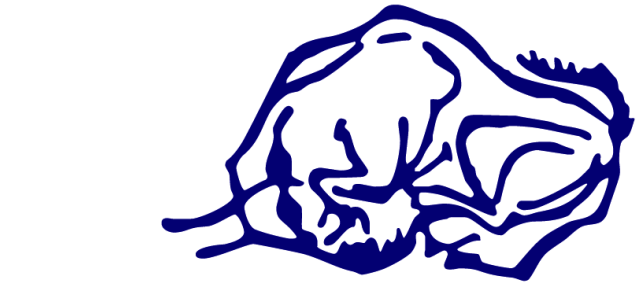


GRADO EN TURISMO

Trabajo Fin de Grado

Curso académico 2014/2015

AUTOR:

EVA MARIA PÉREZ RODRIGUEZ

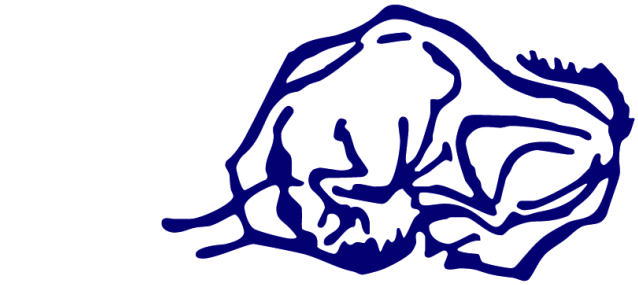
TÍTULO:

- ATÚN DE ALMADRABA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO DE LA GASTRONOMÍA GADITANA

- TUNA TRAP AS A TOURIST ATTRACTION OF CÁDIZ´S GASTRONOMY

DIRECTOR:

PEDRO CORNEJO MARTÍN



altamira

ESCUELA UNIVERSITARIA DE TURISMO

GRADO EN TURISMO

Trabajo Fin de Grado

Curso académico 2014/2015

Fecha de entrega: /06/2015

AUTOR: EVA MARIA PÉREZ RODRIGUEZ

TÍTULO: ATÚN DE ALMADRABA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO DE LA GASTRONOMÍA GADITANA

DIRECTOR: PEDRO CORNEJO MARTÍN

TRIBUNAL:

Nombre: **Firma:**

Nombre: **Firma:**

Nombre: **Firma:**

En Santander a: DE JUNIO DE 2015

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar quiero agradecer a mi director de Trabajo Fin de Grado Pedro Cornejo Martín, por la ayuda recibida y los buenos consejos que me ha dado durante estos meses de elaboración del proyecto de gastronomía de Cádiz y pesca de atún de Almadraba.

También quiero dar las gracias a Ana Santos Padilla, bióloga de la Organización de Productores Pesqueros que engloba a las almadrabas gaditanas ya que ha sido mucha la información que me ha transmitido a lo largo del proyecto.

Igualmente quiero agradecer el tiempo que me han dedicado José Díaz, Vicepresidente de la Asociación de amigos de los museos de Conil "Museo de Raices Conileñas" y José María Rivera Valdés, funcionario del Ayuntamiento de Barbate, en el cual me han contado sus puntos de vista sobre este tipo de recurso turístico.

Y en último lugar y no menos importante quiero dar las gracias a toda mi familia y en especial a mi marido, por apoyarme en los momentos difíciles de agobio y animarme a seguir adelante.

Muchas gracias a todos por vuestro apoyo.

ESCUELA UNIVERSITARIA DE TURISMO altamira SANTANDER

RESUMEN

La gastronomía gaditana, es uno de los principales atractivos turísticos con el que cuenta esta provincia y muy en especial el atún rojo de almadraba. De hecho, es una de las 11 rutas que propone la Diputación de Turismo como atractivos turísticos de Andalucía. Esta pasión que muestran los almadraberos por seguir utilizando esta manera de pescar tan antigua, solo con redes y con su fuerza, ha hecho que los turistas sientan interés por esta manera tan peculiar de captura de los atunes rojos.

