de piñones y payoyo. Ahora llega un fijo ya en el menú de degustación, la tоста de lomo con mahonesa de trufa, en la que ambos elementos grasos combinan sus texturas y sabores de forma magistral. No es extraño que la gente no deje de pedirlo y sea el superventas de la casa. Seguimos con un plato complicado, *akami* levemente flambeado sobre una ortiguilla impecablemente frita, pero cuyo intenso sabor desdibuja al atún. Y el último pase de este bloque, el mejor para mí, el dúo de nigiris, *chutoro* flambeado y *otora* crudo con caviar, de magnífica textura y sabor, donde el arroz, siendo conscientes de que no nos encontramos en un establecimiento de sushi, acompaña perfectamente y aporta el punto de vinagre al conjunto.



Gilda de tarantelo, Steak tartar de lomo, Brioche descargado y jengibre, Carpaccio de paladar, Tosta de atún y trufa, Akami y ortiguilla.

En el segundo bloque aparece el atún con algo más de cocina. El primer plato aquí es un lomo cocinado como un *tataki* con ajoblanco de coco y aceite picante, refrescante conjunto de reminiscencias tailandesas. Continuamos con un corte de barriga, levemente pasado por la plancha acompañado de una densa salsa de naranja y ponzu. De nuevo cítricos como contraste al elemento graso del atún. Sigue un morrillo en escabeche, donde este último, levemente emulsionado acompaña el sabroso corte de la cabeza, pero donde cada parte parece haber sido cocinada por separado, no como indica su enunciado. A la ventresca con hummus de algas que le sucede adolece de algo parecido, el atún, impecable, pero la textura del hummus, demasiado terrosa, y su sabor, que flojea ante la ventresca. El último pase de este bloque nos remite a un tradicional guiso de carne con salsa y pure de patata, en el que la carne se sustituye por un jugoso contramormo. Un fantástico ejemplo de la tradición de la casa, poniendo en valor los cortes de la cabeza del túnido, despreciados por la alta gastronomía, cuya versatilidad permite este tipo de guisos.

Respecto a los postres, mantienen el alto nivel de la comida sin desmerecer. Una ortodoxa combinación de chocolate, naranja y aove, y, como cierre de la comida, un refrescante postre de coco con lima y jengibre.

La bodega está bien pertrechada de joyas del Marco de Jerez, Sanlúcar y Chiclana, además de vinos de otras zonas de España, una buena selección de champanes y una testimonial presencia de otros vinos internacionales.

“Lo sigue una tosta de descargado, la jugosa parte del lomo blanco pegada a la espina, sobre un brioche, que aporta un contraste láctico de mantequilla, [...]”

Dúo de nigiris, Lomo, ajoblanco y aceite picante, Barriga, ponzu, naranja, Morrillo en escabeche, Ventresca y hummus de algas, Contramormo, patata y chicharrones, Chocolate, cremoso de naranja y AOVE, Coco, lima y jengibre

El Campero nos ofrece un menú que cumple ampliamente con las expectativas del comensal. Un producto como el atún rojo en su máxima expresión de calidad como estrella total, presentado de múltiples maneras que permiten apreciar todo su valor, desde los cortes más apreciados a los más modestos. Una cocina que sin perderse en complicaciones innecesarias es capaz de poner en valor el producto del que dispone, con enorme oficio y respeto. Un lugar obligatorio para amantes de la buena mesa.



Restaurante El Campero

Dirección: Av. Constitución, Local 5 C,
11160 Barbate, Cádiz

Teléfono: 956 43 23 00
(lunes cerrado)

Web: restauranteelcampero.es

Y volvemos a Carlos para el postre...

El Campero es una auténtica joya en la gastronomía gaditana y el Templo del atún, una referencia a nivel mundial.

Resulta paradójico que tenga dos soles Repsol y ninguna estrella de la Guía Michelin.

Otro punto a sumar, es que no sea obligatorio pedir el menú degustación a mesa completa.

El personal funciona como una familia, cuando termina el servicio del mediodía, los trabajadores cansados no se marchan a sus casas, sino que se reúnen alrededor de una mesa a tomar la merienda y echar una charla.

Para concluir, la jornada en El Campero fue una experiencia memorable de cuatro horas, en las que tuvimos el placer y el honor de conocer a Pepe y a la mayor parte del personal.

Ojalá muchos restaurantes españoles se imbuyeran del espíritu de este gran orgullo de la restauración.





Santi de Paul

1 entre 1000



Atún. iStock

— ¿En serio? No me toques las branquias

— Sí mamá...quiero descubrir otros mundos.

— Te lo vuelvo a repetir: atún, tú lo que eres es una atún, de las de toda la vida, de esos que les gustamos a las orcas y a los humanos también pero con acietito y a mojar pan, como la melva, pero no: ahora resulta que quieres descubrir otros mundos. Me parece que tus amistades con ese pez volador te han afectado sobremanera. Y es que esos peces se ponen unas alitas y como si fueran pilotos de Air Europa.

— Será todo un pez volador y te equivocas, porque está en el paro, pero al menos... es libre.

— Libre, libre...A la plancha es como estará mejor. Jamás un pez volador se distinguió por su cordura. Si al menos fuese un delfín...

— Tú siempre con los delfines, y emparentar con ellos, pero mi pez volador es la mar de simpático. Y cuando me toca con su cola me

hace vibrar. Tú, como siempre, no lo entiendes y solo tienes ojitos para los delfines.

En el océano inmenso, donde solo había que temer a la red del pescador, el anzuelo terrible y las mareas negras, había ahora un soñador. Un pequeño atún que quería llevar a cabo sus ilusiones, y eso clamaba al cielo y a las aguas también. No era ni pensaba el atuncillo como la mayoría proclamaba. Su madre fue más atrevida:

— ¿Es que no puedes ser más normal, como lo son tus hermanas y primas?

— Morralla, son como la morralla. Quiero ver que hay más allá de la raya del horizonte. Me han dicho que hay verdaderas maravillas. Pájaros que vuelan, nubes que producen lluvia, niños que sonríen, montes por donde andar.

— Sí, pájaros. Tú lo que tienes son muchos pájaros en las cocochas. Vete si quieres, pero ya verás como nos echarás de menos y volverás.

Acompañado de su amigo el pez volador, nuestro atuncillo abandonó el océano. Encontró 17 guerras, 83 asesinatos, 2557 desprecios y una apasionante campaña electoral. Fue entonces cuando le dio la razón a su madre, que generalmente no se equivocan, y regresó: — ¡Anda...si ya estás de vuelta! ¿Te fue bien por el mundo? — Preguntó entonces ella

— Ahí arriba está peor que una almadraba. El océano algo húmedo está, pero es grato. Es terrible lo que hay por encima y...encima lleno de pescaderías. No te preocupes mamá, he dejado al pez volador y he comenzado a salir con el pulpo de las rocas sumergidas, donde no hay aire que valga y además te diré...que un pulpo a la gallega...está sensacional.

Y juntos, agarrados por las aletas, se fueron a buscar sardinas.

