

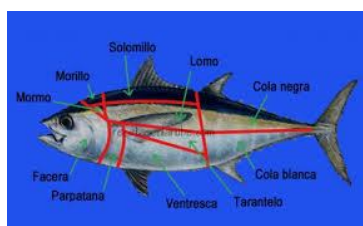
Almadraba: del arte milenario al arte culinario

La **almadraba** (del árabe *almadràba*, *el lugar en el que se lucha*) es un arte de pesca del atún rojo del mediterráneo que se viene empleando en las costas del Estrecho de Gibraltar y del Levante desde tiempo prerromanos; consiste en un laberinto de redes ancladas desde la costa hacia mar abierta donde los atunes, en su migración anual desde las frías aguas del Norte hacia sus lugares de desove en el Mediterráneo, quedan atrapados. Los atunes son mantenidos con vida hasta que se decide izarlos.



En 1.294, el Rey Sancho IV, " El Bravo", le otorgó a Guzmán "El Bueno" el privilegio de pescar atunes, privilegio heredado por sus descendientes los Duques de Medina Sidonia, que le dieron nombre a estas almadrabas, una de las mas conocidas e importantes era la de Zahara de los Atunes. El término almadraba se popularizó gracias a "La ilustre fregona" de Cervantes y a las correrías de Diego de Carriazo y su amigo Tomás de Avendaño.

El relativo estrés causado por éste arte de pesca en las escasas y valiosas piezas de atún rojo en comparación con otras artes como el arrastre o las redes volantes, hacen que las capturas de almadraba sean las más valoradas y perseguidas por los mercados asiáticos, principales consumidores de éste producto, en especial Japón.



Todo lo que gira alrededor del atún rojo es puro arte, desde la pesca en sí al despiece de las capturas que se denomina **ronqueo** dado el peculiar sonido que hacen los afiladísimos cuchillos usados al cortar su tersa carne; llegado el producto a la cocina, la infinidad de preparaciones que permite el atún son numerosas, desde el consumo en crudo popularizado por la cocina japonesa, a las preparaciones tradicionales de las poblaciones marineras como son el caso del atún encebollao o en tomate, recetas de tradición árabe caracterizadas por el uso de diferentes plantas aromáticas que acentúan su sabor.



La temporada de la **“levantá”** del atún en las almadrabas del Estrecho está a punto de comenzar y desde La Fonda de Alberto estamos preparando un sincero homenaje a tan noble producto y las gentes de la mar que con su esfuerzo nos permiten disfrutar de tan excelso manjar; para ello realizaremos una jornada del atún de almadraba con diferentes preparaciones de éste producto que esperamos seduzcan vuestros sentidos.

La Fonda 
de Alberto
restaurante