Cada vez son más los turistas a los que les atrae este tipo de turismo de pesca y disfrutan observando cómo se pescan cientos de atunes con esta técnica de la almadraba.

Por este interés que muestran los turistas es por lo que las Administraciones están intentando promocionar este recurso mediante rutas, ferias, charlas, presentación en ferias…

Con este trabajo se pretende explicar que debido a la situación geográfica con la que cuenta Cádiz para el paso de los atunes en primavera y su captura, es la única provincia española en la que se puede degustar el atún rojo de almadraba que minutos antes se ha visto pescar y tan apreciado por los japoneses.

El atún rojo de almadraba forma una parte muy importante dentro de la gastronomía gaditana al ser un alimento autóctono de esta zona y ante la curiosidad de muchos turistas por comprobar cómo se captura este tipo de pez con la técnica de pesca de almadraba. De hecho son cada vez más los turistas que acuden a Cádiz para disfrutar de un día almadrabero y degustar las numerosas tapas en la feria del atún, celebrada todos los años en los meses de Mayo y Junio en las cuatro localidades donde se continúa practicando este tipo de pesca.

Palabras clave: almadraba, ronqueo, chicucos, atún rojo, gastronomía gaditana, "la chanca", "la levantá"

ABSTRACT

The gastronomy of Cádiz is one of de most tourist attraction which has this province. In fact, it is one of routes that Council Tourism has proposed like tourist attraction of Andalucía. Tunny fishing is a way of fishing very antique, only with nets and strength; therefore tourists have a huge interest in seeing how tunas can be fished.

There are more and more tourists that go to Cádiz in order to tunny fishing and eating red tuna.

The interest shown by tourists is why governments are trying to promote this resource through routes, fairs, lectures, presentation at fairs...

This paper aims to explain that due to the geographical situation that has Cádiz for the passage of the tuna in the spring and his capture, is the only Spanish province in which you can taste the red tuna trap which minutes before was seen fishing and so appreciated by the Japanese.

The bluefin tuna trap forms a very important part of the Cádiz cuisine food being a native of this area and to the curiosity of many tourists see how this type of fish is caught with the trap system. In fact there are more and more tourists who come to Cádiz to enjoy an almadrabero day and enjoy the numerous tapas tuna in the fair held during the year in the months of May and June in the four locations where they continue to practice this type fishing.

Key words: trap, ronqueo, chicucos, bluefin tuna, gastronomy of Cádiz.

ESCUELA UNIVERSITARIA DE TURISMO altamira SANTANDER

1. INTRODUCCIÓN.....7

1.1 FINALIDAD Y MOTIVOS.....7

1.2 CÁDIZ, LA PROVINCIA DEL SUR.....8

1.2.1 SITUACIÓN GEOGRÁFICA E HISTORIA DE CÁDIZ.....8

1.2.2 EL TURISMO DE CÁDIZ.....10

1.2.3 EL TURISMO Y ACTIVIDADES DE PESCA.....10

1.2.4 PRINCIPALES ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y LUGARES DE INTERÉS A VISITAR.....13

1.2.5 GASTRONOMIA GADITANA.....17

1.3 OBJETIVOS.....20

2. METODOLOGÍA.....21

3. RELACIÓN CANTABRIA Y CÁDIZ.....23

4. ATÚN DE LA ALMADRABA.....26

4.1 HISTORIA Y MORFOLOGÍA DEL ATÚN.....26

4.2 RONQUEO DEL ATÚN.....29

4.3 LAS ALMADRABAS; ALMADRABAS GADITANAS.....30

4.4 NORMATIVA ACTIVIDAD ALMADRABERA.....39

4.5 SITUACIÓN ACTUAL DE LA ACTIVIDAD ALMADRABERA.....41

5. LA PESCA DE LA ALMADRABA COMO RECURSO TURÍSTICO.....42

5.1 RUTA DE ALMADRABA.....42

5.2 RUTA GASTRONÓMICA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA.....44

6. CONCLUSIONES.....50

7. ILUSTRACIONES.....53

8. BIBLIOGRAFIA.....54

1. INTRODUCCIÓN

1.1 FINALIDAD Y MOTIVO

La continua unión de distintas culturas a lo largo de tres mil años, ha hecho de la gastronomía gaditana que de todas las cocinas andaluzas e incluso de las cocinas regionales españolas , sea la más rica en variedades de ingredientes y preparaciones. Esta puede ser una de las razones, en mi opinión y comparándola con las cocinas que yo conozco, que la hace la más exquisita de todas las cocinas españolas.