<https://santidepaul.wixsite.com/santidepaul>



*Andalusian
Flavor*

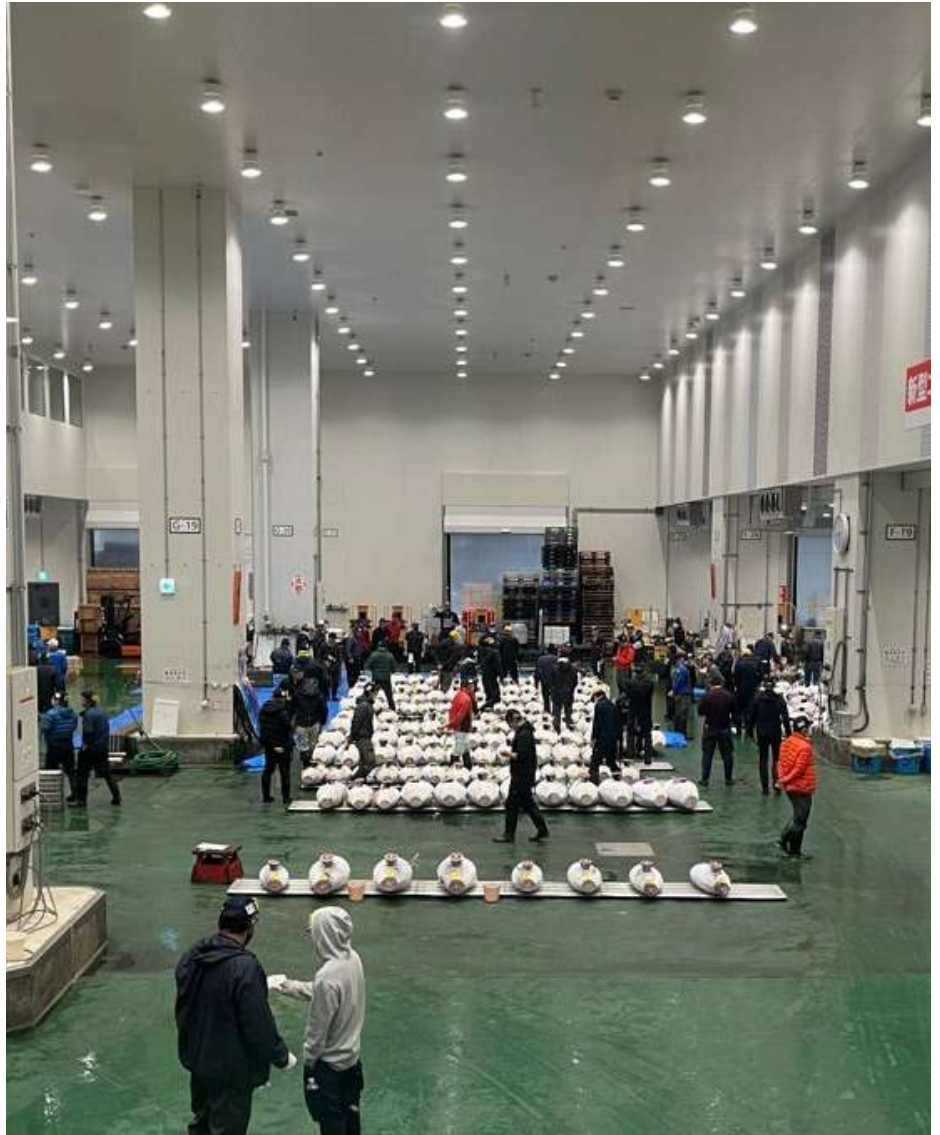
TOKIO, TACITA DE PLATA

Cuatrocientas hectáreas de mercado dedicado al pescado. Como si de una instalación militar se tratara, todo es perfecta sincronización. Cada especie tiene una cita programada en el mercado de Shoyu. El bacalao y el fletán entran entre las 07:00 y las 08:00 de la mañana, mientras que los pulpos, las sardinas o las caballas, entran entre las 23:00 y las 24:00. Entre medias, un verdadero desfile de escamas, ojos, tentáculos y pieles hacen cola para salir de sus camas de hielo. Los atunes, sin embargo, no tienen un horario preestablecido, desembarcan cada hora y son colocados por experimentados operarios sobre el verde suelo. Están ultracongelados y les falta la cabeza y la cola, la cual yace cortada sobre el cuerpo y unida con un cordón ambos identificados por un arete que vincula a ambas partes.

La rigidez provocada por la congelación, su colocación sobre el suelo en perfecto orden y el celo y el cuidado con el que son colocados por los operarios clasificados por tipo de atún y por el peso, provoca una estampa que se asemeja más a un silo militar que a un mercado de pescado, como si fueran obuses a punto de ser disparados a distintos puntos del país. No es hasta las 05:00 de la mañana que empiezan a aparecer los primeros “nakaorishi”, los asentadores de atún, una especie de realeza entre los asentadores de pescado.

Los nakaorishi tienen exactamente media hora para hacer una prospección de unos mil atunes antes de que empiece la subasta, cuyo estruendoso inicio es anunciado por el ensordecedor sonsonete de los badajos de las campanas de latón de los mayoristas. Muchos nakaorishi se fían por el instinto que les ha proporcionado ser los herederos de una larga cadena de asentadores, pero aún así se acerca a las filas de atún, inspecciona de forma pormenorizada la cola y revisa el interior de la cavidad con una linterna, buscando golpes o carne que se haya abierto, algunos hasta catan la carne de la cola y, como el que juega al póker no hace ningún gesto que pueda revelar su interés a otros asentadores, recordará y grabará en su mente el número que llevan las piezas de su interés.

“Muchos nakaorishi se fían por el instinto que les ha proporcionado ser los herederos de una larga cadena de asentadores,[...]”



Una vez empieza el tañido de las campanas, vendedores y asentadores, así como todo aquél que quiera participar en la subasta se acerca en un círculo y con rapidez y gestos de las manos y del cuerpo, cierran cientos de operaciones. Gritos, pequeños saltitos del cuerpo como si tuvieran que ir corriendo al baño, más gritos y finalmente... silencio.

La rifa ha durado diez minutos y más o menos viene a venderse cerca de los tres millones y medio de dólares sólo en atún, unos 11 millones de dólares en todo el mercado. Japón compra una ingente cantidad de atún, su consumo



sobrepasa un cuarto del total de todo el atún que se consume en el mundo, pero sobrepasa el 80% cuando hablamos del atún rojo, el más exquisito. El atún rojo para nosotros (bluefin para el mundo) es el que crece en las aguas más frías y que por tanto desarrollan una carne más tersa y grasa. A los japoneses les pirra el atún que crece en el frío Mar de Ojotsk, cerca de la provincia de Kamchatka y se dirige a desovar al Mar del Japón. Lo apresan cuando pasa el Estrecho de Tsugaru, que separa la isla de Hokkaido y la de Honshu.

En el Estrecho de Tsugaru, los pescadores que se dedican el resto del año a pescar calamares, se dedican los meses de septiembre a enero a la pesca del atún. Allí los pescadores luchan prácticamente cuerpo a cuerpo contra

el gran pez. El valiente espíritu de lucha del pescador de atún, el limpio olor del pescado, la falta de sangre tras su expiación y el único que se comercializa refrigerado y no congelado, hace de él el sushi máspreciado y lo que hace que el atún sea el pescado más popular de Japón, aunque no siempre fuera así.

Durante el período Edo, el atún era solo consumido por la gente humilde y en el código de los samuráis se prohibía su consumo. Con el tiempo, el gusto por el atún cambió y se ideó una nueva forma de comerlo, remojándolo en salsa de soja llamada tsuke. A poco, esta forma de comer pescado se hizo muy popular, tanto que su escasez y su abrumadora popularidad hacen que los precios sean asombrosamente altos.



Como pasa en España con el primer salmón que se pesca en Asturias llamado “Campanu”, el primer atún pescado en el Estrecho de Tsugaru, tiene un precio desorbitado. Como ejemplo, el año pasado, la primera pieza de doscientos kilos, alcanzó la suma de 3 millones de dólares. No es sólo por el atún, claro, es porque se convierte en una pieza de marketing muy codiciada pues el comprador sabe que tiene asegurado su minuto de gloria en todos los telediarios y periódicos del país.

El atún de Tsugaru es el que establece el estándar por el que se pagará el resto del atún rojo y la calidad la determina dónde y quién los ha capturado.



Tras el atún japonés, el siguiente “dónde” que determina la calidad es Cádiz, y el “quién”, los almadraberos. Tal es así que se está creando una escuela de almadraba en Japón para importar la técnica.

La almadraba garantiza que, mezclada con las técnicas importadas de Japón, no sólo sea la forma más sostenible de pesca, si no la más respetuosa con las piezas que vuelan hasta Japón desde nuestro Estrecho de Gibraltar, tacita de plata fenicia.





Gastrocharlie

VISITA A LA FACTORÍA DE HERPAC EN BARBATE

Introducción, sus orígenes...

Herpac nace en 1986, de la mano de los hermanos Pacheco. Tras muchos años trabajando en su pequeña pescadería de Barbate, y gracias al buen nombre logrado, Francisco y Diego deciden empezar a comercializar mojama, secándola artesanalmente sin más elementos que el sol y el viento, en su establecimiento de la calle Hermanos Romero Abreu en poco más de 1000 metros cuadrados.

Desde 2010 se establecen en unas instalaciones de 8.500 metros cuadrados en el Polígono Industrial de la entrada norte de Barbate, con una inversión de 9 millones de euros, incluyendo fondos de la UE.

Sus seis hijos trabajan en la empresa familiar, junto con cerca de cincuenta empleados. Uno de los hijos, Juan Diego Pacheco es el Director Comercial.

En 2016 se crea el Consejo Regulador de la mojama de Barbate e Isla Cristina, estableciendo una IGP.

Exportan con un volumen moderado a Australia, Canadá, Estados Unidos, Corea del Sur y a varios países europeos.

En la actualidad, comercializan 75 productos diferentes de siete especies marinas, en su mayoría pescado azul, constituyendo la "joya de la corona" el atún rojo.

En la factoría existen líneas de ultracongelación, descongelación controlada, ronqueo y despiece y elaboración de mojama IGP Barbate, otras salazones, conservas, semiconservas y ahumados.

En la visita nos acompaña Jose María Vázquez, el Director de Marketing.

Congelación y descongelación...

En el caso del atún rojo, llega eviscerado, habiendo efectuado la técnica de la “lupara” (disparo en el entrecejo que evita el sufrimiento del animal), lo que mejora la calidad de la carne. Sin embargo, a diferencia de Gadira, no se practica la técnica japonesa del “Ikejime” (desangrado y vaciado del líquido raquídeo). Los atunes se transfieren en la levantá a un buque que los ultracongela a -60°C y de ahí pasan directamente a los congeladores de la factoría.

El día anterior a nuestra visita, Herpac adquirió a la almadraba de Barbate 200 atunes.

El atún de aleta amarilla llega fresco y se congela a $-18/-20^{\circ}\text{C}$. Aunque en ocasiones se baja la temperatura a -40°C .

Los atunes se apilan en unos contenedores de aproximadamente 4 metros cúbicos en dos enormes congeladores con capacidad para mantener ultracongelado el producto de una temporada completa.

Según las necesidades o para atender pedidos concretos, se van sacando atunes y se mantienen (según su tamaño), entre 48 y 72 horas en unos tuneles de descongelación, también denominados fresqueras. De ese modo, las fibras de la carne no sufren ninguna modificación y sus cualidades vuelven a su origen, igual que cuando estaba recién pescado.

“El día anterior a nuestra visita, Herpac adquirió a la almadraba de Barbate 200 atunes.”



*Polígono Industrial El Olivar, s/n.
11160 Barbate, Cádiz, España
Atención al cliente
956 431 376 - 670 875 332
herpac@herpac.com
www.herpac.com*



Es un procedimiento semiartesano, ya que la nueva factoría incorporó una línea continua mecanizada, para facilitar el manejo del atún de aleta amarilla, suelen procesar animales entre 60 y 110 Kg. Ahí se descabezan y se extraen los lomos con suma habilidad y facilidad.

En el caso del atún rojo, hay que efectuar el ronqueo en el suelo, debido a que los ejemplares suelen pesar entre 100 y 300 Kg.

El despiece de las cabezas, que tiene elementos muy interesantes a nivel gastronómico y del descargamento del lomo, su parte menos grasa, para la elaboración de la mojama se hace en masas. Las diferentes partes del despiece, según el tipo de fibra y el nivel de grasa, se destinan para salazón, semiconserva o conserva.

La mojama IGP y otras salazones...

En primer lugar se salan las piezas con sal marina de Cádiz y se apilan en contenedores. Se pone peso encima para prensar los lomos y se mantienen en frío 24 horas. Después se frota bien para eliminar la mayor cantidad de sal posible y se sumergen sucesivamente en baños para eliminar la sal. Posteriormente pasan a los túneles de secado. Herpac es la única conservera que hace mojama curando parte del tiempo al aire libre. El resto del secado se hace en cámaras donde permanece hasta 15 días con temperatura, humedad y ventilación forzada controladas. Los primeros días los lomos se estiban en horizontal, ya que su peso es mayor y los últimos días permanecen colgados.

Otras salazones que recomienda Jose María son las de huevas, bonito del sur y corazón de atún. Los procedimientos son en todos los casos similares (las huevas permanecen más tiempo en sal).

“Las diferentes partes del despiece, según el tipo de fibra y el nivel de grasa, se destinan para salazón, semiconserva o conserva.”

Elaboración de las conservas...

Con la mayoría de los pescados, siempre azules, en primer lugar se procede al eviscerado y descabezado. Posteriormente se introduce en calderas cerradas, donde se procede a cocerlo con agua salada.

Después pasa a una línea donde, artesanalmente, se termina de limpiar el pescado y se dejan los lomos limpios. Es de reseñar que la mayor parte de los trabajadores de esta zona son mujeres. Una vez limpios los lomos, pasan a la sección de estibadoras, que van introduciendo los lomos en las latas, estibando adecuadamente para que la ocupen en su mayor parte y además controlan el peso total del pescado en cada lata. Para finalizar, las latas pasan por unas duchas de aceite de oliva (excepto las latas de un Kg que llevan aceite de girasol), se colocan las tapas y se sellan.

Pero el proceso aún no ha finalizado, falta evitar una posible propagación de bacterias y esto se hace mediante la pasteurización o esterilización (lo más habitual). Se meten las latas en unos grandes autoclaves y mediante vapor, debe llegar el centro de cada lata a 121°C, durante al menos 15 minutos.





Como curiosidades, Herpac hace la marca blanca de melva de El Corte Inglés y los italianos sólo compran latas que lleven envasadas, al menos, dos años.



Semiconservas...

Se procede a una ligera salazón de varios pescados, se levantan, se laminan o filetean y se introducen en aceite de girasol en recipientes plásticos. En este caso, al ser semiconservas, el tiempo de caducidad se reduce a tres meses.