El **turismo gastronómico** de Cádiz es uno de los principales atractivos turísticos que posee la Comunidad ya que son muchos los turistas que veranean en Cádiz para disfrutar de su gastronomía, además de otros muchos atractivos con los que cuenta esta Comunidad.

Los pescados y mariscos se cocinan en Cádiz de una forma única al igual que ocurre con las verduras y hortalizas. Ajo, cebolla, pimiento verde y tomate son los cuatro elementos principales con los que se hacen los sofritos, junto y por supuesto, el aceite de oliva andaluz. A destacar también el empleo de las especias, las cuales bien combinadas con pescados, verduras, carnes y dulces, hacen que los sabores de esta cocina destaquen junto al uso de los numerosos vinos de los cientos de bodegas que hay en la región y el uso de la sal marina que se producen en las salinas de su bahía.

Cada uno de los rincones de la provincia gaditana tiene algo que la hace especial y diferente del resto. Por ejemplo, uno de los platos típicos de esta cocina además de sencillo y barato, son las papas aliñas, las cuales, a pesar de ser un plato muy común en toda la región gaditana, en Sanlúcar de Barrameda en Casa Barbiana, la preparación y el sabor las hacen diferentes al resto.

Dentro de la gastronomía de Cádiz, destaca por ser la única Comunidad Española que goza del privilegio por su situación geográfica, poder degustar **atún rojo de almadraba** pescado minutos antes. La mayoría de los restaurantes que se encuentran sobre todo en la costa gaditana, cocinan este plato de diferentes formas consiguiendo que sea uno de los platos estrella dentro del ámbito gastronómico gaditano.

Este trabajo, además de mostrar la gastronomía gaditana a nivel general, desarrollará la importancia que tiene dentro de esta gastronomía un alimento autóctono de esta provincia, el atún rojo de la almadraba. Se desarrollará en profundidad en qué consiste la manera de pescar el atún capturado en alguna de las cuatro almadrabas del litoral gaditano y la importancia que tiene como recurso turístico esta forma de pescar tan ancestral.

Se considera que es una parte muy importante dentro de la gastronomía gaditana y que la hace diferente del resto de las gastronomías españolas ya que, por su situación geográfica, esta provincia goza de la suerte de poder realizar este tipo de pesca del atún.

El principal motivo que me ha llevado a realizar este Trabajo Fin de Grado sobre la gastronomía gaditana y la pesca del atún de la almadraba, es que se conozca la importancia

que tiene este recurso turístico, dentro del resto de recursos que ofrece la provincia de Cádiz para el turista y la inquietud que tienen las Administraciones públicas por promocionarlo. Otro motivo ha sido la adoración que siento por esta provincia, su gente, sus playas, su ambiente, su clima, sus recursos naturales…. Me parece el paraíso español pues, para mí confluyen muchos factores que son de mi agrado.

La principal finalidad de este Trabajo es que se conozca lo especial que tiene esta gastronomía y la importancia que tiene para el turista la pesca de atún de almadraba, ya que al ser una manera de pesca ancestral, suscita cada vez más interés para el turista.

1.2 CÁDIZ LA PROVINCIA DEL SUR

1.2.1 SITUACIÓN GEOGRÁFICA E HISTORIA DE CÁDIZ

La provincia de Cádiz está situada en la Comunidad autónoma de Andalucía, en el extremo suroccidental de la Europa continental. Gracias a su ubicación sobre el océano Atlántico, su clima es Mediterráneo, con temperaturas cálidas durante todo el año. La temperatura media anual ronda aproximadamente sobre los 18º, con inviernos suaves y veranos calurosos, aunque por la noche refresca.

Es una de las provincias más activas económica e industrialmente de todas las provincias andaluzas. Además, es el tercer núcleo poblacional de Andalucía.

Su economía está basada fundamentalmente en el sector del comercio debido a la presencia de los astilleros, las actividades portuarias y de la zona Franca y en el turismo, debido a sus playas, fiestas locales, clima, **gastronomía** y al patrimonio histórico que posee.

La capital de la provincia es Cádiz y es la segunda población mayor poblada de la provincia por detrás de Jerez de la Frontera. Rodeada casi entera por el mar, se une a la ciudad de San Fernando a través de un tómbolo (unida por un istmo muy fino) de varios km de longitud.

Para poder acceder a la ciudad de Cádiz, existen dos alternativas:

1º desde la autopista de peaje AP-4 desde Sevilla

2º por la N-340, cuya carretera une las poblaciones del litoral gaditano.

Actualmente se encuentra en construcción un nuevo puente sobre la Bahía de Cádiz, "La Pepa", con una longitud de 5 km, el cual se convertirá en el tercer acceso a la ciudad de Cádiz convirtiéndose además en unos de los puentes más altos de Europa. A pesar de que las obras estaban previstas para que se finalizasen en el año 2012, debido a los recortes en obras públicas obligados por la crisis económica, la obra no ha sido finalizada. Se tiene previsto que el puente se finalice a mediados de este año. Con este tercer acceso a la ciudad, se descongestionarán las entradas y las salidas a la misma pues hoy por hoy, se sufre de aglomeración en la circulación.

La ciudad de Cádiz, conocida como la "Tacita de Plata", es considerada la ciudad más antigua de Occidente.

La ciudad de Cádiz fue fundada por los fenicios hacía el año 1.100 a.C, y estos la llamaron Gadir. Este pueblo, caracterizado por su carácter mercantil para construir ciudades, buscaba lugares en la costa, que tuvieran una localización estratégica. Por esto, Gadir, se convirtió en un destacado puerto mercantil dedicado al comercio de materias primas como el estaño, la plata o el ámbar.

Fue en la época romana cuando la ciudad alcanzó una gran prosperidad (Gades fue el nombre que le dieron los romanos a la ciudad). Prueba de ello son los numerosos restos romanos que de aquella época quedaron, como el teatro romano situado en el Bº del Pópulo.

La ciudad fue reconquistada en el año 1.260 por Alfonso X el Sabio quien mandó construir la catedral, Iglesia de Santa Cruz, situada en el actual Bº del Pópulo de la ciudad donde se conserva parte de la antigua muralla medieval. A partir del siglo XV el número de habitantes había crecido, por lo que la ciudad se fue extendiendo fuera del recinto amurallado.

En 1.596 tras un ataque anglo-holandés a Cádiz, la ciudad quedó devastada casi por completo por lo que se plantearon el reforzar el sistema defensivo para que no volviera a ocurrir lo mismo. A partir del siglo XVII, debido a su situación estratégica para el comercio con el Nuevo Mundo, la ciudad experimentó un gran desarrollo tanto económico como demográfico.

Fueron unos años gloriosos, hasta que comenzaron a ampliar el número de puertos que podían comercializar con las Indias, hasta que en año 1790, se suprime el comercio con las Indias. Esto, unido con las guerras hispánico –británicas, como en el año 1805, la batalla de Trafalgar, y que tuvieron a la ciudad de Cádiz como escenario, propició una marcha atrás decadente.

Pero sin duda, el hecho más importante que aconteció en Cádiz fue la reunión de las Cortes Generales que llevó a la promulgación de la Constitución de 1.812, la primera Constitución española, conocida como "La Pepa".

Hoy en día, Cádiz es una de las provincias andaluzas más activas económicamente, debido sobre todo al comercio por la presencia de sus astilleros, la actividad portuaria y la Zona Franca, y al turismo, ya que reúne todos los atractivos que puedan valorar los amantes del turismo: cultura, fiesta, **gastronomía**, sol y playa.