A destacar la ijada de atún y la sarda anchoada. También elaboran boquerones y sardinas en vinagre, algunos cortes de atún cocidos y pasteurizados y preparaciones singulares como escaibeches y atún en manteca.

Ahumados...

En esta línea ya aparecen pescados foráneos como el bacalao de Islandia y el salmón noruego. También ahuman sardinas y atún. Para el proceso de ahumado en frío, cuentan con dos hornos y se elabora quemando virutas de diferentes maderas.

Como colofón...

La visita fue muy interesante e instructiva, gracias a Jose María. Sin embargo quedaron algunas lagunas de información que debiera haber cubierto el responsable de calidad y por más que se intentó, quedaron sin solventar.

La factoría ha tenido un enorme crecimiento en los últimos años y probablemente no debería crecer más, si pretende mantenerse en el segmento gourmet o, en todo caso, crear una línea específica para dicho sector.

El aceite de oliva utilizado en las conservas es muy mediocre, no aportando nada al producto, más bien al contrario. Las semiconservas y gran parte de los ahumados son salados previamente, lo que les hace empeorar gustativamente. Los ahumados tienen muy poco carácter, lo que hace que, en ocasiones, predomine el salado. Las huevas de maruca son extraordinarias, especialmente cuando llevan poco tiempo envasadas.

*El Catacaldos*

EL VINO DE PAGO

Si hablamos del atún rojo como un pescado con máxima calidad, en España encontramos vinos que tienen también un reconocimiento a la calidad y singularidad del terruño y del vino, son los denominados Vinos de Pago.

Una denominación de origen Pago es una etiqueta exclusiva que se otorga sólo a vinos de tierras muy concretas. Están regulados por Ley. “Un Pago es un paraje o sitio rural con características edáficas -su tipo de suelo- y un microclima que lo diferencian de su entorno, conocido con un nombre vinculado de forma tradicional y notoria al cultivo de los viñedos de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares”. En España, según datos de junio de 2023, solo existen 23 Pagos.

Actualmente existen dos legislaciones paralelas, la española y la europea. En la normativa europea se diferencian dos calificaciones: Denominación de Origen Protegida (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP). Dentro de la calificación DOP, Europa incluye las calificaciones españolas de Vino de Pago, Denominación de Origen Calificada, Denominación de Origen y Vino de Calidad.

Los vinos con Denominación de Origen Protegida (DOP), entre los que se incluyen los Vinos de Pago, presentan los siguientes requisitos:

- Su calidad y características son esencialmente o exclusivamente debidas a su origen geográfico, con sus factores humanos y culturales inherentes.

- Toda la uva que se destine al Vino de Pago deberá proceder de viñedos ubicados en el Pago.

- Su elaboración tiene lugar dentro de las instalaciones en las que se encuentra el Pago.

- Se obtiene de variedades vnicas pertenecientes a *Vitis vinífera*.

- Los Vinos de Pago serán elaborados por los titulares de los viñedos del Pago.

- En su elaboración se implantará un sistema de calidad integral: desde la producción de la uva hasta la puesta en el mercado de los vinos.

- Este vino deberá corresponder a una DO registrada, y tener las características únicas de esta clasificación.

Así que espero que disfrutéis con estas 3 bodegas que se dedican a ello, los únicos 3 Pagos que se encuentran en la provincia de Albacete. Hay más, muchos más Pagos, pero estos me han parecido curiosos, y los vinos son muy distintos a lo que conocemos. Ser curiosos y pedir vinos diferentes, pero sobre todo disfrutar del vino... alimento, cultura y sobre todo el sustento de miles de familias españolas... que la vida a través de una copa de vino es mucho mejor...

FINCA ÉLEZ

CHARDONNAY BARRICA

Blanco, 2021
 UVA: 100% Chardonnay
 BODEGA: Pago Finca Élez
 ZONA: El Bonillo (Albacete)
 D.O.: Pago Finca Élez
 PVP: 21-23€
 Catado en copa Zwiesel Fusión Borgoña



Nos encontramos ante un único y singular clon de Chardonnay originario de la región francesa de Borgoña que fue plantado en 1989, en la parte más alta de la finca, en lo que se denomina “la viña vieja”. Una parcela que se encuentra a unos 1.000 metros de altitud sobre el nivel del mar. Una variedad perfectamente adaptada a las condiciones extremas de este terruño, que produce rendimientos bajos, bayas pequeñas, gran concentración de fruta y una capacidad natural para retener acidez durante su maduración.

Las cepas tienen una edad de unos 35 años, y se cultivan en ecológico desde el año 2011. El suelo es franco arcilloso arenoso sobre una base de roca caliza, y un estudio de este les ha llevado a descubrir que procede del mesozoico con más de 66 millones de años. El clima que tienen es continental, alternando inviernos muy fríos con veranos calurosos, con grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche, escasas lluvias y grandes periodos de sequía. Este clima favorece el cultivo ecológico, el ambiente seco y el aire fresco, ayudan a mantener sano el viñedo.

La vendimia se suele hacer de madrugada, a finales de verano, buscando mantener la temperatura de la uva baja hasta su entrada en bodega. Se despallilla y macera durante 8-9 horas a 15°C de temperatura. Se utiliza solo la uva prensada por debajo de 0.8 de presión. Después realizan desfangado estático de 36 horas y pasa a fermentar. En esta fase, la fermentación se controla por debajo de 17° C en fudres y barricas de roble francés. Una vez finalizada la fermentación se deja el vino entre 8-10 meses de crianza sobre sus lías, y se le va haciendo batonnage para que el vino mejore su untuosidad y gane complejidad.

Vista: Amarillo verdoso, brillante y limpio.

Nariz: Fruta blanca madura, manzana asada, fruta de hueso, algo de tiza, especias dulces, vainillas, cítricos, limón.

Boca: Fresco, amplio, cremoso, fruta madura, manzana, membrillo, cítricos, lima, frutos secos, avellana, madera fina, toques minerales, muy buena acidez, sutil, elegante, muy equilibrado, final largo y persistente.

Marida bien con todo tipo de pescados, mariscos, arroces, guisos, platos de caza, comida peruana y japonesa, carnes blancas, quesos azules.



Pago Finca Élez

Dirección:
Carretera Ossa de Montiel
a El Bonillo, Km 11,5, 02610
El Bonillo, Albacete

Teléfono: 626 88 22 50

Web: pagofincaelez.com

Finca Élez fue fundada por Manuel Manzaneque en el año 1992, en el término municipal de El Bonillo, en las proximidades de la Sierra de Alcaraz y el Parque Natural de las Lagunas de Ruidera. Una finca de altura, rodeada de uno de los mayores, y mejores conservados sabinars de Europa, que cuenta con numerosas especies centenarias, y de hierbas aromáticas como tomillo, romero y mejorana.

Desde su concepción, la bodega fue creada para elaborar vinos únicos de la más alta calidad. En el año 2002 Finca Élez, fue la primera bodega en obtener en España, una Denominación de Origen exclusiva para la finca. Desde entonces, los vinos elaborados a partir de sus viñedos y en su bodega, gozan de la Denominación de Origen "Finca Élez". Además, la bodega es socia fundadora de la Asociación Grandes Pagos de España desde 2003.