1.2.2 TURISMO EN CÁDIZ

España es el país que más turistas recibe al año, después de Estados Unidos y Francia, según las cifras de la Organización Mundial de Turismo. En el espacio turístico litoral se concentra la mayor parte de la oferta y del movimiento turístico.

El **sector turístico** es muy importante dentro de la economía española: las cifras de ingresos por turismo y el número de empleos que se dan, son muestra evidente de esta importancia.

Uno de los rasgos básicos del turismo en España, es la diversidad y la abundancia de recursos. Existen cuatro entornos turísticos diferenciados: el espacio litoral, el de montaña, el espacio rural y el urbano.

Tras la crisis financiera internacional que comenzó hacia el 2.008 y unos años de altibajos, parece que en el 2.013 se empieza a recuperar el sector turístico, con cifras positivas en la actualidad y con buenas previsiones futuras. Según datos de **Exceltur**, en lo que va de año el 48% del conjunto de las empresas turísticas españolas han mejorado sus ventas.

Todos los indicadores disponibles oficiales, reflejan un fuerte crecimiento de la demanda nacional, con tasas cercanas al 10%, muy por encima del aumento de la demanda extranjera. La llegada de los turistas internacionales a España, provienen en su mayor parte de Reino Unido, Alemania, Francia y Países Nórdicos.

Según datos que ha publicado **Frontur**, a la Comunidad Autónoma de Andalucía llegaron en Marzo 2.015, 547.352 visitantes, incrementándose en un 17,9% el número respecto al mismo mes del año pasado, siendo la 4ª Comunidad Autónoma española más demanda por los turistas, después de Canarias, Baleares y Cataluña.

El total de viajeros no residentes alojados en la provincia de Cádiz, fue en el año 2.014 de 2.132.565 y las previsiones para este año, según el **Patronato Provincial de Turismo de Cádiz**, es que esta cifra se supere.

El turismo nacional es el que más se acerca a la provincia de Cádiz, de hecho en 2.014 ha aumentado respecto a años anteriores y las previsiones es que siga en aumento. Según indica el Patronato Provincial de Turismo de Cádiz, el 39,6 % de turistas en Cádiz son españoles, de los cuales un 22% son andaluces, un 26% de turistas proceden del Reino Unido seguido en menor proporción de Alemanes, Franceses e Italianos.

Según el **INE**[1], el número de alojamientos totales con los que cuenta en la actualidad la provincia de Cádiz es de 518 y un total de plazas hoteleras de 43.048. La categoría de Hotel es la más demanda por los turistas con un 61,7%, seguido del apartamento con un 14,8%.

[1] INE: Instituto Nacional de Estadística

La distribución por edad de los turistas que acuden a Cádiz, indica que los turistas con edades comprendidas entre los 45 y los 65 años son los que más abundan, seguidos de los turistas entre 30 y 44 años.

La **empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía** ha publicado el 4/05/2015, que en lo que llevamos acumulado de año de 2.015, la estancia media (número de días) de los turistas ha sido de 8,6 y el gasto medio diario (euros) de 65,76. La valoración del destino: escala de 1 a 10 es de 8,1.

1.2.3 EL TURISMO Y ACTIVIDADES DE PESCA

Según **Kart Krapf** [2] "Turismo es el conjunto de relaciones y fenómenos que se producen como consecuencia del desplazamiento y estancia temporal de personas fuera de su lugar de residencia, siempre que no esté motivado por razones lucrativas". Es la definición de turismo que se ha aceptado universalmente como la mejor realizada hasta ahora (según un estudio realizado por la Escuela Universitaria de Turismo de Murcia).

Los destinos turísticos obligados cada vez a mantener una competitividad más intensa y una constante lucha para conservar parte de su mercado, se enfrentan a un entorno cada vez más dinámico. Los turistas buscan experiencias basadas en la cultura y la identidad local. En los últimos años, la gastronomía se ha convertido en un elemento indispensable para conocer la cultura y el modo de vida de un territorio.