Las uvas con las que trabajan principalmente son chardonnay, viognier, cencibel, syrah, merlot y cabernet Sauvignon. Estas se cultivan en las 38,9 hectáreas que disponen en el propio Pago Finca Élez, y se destinan única y exclusivamente a la producción de sus vinos. Practican una viticultura que limita el rendimiento por hectárea de viñedo, obteniendo así producciones menores, pero con uvas de mayor calidad. Controlan todo el laboreo, los tratamientos y abonados, y aplican una estrategia de riego deficitario controlado.

Esta calidad de la uva, también se consigue gracias a la altitud en la que se cultiva. La altura de 1.080 metros le otorga una mayor y mejor radiación solar. Además, se produce una mayor amplitud térmica, que puede alcanzar los 20 grados, durante los meses de gestación y maduración de la uva, aportando un efecto refrescante que incrementa los índices de acidez.

Los viñedos de Pago Finca Élez están situados en un paraje que reúne unas características edáficas y un microclima único e irrepetible. Aspectos que confieren a sus uvas, unos rasgos muy particulares que las diferencian y distinguen de otras de su entorno. Los suelos son pobres, superficiales, pedregosos, poco profundos, bien drenados y calizos, que regulan muy bien la vegetación de las viñas y su vigor, produciendo los deseados rendimientos bajos.

En estas condiciones se induce una maduración lenta y prolongada de la que se obtienen granos más sufridos, pequeños y con mayor proporción de hollejos que de pulpa. Puesto que en el hollejo se

encuentran los taninos, a más altura, más taninos. La altura junto con los suelos calcáreos contribuye a un mayor contenido en tanino fino y amable, un rasgo fundamental de sus vinos tintos.

Todos los vinos se elaboran en su propia bodega, ubicada en el corazón de Pago Finca Élez y rodeada por sus viñedos, al estilo de los más famosos chateaus franceses. Esto le otorga unas condiciones ideales que facilitan el manejo del cultivo, y permiten controlar todo el proceso de elaboración, desde la cepa a la bodega. Elaboran una producción limitada, para obtener vinos de alta calidad, que reflejan los rasgos únicos de su terruño, el Pago Finca Élez.

En el año 2020 la bodega pasa a manos de la familia Villoldo Ruiz, apasionados del campo y la agricultura, pasión que tiene relación con su formación, pues ambos son ingenieros agrónomos. También por su procedencia, el nacido en El Bonillo, municipio en el que se ubica Pago Finca Élez y ella, en un pequeño pueblo Frances próximo a Toulouse.

Desde su fundación Pago Finca Élez, ha venido desarrollando una larga y prestigiosa trayectoria, como elaborador de vinos de Pago de la más alta calidad, que han ido acumulando numerosas menciones y altas puntuaciones en concursos de prestigio internacional. Los nuevos propietarios, abordan este proyecto mirando al pasado, orgullosos de la historia y la trayectoria de la bodega, pero a la vez con el firme objetivo de dar un nuevo impulso a Pago Finca Élez. Unos vinos exclusivos, con una visión exclusiva.

PAGO GUIJOSO

EL BESO DE LAS UVAS

Blanco, 202
 UVA: 100% Chardonnay
 BODEGA: Pago Guijoso
 ZONA: El Bonillo (Albacete)
 D.O.: Pago Guijoso
 PVP: 9-11€
 Catado en copa Zwiesel Fusión Borgoña



El Beso de las Uvas, es un vino de autor, que procede de un viñedo de Chardonnay plantado en 1984, en una de las zonas más altas de la finca, con casi 1100 metros de altitud sobre el nivel del mar.

Las cepas tienen una edad de más de 40 años, y se cultivan en ecológico. El suelo es franco arcilloso y repleto de guijarros. El clima que tienen es continental-mediterráneo, alternando inviernos muy fríos con veranos calurosos, con grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche, escasas lluvias y grandes periodos de sequía. Este clima favorece mucho el cultivo de la uva, al ser un ambiente muy seco y aire fresco, ayudan a mantener sano el viñedo.

La vendimia suele ser manual y nocturna, en cajas de 20kg, a unos 10 grados, para mantener la frescura de la uva y todas sus cualidades organolépticas, y se hace durante el mes de septiembre. Se encuba en depósitos de acero inoxidable extrayendo el mosto flor por decantación y realizando una maceración prefermentativa durante 24 horas. Una vez arrancada la fermentación se trasiega a barricas de roble francés de 225 litros, de la prestigiosa tonelería Radoux, con un tostado "evolution" en el cual las duelas de la base de la barrica van sin tostar, las duelas centrales tienen un tostado ligero y las duelas superiores

tienen un tostado plus. La microoxigenación y la integración de diferentes aportes de madera en los cinco meses de crianza dan como resultado un vino lleno de complejidad, riqueza y profundidad.

Vista: De color amarillo paja intenso con destellos dorados. Es brillante y presenta abundante lágrima.

Nariz: Fruta madura de hueso, lácteos, mantequilla, frutos secos, ahumados, toques de lías, complejo.

Boca: Untuoso, fruta blanca madura, membrillo, toques de ahumados, especias dulces, vainillas, caramelo, tostados, muy buena estructura, y un post-gusto medio-alto que le aporta mayor sensación de longitud.

Maridaje, quesos tipo brie, camembert, azules, pasta, pescados, mariscos, carnes blancas y rojas, arroces, pokes, comida japonesa, thailan- desa



Pago Guijoso

Dirección:
Unnamed Rd., 02610 El Bonillo,
Albacete

Teléfono: 608 612 254

Web: familiaconesa.com/

Pertenciente a una saga de agricultores de segunda generación, Familia Conesa-Pago Guijoso es una de las 23 bodegas que cuenta con la codiciada denominación de origen Vino de Pago, máximo reconocimiento a la calidad y la singularidad del terruño y del vino que existe en nuestro país. Concretamente fue la tercera reconocida en toda España. Se encuentra en El Guijoso, una de las mejores fincas de Europa: 3.000 hectáreas en la histórica comarca de Campo de Montiel (Albacete) que acogen un espectacular sabinar, diferentes cultivos ecológicos –incluyendo el viñedo, diseñado por el gurú de la viticultura Richard Smart– y una cabaña ganadera ovina de la que proceden sus quesos manchegos Hacienda Guijoso.

Las 122 hectáreas de viñedo de Familia Conesa-Pago Guijoso se encuentran a 1.100 metros sobre el nivel del mar. Esta al-

titud, junto a su ubicación entre dos parques naturales –las lagunas de Ruidera y la sierra de Alcaraz– favorece una climatología única y extrema, con fuertes contrastes de temperatura entre el día y la noche responsables de una maduración lenta de la uva; por su parte, el suelo de guijarros –que dan nombre al Pago, Guijoso– aporta mineralidad y complejidad a sus vinos, todos ecológicos y de extraordinaria relación calidad-precio.

Las cepas de Pago Guijoso se encuentran a orillas del Parque Natural de las Lagunas de Ruidera, en un entorno lleno de vida. Se caracteriza por estar rodeado de El Sabinar de El Bonillo, un bosque de árboles protegidos, que se reparten en las 2.000 hectáreas de Pago Guijoso. 2000 años de sabinas marcan sus vinos, majestuosos árboles característicos de estas tierras que cobijan bajo su sombra y nunca pierden ese dulce aroma que desprenden, que parecen danzar por los verdes campos en donde el viento azota, con el fin de ofrecer a los ojos bellísimos paisajes.

Cultivan diversas variedades como son: tempranillo, merlot, syrah, cabernet sauvignon, chardonnay, sauvignon blanc, viognier, garnacha y petit verdot. Todas ellas se encuentran con la Denominación de Origen Pago Guijoso. Cuentan también con una viña experimental de 12 hilos, en los cuales tienen plantadas distintas variedades foráneas, y junto con la Universidad de Castilla-la Man-

cha están estudiando su aclimatación a la zona.

La bodega cuenta con más de 500 barricas de roble francés y americano. Y siguiendo con la línea natural y ecológica los corchos también lo son. Cuentan con la etiqueta de Certificación de Bosques sostenibles. En los procesos de Pago Guijoso no se utiliza ni un sólo ingrediente de origen animal, ni gelatina de pescado ni clara de huevo. Son dos ingredientes que suelen usarse para lo que se conoce como clarificación del vino, que es un paso por el que se limpia antes de entrar en botella. Al no utilizar ninguno de estos ingredientes, están certificados como ecológicos y veganos. Además el único abono que echan a las viñas, es el estiércol de la ganadería ovina que tienen, y de la cual hacen increíbles quesos.

Las cepas rodean la bodega como los chateaus franceses, y se puede decir que no se tarda más de 20 minutos en llegar a la bodega desde cualquier punto de la finca. Así permite que estos fermenten de manera inmediata, absorbiendo todas las propiedades naturales de la uva.

Tradición y modernidad se unen en este Pago para dar lo que más nos gusta, grandes vinos con una excepcional calidad.

PAGO DE LA JARABA

Tinto, 2021

UVA: 70% Tempranillo, 20% Cabernet

Sauvignon, 10% Merlot

BODEGA: Pago La Jaraba

ZONA: Villarrobledo (Albacete)

D.O.: Pago La Jaraba

PVP: 16-18€

Catado en copa Zwiesel Fusión Vino Tinto



Pago de la Jaraba, es un vino que nace de la mezcla de 3 tipos diferentes de uva que se dan en la finca, tempranillo, cabernet Sauvignon y merlot. Los porcentajes van variando de año en año, siempre a gusto del enólogo, para intentar darle la mayor frescura, profundidad, estructura y complejidad al vino. Son diferentes parcelas, que se encuentran a una altitud de 756 metros sobre el nivel del mar.

Estas parcelas se cultivan en ecológico y se encuentran en espaldera. El suelo de estas parcelas está repleto de grava, arena, y margas, una roca de color gris compuesta de carbonato de cal y arcilla. Tienen un clima idóneo para el cultivo de estas variedades, como es el mediterráneo continental templado.

La vendimia se suele hacer tardía, dejando que la uva madure en la vid todo el tiempo posible (con el riesgo que eso suele suponer el poder perder toda la cosecha por granizo, aparición de hongos, etc.), así pueden obtener unas uvas sobremaduradas. Esto lo consiguen mediante maduraciones más lentas donde las noches son más frescas y las diferencias térmicas entre el día y la noche son menores, lo que le aportará una calidad en las uvas mucho mayor, dando lugar a unos vinos con más cuerpo, estructura y complejidad.

La vendimia es manual garantizando que la uva llega en perfecto estado para su selección en bodega. Se despallilla y macera en depósitos de acero inoxi-

dable durante unos días a temperatura controlada. Fermenta en el propio depósito con las propias levaduras de la uva, y se van realizando remontados y bazuqueos, mediante el uso de OVIS (objetos volantes identificados), que permiten realizar dicho proceso por gravedad, sin utilizar bombas que puedan dañar las pepitas de la uva y así no aportar sabores amargos y astringentes al vino. Este proceso dura, según el tipo de vino que se pretende elaborar, entre 10 y 14 días, y transcurre a temperaturas no superiores a 29 °C. Se prensa y el vino obtenido realiza la fermentación alcohólica en tinas de roble francés durante un tiempo de 15 a 21 días. Tras este paso, se introduce en barricas de roble francés durante 10-12 meses, donde realiza la crianza y se va afinando. Se clarifica y se embotella, permaneciendo en esta durante un periodo de casi un año, con el fin de que el vino se estabilice y que los aromas y propiedades que ha adquirido en la bodega encuentren un punto de equilibrio y armonía.

Vista: rojo picota con vivos ribetes.

Nariz: fruta negra y roja del campo, grosellas, moras, especias dulces, madera fina, aceituna negra, toffee.

Boca: fresco, fruta negra, maderas finas, ahumados, tostados, especias dulces, vainillas, balsámicos, caramelo tostado, tabaco, cacao, buena acidez y persistencia media.



Pago La Jaraba

Dirección:
N-310, 0, 02600 Villarrobledo,
Albacete

Teléfono: 967 138 250
Web: lajaraba.com/

Marida bien con todo tipo de guisos, carnes, especialmente las rojas, pescados grasos, como el salmón o la trucha, tabla de embutidos, quesos curados, cocina mexicana.

Pago La Jaraba se encuentra sobre el paraje histórico del mismo nombre, entre los términos de Villarrobledo y El Provencio, en pleno corazón de La Mancha. Históricos hallazgos de asentamientos de la época del Paleolítico han demostrado las bondades de esta tierra para la agricultura y ganadería. Iberos, Romanos, Visigodos y Árabes encontraron aquí un enclave único para establecer sus campamentos. La Jaraba recibe su nombre de los árabes que la definieron como: "tierra abundante en agua". Además, existen indicios del siglo XVIII, en los cuales ya se atestigua el cultivo de vino en la finca.

A principios del siglo XXI, la finca cambia de propietario, el cual revoluciona el sistema productivo y,

concretamente, recupera y mejora la viña, el olivar y la explotación ganadera, construyendo además una bodega, quesería y almazara. Convirtiendo Pago de La Jaraba en una explotación agroalimentaria integral y sostenible, con el claro objetivo de engrandecer la calidad de los productos por los que antaño era reconocida la finca.

Fruto de dicha labor, la Unión Europea reconoce a La Jaraba como zona protegida, otorgándole la «D.O. Pago», que es el mayor reconocimiento de calidad de un vino en España, reflejo de la diferenciación del viñedo y merecedor de su propia Denominación de Origen: «La Jaraba D.O.P.».

El suelo de estas parcelas es franco arenoso, un suelo muy aireado que permite obtener buenas maduraciones. Vientos estos que le llegan sobre todo de disfrutar de un clima mediterráneo continental templado, con lo cual la vid se cultiva de manera idónea en parámetros de calidad y sanidad. La escasez de precipitaciones y las altas temperaturas durante el verano, hace necesaria la aportación de un mínimo de apoyo de riego a la planta, que permite una buena maduración del fruto. El viñedo tiene un microclima especial al estar rodeado por un pinar y zonas de arbustos.

Cuenta con un campo de 80 hectáreas de viñedo, con una densidad de 2750 plantas por hectárea, una producción media de 6.000 a

7.000 kilos de uva. Unos acopios de uva bajos buscando siempre la calidad de esta. Cultivan diversas uvas tanto tintas como blancas, y entre ellas encontramos Sauvignon blanc y chardonnay en blancas, y tempranillo, cabernet Sauvignon, merlot y graciano en tintas

Mantienen un cultivo tradicional, con las prácticas usuales en La Mancha, como son las podas restrictivas, despuntados, aclareos, vendimia en verde, abonados con el estiércol de su propia ganadería de ovejas... todo con el fin de obtener la mejor calidad en las uvas.