La gastronomía responde a valores clásicos que se asocian a las nuevas tendencias en el turismo: respeto a la cultura y a la tradición, vida saludable, autenticidad, experiencia… al igual que representa una oportunidad para dinamizar y diversificar el turismo, implica a sectores profesionales diversos (productores, cocineros, mercados…).

"Un pueblo que no bebe su vino y no come su queso, tiene un grave problema de identidad"; escribió **Manuel Vázquez Montalbán**[3].

El turismo gastronómico es un mercado en expansión y es uno de los segmentos de mayor dinamismo dentro del mercado turístico. Es un viajero que busca la autenticidad de los lugares que visita a través de la gastronomía y que le preocupa el origen de los productos.

El producto es la base del turismo gastronómico, por lo que es muy importante definir cuáles van a ser los recursos naturales que vamos a convertir en productos turísticos que permitan identificar el territorio. La provincia de Cádiz cuenta con todos los recursos necesarios para poder atraer al turista que busca realizar este tipo de turismo gastronómico. El atún rojo de almadraba es un producto autóctono de la provincia que hace que sean muchos los turistas que el degustar este manjar sea una de las principales razones por las que veranear en Cádiz.

[2] Kart Krapf: profesor economista suizo
[3] Manuel Vázquez Montalbán: escritor

El **turismo pesquero** proporciona una experiencia original al turista a la vez que es un elemento clave en el desarrollo de las zonas costeras, aportando importantes valores culturales, económicos, medioambientales y sociales.

El turismo pesquero en nuestro país debido a su entorno privilegiado es un sector en auge. Las organizaciones y colectivos profesionales vinculadas al sector del turismo, cada vez valoran más este sector para convertirlo en un producto turístico de calidad y proyectarlo tanto nacional como internacionalmente.

Las actividades de turismo pesquero cuentan con un gran potencial de crecimiento y generan nuevas vías de ingresos, empleo estable y un mayor dinamismo que permite mejorar la calidad de vida en zonas costeras.

Las actividades de **pesca-turismo** son desarrolladas por profesionales de la actividad pesquera y consisten en la salida al mar de turistas a bordo de buques con la finalidad de participar como espectadores en una jornada cotidiana de pesca.

La costa gaditana posee todos los privilegios necesarios para desarrollar este tipo de turismo y cada vez son más los turistas interesados en este tipo de recurso turístico. La pesca de atún de almadraba es una experiencia que solamente se puede disfrutar en estas costas. De hecho, las Administraciones Públicas conscientes del interés que suscita este tipo de turismo y con la intención de promocionar Cádiz, está intentando reflotar con iniciativa privada la organización de visitas in situ de una jornada almadrabera, debido a la escasez de fondos públicos.

La **almadraba** es un arte de pesca que en su día ya utilizaron los fenicios y los romanos en la Andalucía Occidental. Se trata de una pesca menestral nada violenta y totalmente tolerante con el medio ambiente. Antiguamente se pescaba con esta técnica en Andalucía, la Comunidad Valenciana, la Región de Murcia y Ceuta aprovechando la migración de los atunes Atlántico-Mediterráneo para el desove.

Hoy en día, las únicas almadrabas que siguen persistiendo y se sigue pescando con esta técnica se encuentran en Tarifa, Barbate, Zahara de los Atunes y Conil de la Frontera. Por esto, por ser los únicos lugares donde se sigue practicando este tipo de pesca, suscita tanto interés para el turista. El hecho de poder ver en primera persona la manera tan peculiar de pescar cientos de atunes, posteriormente comprobar cómo se despiezan y para finalizar poder degustar este tipo de pescado de las muchas formas que hay de cocinarlo, hace que cada vez sean más los turistas que se acercan a las costas gaditanas a realizar este tipo de turismo pesquero.

Como ya se ha comentado anteriormente, en la actualidad, debido a la escasez de fondos públicos, la ruta de almadraba son realizadas por empresas privadas. Hasta hace 3 años existía un convenio para organizar visitas promocionado por la **Consejería de Agricultura y Pesca**, el cual finalizó. Algunas empresas privadas que realizan esta ruta son Nature Tarifa, Petaca Chico o Pesquerías de Almadraba.

1.2.4 PRINCIPALES ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y LUGARES DE INTERÉS A VISITAR

Debido a su condición de puente entre Europa y África, mediante el estrecho de Gibraltar, ha resultado que Cádiz sea un lugar ideal para visitar. Su belleza natural y las más de 3.000 horas de luz al año y temperaturas suaves de las que disfruta esta provincia, han conseguido que sea un atractivo turístico de primera índole tanto para aquellos que buscan sol y playa como para los que les gusta la tranquilidad de la sierra.

Cádiz dispone de 260 km de costa plagados de playas de arena blanca y fina, que año tras año consiguen sus pertinentes banderas azules de calidad. Para los amantes de la costa, podrán elegir entre cómodas playas o aventurarse en busca de playas vírgenes en plena civilización. Gracias a su clima y condiciones naturales hacen que sea ideal para los amantes del deporte. Destaca la práctica del windsurf en Tarifa considerado como uno de los mejores lugares del mundo para practicar este deporte debido a sus condiciones particulares de viento.

Por otro lado, las playas de la provincia de Cádiz no ofrecen solo arena, mar y sol. La gran distancia qua hay del litoral permite el que muchos turistas se sientan muy a gusto con una caballo paseando por estas playas. De hecho, en la localidad de Sanlúcar de Barrameda, se celebran durante el mes de agosto competiciones ecuestres que han derivado en la visita durante el este mes de muchos turistas para presenciarlas.

Otro **atractivo turístico** son las ferias y carnavales. Las ferias, se celebran todos los años en distintas localidades a partir de Abril. El Ferial de cada población se convierte en casetas llenas de alimentos, rebujito, trajes flamencos, sevillanas… en un ambiente típicamente andaluz, el cual, para los amantes de este tipo de ambiente se convierte en una experiencia inolvidable. Destacan las ferias del Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda pero sin duda, la feria por excelencia, es la "Feria del Caballo" en Jerez de la Frontera, declarada de Interés Turístico Internacional que se celebra en el mes de Mayo. Es costumbre en esta feria, vestir con traje de corto si se monta a caballo, vestido de gitana para las mujeres y de media etiqueta durante la noche. Casi todas las casetas del Real están abiertas al público con una exquisita decoración exterior, el alumbrado es sublime y el paseo de caballos y carretas fantástico.

El carnaval de Cádiz es uno de los carnavales más famosos de España por lo que ha sido reconocido (conjuntamente con el carnaval de Santa Cruz de Tenerife), como de Interés Turístico Internacional. La alegría del carnaval llena las calles de Cádiz en Febrero. La ciudad entera se vuelca con el carnaval, motivo por el cual es una ocasión perfecta para conocerla y disfrutar del ingenio y la gracia de los gaditanos. Las chirigotas y comparsas que parodian y critican en tono de sátira, todos los acontecimientos de actualidad del año, se oyen por cualquier rincón de la ciudad y los disfraces, algunos de ellos verdaderas obras de arte, hacen que el carnaval de Cádiz sea una fiesta que merezca la pena conocer.

Todos los años y durante los meses de Enero y Febrero se celebra en el Gran Teatro Falla el Concurso de Agrupaciones del Carnaval.

Otro **recurso turístico** muy importante en Cádiz es la celebración del Mundial de Motociclismo cada año en Jerez de la Frontera. Este evento acoge a miles de turistas interesados en ver las diferentes carreras de los distintos tipos de categorías que hay. El Gran Premio de Jerez se ha convertido en la concentración de motos más grande del mundo, llegando a reunir más de 70.000 motos en su participación.