Una finca adaptada a los estándares más modernos, pero que sigue la tradición manchega, consiguiendo vinos de guarda y crianza de gran evolución en botella con amable paladar.



CATA A CIEGAS DE CONSERVAS DE ATÚN ROJO

Reunidos varios colaboradores de GastroÑam en Barbate, para hacer el trabajo de campo de los reportajes sobre el atún rojo, decidimos hacer una cata a ciegas con conservas de esta delicia gastronómica.

En el viaje hacia el sur, tuvimos la suerte de que un restaurante donde paramos, tenía tienda Gourmet y adquirimos dos latas. El resto, otras cinco, las conseguimos en las conserveras principales de Barbate. También compramos otros productos como salazones, semi-salazones, semiconservas y ahumados, pero no fueron objeto de la cata.

En general, habría que decir que las conservas probadas, salvo dos, ofrecen un producto gourmet o premium, pero sus cualidades organolépticas no mejoran las de algunas conservas de otras especies de atún. Eso se debe, probablemente, a que el procedimiento de elaboración no optimiza sus cualidades.

El precio del atún escurrido oscila entre 110 €/Kg y 210 €/Kg.

Los aceites (de oliva), en general, son de muy mala calidad. Sería preferible emplear un buen aceite de girasol en lugar de un mal aceite de oliva. En nuestra opinión, en algún caso perjudica el sabor de tan digno producto.

Las relaciones calidad-precio son todas negativas en la calificación de la cata. Cuando su nota es “excelente” o “buena”, es sólo para comparar con el resto.

Por los resultados obtenidos, se podría deducir que los métodos de elaboración de las conservas del Cantábrico son mejores que los de las conservas del entorno del Estrecho.

La metodología empleada en la Cata, fue que una persona ajena a la cata numerase de 1 a 7 los platos con la conserva y sus correspondientes latas. Se fueron probando los platos por orden creciente, puntuando el “sabor” multiplicando la nota por tres, la “textura” con coeficiente doble y el punto de grasa y de sazón sin multiplicar su calificación. Cada catador rellenaba una hoja puntuando cada aspecto de 1 a 10 y anotando observaciones sobre las cualidades organolépticas de cada conserva testada.

VENTRESCA GADIRA

El aceite es casi blanco, con sabor y olor prácticamente nulos. La carne tiene un sabor muy suave, con textura buena aunque se nota en boca bastante fibrada.

Nota media 7,4

**TARANTELO GADIRA**

Se aprecia un aceite de calidad muy mediocre. El sabor es acusado, pero algo basto, con una carne no muy tierna, de textura firme.

Nota media 7,26

**SOLOMILLO GADIRA**

Visualmente es menos apetecible que otras latas, con un color marrón rojizo. El sabor es marcado y la textura algo seca. El aceite también es muy claro, pero con mejor sabor que los anteriores.

Nota media 7,52

**VENTRESCA DE GÜEYU MAR**

El aceite es amarillo, de buena calidad. La carne tiene color rosado y un sabor excelente. La textura es excelente, parecida a una carrillera bien hecha. Es suave y se aprecian claramente las vetas de grasa. El único defecto podría ser que no se aprecia en absoluto el sabor a brasa de carbón, en el que se supone se ha cocinado.

Nota media 9,15

**VENTRESCA DON BOCARTE**

El aceite es blanquecino, suave, pero de buen sabor. El sabor es excelente, el más fino de los probados. La textura es buena, firme, pero se separan con facilidad las lascas de la ventresca. Viene con un sobrecito de escamas de sal.

Nota media 9,1



VENTRESCA LA CHANCA

El aceite es blanquecino e insulso. El punto de sazón alto. El sabor mediocre. El aspecto es bueno, pero irregular. En la misma lata hay carne con texturas más firmes y más blandas. No debería considerarse un producto gourmet.

Nota media 6,1



MORMO HERPAC

Aceite blanquecino con sabor nulo. El sabor de la carne no es fino. La textura es buena, pero muy fibrada. El punto de sazón es muy bueno.

Nota media 6,52



Para finalizar, se presenta una tabla resumen, donde se refleja la relación calidad-precio relativa entre ellas. En nuestra opinión, excepto en la conserva de Don Bocarte, todas las latas son caras, en relación con su calidad.

NOMBRE CONSERVA	NOTA	PRECIO	RELACIÓN CALIDAD-PRECIO
VENTRESCA GÜEYU MAR	9.15	22,00€	BUENA
VENTRESCA DON BOCARTE	9.10	12,00€	EXCELENTE
SOLOMILLO GADIRA	7.52	9,50€	BUENA
VENTRESCA GADIRA	7.40	12,20€	NORMAL
TARANTELO GADIRA	7.26	9,50€	BUENA
MORMO HERPAC	6.52	14,00€	BAJA
VENTRESCA LA CHANCA	6.10	10,25€	BAJA



*José Antonio
Fidalgo Sánchez*

LES HISTORIES DE FIDALGO

El Rey de los Atunes

¿Conocen ustedes la "historia-leyenda" del leonés don Guzmán el Bueno que defendió la plaza de Tarifa aún sabiendo que con ello perdería a su hijo, prisionero de los asediadores? Esto fue en el siglo XIII, en tiempos de don Alfonso X el Sabio.

Este don Guzmán, héroe y batallador, también supo aprovechar el tiempo para forjar una buena fortuna y asegurar en su favor tierras y señoríos.

Un nieto suyo, don Alonso Pérez de Guzmán, gozó del título de Conde de Niebla, concedido por Enrique II en 1369. Descendiente de éste fue don Alonso Pérez de Guzmán el Bueno, Conde de Niebla y Adelantado Mayor de la Frontera, que recibió el título de Duque de Medina Sidonia, concedido por Juan II de Castilla en 1445.

El VII Duque de Medina Sidonia, también llamado don Alonso Pérez de Guzmán, conocido con el apodo de "REY DE LOS ATUNES", fue quien se responsabilizó del mando de la tristemente famosa "Armada Invencible", cuyo desastre naval aseguró el dominio de la escuadra inglesa en Europa. Eran tiempos del reinado de Felipe II y, como siempre, "la culpa fue del temporal".

¿Y por qué "rey de los atunes"?

El ducado de Medina Sidonia poseía en la zona de Sanlúcar de Barrameda la explotación de la pesca del atún rojo, en su "paseo" desde el Atlántico Norte hasta el Mediterráneo a través del Estrecho de Gibraltar, mediante el arte de pesquería conocido

como ALMADRABA, ya utilizado en épocas prerromanas. Consiste en "calar" una red entre dos barcos, cercar a los atunes que "viajan", capturarlos, seleccionar los ejemplares grandes y devolver los pequeños al mar, sacrificarlos por expertos marineros y subirlos al barco para su despiece. El despiece sigue un método muy tradicional, ya utilizado por los pescadores japoneses hace más de 3000 años.

Al rozar los cuchillos y sierras contra el espinazo del atún se genera un ruido seco y ronco que se conoce como "RONQUEO".

Por cierto, la palabra ALMADRABA es de origen árabe y significa "lugar donde se golpea y se lucha".

Se dice que del atún rojo, al igual que del cerdo, se aprovecha todo. Pues nada, nada, a degustar este regalo del Mediterráneo en las mesas de Asturias.

También les voy a contar otras tres historias que "son una", con final de buena cocina.

La primera data de noviembre de 1775 cuando la región portuguesa de Lisboa sufrió un terrible terremoto, seguido de tsunamis, que asoló la costa atlántica del sur de la Península Ibérica.

Esto supuso una transformación en la costa andaluza cercana a Portugal y el "nacimiento de un terreno "casi" totalmente rodeado por mar y marismas al que pescadores catalanes y levantinos, que explotaban los caladeros de atunes, sardinas y mariscos, denominaron Real Isla de La Higuera.

La segunda historia tiene origen en el delta del Ganges, en la India, donde brotó el cólera morbo, pandemia que se extendió por todo el mundo a lo largo de muchos años, llegando a España en los primeros años del siglo XIX.

Su incidencia en Andalucía fue terrible y muy concretamente en la provincia de Huelva. La entonces reina regente doña María Cristina de Borbón, viuda de Fernando VII y madre de la reina-niña Isabel II, destinó grandes ayudas a estas comarcas tan afectadas por el cólera y la población de La Higuera decidió, por gratitud, en 1834, cambiar el nombre de su pueblo por el de ISLA CRISTINA.

La tercera historia se refiere a los tiempos actuales de ISLA CRISTINA. Una villa y municipio onubense de enorme actividad turística y pesquero-comercial, pues su puerto es el más importante de toda la Comunidad andaluza. Sus atunes de almadraba, sus sardinas, sus mariscos gozan de altísima fama nacional e internacional.

Bueno, bueno, bueno...

Pues otra vez mi amigo don José Gallardo, que en Huelva ciudad explota el BAR "JABALÍ" nos sorprende con un atún de Isla Cristina guisado en salsa verde.

El atún-atún, el de almadraba, es el *Thynnus thynnus*; pez de gran tamaño y carne muy roja debida a la gran proporción de hemoglobina que contiene; muy propio para el asado, la fritura y la conserva en salazón (mojama).

En BAR "JABALÍ" lo ofrecen, como especialidad, en SALSA VERDE

Siguen este proceso :

- Cortan unos filetes de lomo de atún y, ya salpicados al gusto, los asan en plancha muy caliente de modo que la costra exterior proteja los jugos interiores de la carne.
- Preparan una salsa verde al modo acostumbrado, riegan con ella los filetes de atún y tras unos hervores, los sirven en fuente adecuada.

Pues otra vez bueno, bueno, bueno...

Resulta que consultando el caso "perequí, peracá y perendi p'allá", descubro que en OLES, que es parroquia de Villaviciosa (Asturias) cercana al puerto pesquero de Tazonés, preparan un BONITO DEL NORTE EN SALSA VERDE que es una maravillosa sorpresa.

Nuestro BONITO DEL NORTE, en Asturias, goza de pocas preparaciones tradicionales: en fritura, en asado, en rollo, en salpicón y en guiso con patatas.

"Se dice que del atún rojo, al igual que del cerdo, se aprovecha todo."

Ahora se ofrece exitosamente en tacos fritos al ajillo o en salsa pepitoria; sin faltar algunas "irreverencias" que son más bien de postureo que de costumbrismo asturiano.

Pues como les digo, en OLES, en el RESTAURANTE "LA LLOSA", presumen de su guiso de BONITO EN SALSA VERDE, que lo sirven previo encargo, y que al degustarlo uno no sabe si cantar laudes y maitines o "aplaudir en sin parar".

El "secreto" de la salsa verde, en LA LLOSA, -así me lo dicen- está en que el perejil "ye de huertu" y "el bautismo" lo hacen con un "aspeges me, Domine" de sidra natural asturiana.

Pues eso: Excursión a ISLA CRISTINA (ahí al lado; 1000 km) para empezar con gambas y continuar con atún en salsa verde o quedarse en Asturias para disfrutar en LA LLOSA gozando de unes andariques y un bonito también en salsa verde.

Al fin y al cabo: mariscos y pexes de calidad.



Recetas Ancestrales



Atún mechado

Es una de las recetas más tradicionales para preparar el atún, tan abundante en otra época por esta zona. El hecho de considerar al atún como la carne del mar; es decir, cocinarlo como si de cerdo o ternera se tratase, se entiende en recetas como ésta, donde el tocino, el jamón y otros ingredientes que se acostumbra a usar para lardar o mechar la carne, son empleados para el mismo fin con el atún; sobre todo con el atún de revés, más seco y que mejora con el guiso.

Esta receta se solía hacer con el atún de revés; es decir, el atún de carnes más secas que se dispone a salir del Mediterráneo después del desove.





El apunte: Beneficios

> **Protege el corazón y el sistema cardiovascular:** el pescado azul tiene un alto contenido en ácidos grasos Omega 3. El atún, de los que más (entre 0,5 y 1 mg por 100 g). Estas grasas disminuyen el colesterol y los triglicéridos.

> **Cuida la masa muscular:** el atún es la fuente más completa de proteína, ya que contiene los 10 aminoácidos que el cuerpo necesita para un buen desarrollo celular, mantener el sistema inmune saludable y reponer o ganar el tejido y masa muscular.

> **Protege la piel:** otro de los beneficios del atún que aporta es la protección de la piel, sobre todo ante los efectos nocivos del sol, se reduce el riesgo de sufrir cáncer de piel.

> **Saciantes:** el atún al ser un alimento muy saciante, se convierte en un buen alimento para incorporar en las dietas de adelgazamiento.

> **Favorece un buen estado de ánimo:** los componentes del atún como el omega 3, el selenio, las vitaminas B6 y B12 tienen el poder de influir favorablemente en el estado de ánimo.

Ingredientes

4-6 personas

- 1 kg de atún (en una pieza)
- 100g de tocino fresco entreverado
- 1 cabeza de ajos
- 1 cebolla grande
- 1 zanahoria
- 1/4 l de vino blanco
- 1 hoja de laurel
- 1 o 2 cucharadas de harina o pan rallado
- Pimienta negra en grano (al gusto)
- 1 ramita de perejil
- c.s. de AOVE
- c.s. de sal

Elaboración

> Se deja desangrar la pieza de atún en agua fría durante unos 25 a 30 minutos aproximadamente, se saca y se escurre. Se pelan los ajos, se pican y con la pimienta y un poco de perejil, se echan al mortero donde se labra y se reserva. El tocino se corta en tiras, más o menos de un centímetro de grosor y se aparta.

Una vez escurrida la pieza de atún, se le practican a lo largo unos agujeros con una aguja de mechar o con un cuchillo de hoja estrecha y se le introduce en cada agujero masa del molido y una tira de tocino.

Terminado de mechar, se le salpimenta por fuera y se le dora en una sartén con aceite; cuando se ha dorado por igual, se aparta y se deja en una cazuela. En el mismo aceite se dora una cebolla cortada en rodajas finas, un par de dientes de ajo, la zanahoria en láminas y una hoja de laurel, se aparta y se le vierte a la cazuela, con el vino y un poco de agua, se le tapa y se deja cocer a fuego lento durante 20 o 30 minutos (depende del grosor de la pieza), se le añade la harina o pan rallado, procurando darle la vuelta de vez en cuando para que se haga por igual.

Una vez hecho, se saca la pieza de atún y a la salsa, quitada la hoja de laurel, se la pasa por un chino.

Se sirve cortado en rodajas, indistintamente frío o tibio, con su salsa por encima.

Textos del libro
"La cocina malagueña de Fernando Rueda"



GASTRO ÑAM