Muchos turistas también se acercan a Cádiz en Semana Santa. Las calles del casco antiguo gaditano sirven de escenario para la representación de la Pasión de Cristo. Sus hermandades atesoran un incalculable patrimonio artístico que durante esos días salen a la calle, convertida en auténtico museo al aire libre.

Para los amantes de la montaña, destaca la **Ruta de los Pueblos Blancos**, la cual discurre por 19 localidades del interior de la provincia, cada una con su propia historia, aunque todas ellas con rasgos en común. Lo primero que llama la atención es su aspecto; el color blanco cubre las calles y plazas, paredes, techos, iglesias, casas…. Esta ruta atraviesa el Parque Natural de la Sierra de Grazalema declarado Reserva de la Biosfera por la **UNESCO**, siendo la zona más lluviosa de toda España y el Parque Natural de los Alcornocales, el alcornocal más importante de la península Ibérica, catalogado como "Una de las diez maravillas naturales de Europa". Arcos de la Frontera, clasificado monumento histórico-artístico, es uno de los pueblos blancos más famosos. El Bosque, Ubrique, Grazalema, Zahara de la Sierra, Setenil (con sus casas talladas en la montaña), Algodonales…19 pueblos componen esta maravillosa ruta, no solo conocida por la belleza de sus paisajes sino también por su artesanía.

Para los amantes del toro otra ruta y de interés turístico, es la **Ruta del Toro**, la cual atraviesa las principales zonas ganaderas donde la cría taurina es habitual. La contemplación de las ganaderías de reses bravas en pleno campo, donde se puede ver el toro de lidia pastando en sus dehesas, constituye un gran espectáculo típicamente andaluz.

Las bodegas en las localidades de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, con sus denominaciones de origen en los vinos que aquí se realizan, son visitas obligadas para cualquier visitante de la zona. Las bodegas de Cádiz están diseñadas como grandes edificios con techos altos, manteniendo la oscuridad bajo condiciones constantes de humedad y temperatura esenciales para el desarrollo de sus vinos.

A la hora de disfrutar y promover el canto y baile flamenco la provincia de Cádiz es una de las más privilegiadas, cuna de los mejores músicos e intérpretes de este género y escenario de numerosos festivales, tablaos y sociedades de flamenco. La provincia gaditana nos ofrece rutas fascinantes para conocer y disfrutar el flamenco. En Jerez de la Frontera el flamenco se puede vivir las 24 horas del día, donde tiene su sede el Centro Andaluz de Flamenco. En San Fernando, localidad unida por un istmo a Cádiz, hay pequeñas peñas flamencas donde disfrutar el legado de antiguos artistas.

Un tema que cada vez interesa más a los turistas, tema que desarrollaré a lo largo del proyecto, es la **pesca del atún rojo** en las costas gaditanas. Al tratarse de un arte de pesca milenario y escaso, la comunidad gaditana lo está explotando como un importante recurso

de atracción turística, promocionándolo en distintas ferias de Turismo como FITUR y este año en la feria X edición de **Navartur**, Feria Internacional de Turismo Reyno de Navarra, desarrollada en Pamplona donde la provincia de Cádiz ha sido el destino invitado en febrero de este año.

A esta feria de Navartur, acudieron representantes de los restaurantes El Ancla y El Rancho, así como de la conservera de Tarifa y del Hostal El Levante, en representación del empresariado tarifeño, con la intención de exponer las principales características del atún capturado en el litoral gaditano. Explicaron en qué consiste el ronqueo del atún y sirvieron degustaciones de sushi y de tataki, principalmente a base de este producto. La conservera de Tarifa prestó especial atención en mostrar al público las bondades de las melvas de almadraba.

El principal objetivo de la delegación tarifeña era exponer estos manjares gastronómicos de la costa de Cádiz para hacer que el público se decantase por las costas gaditanas en sus próximas vacaciones. Otro importante objetivo fue el de desestacionalizar el turismo en Cádiz y que no sea solamente en verano cuando se haga turismo en esta zona, sino también en otras épocas del año, como de abril a junio.

Cada año, al inicio de la primavera los atunes salen de Noruega en un largo viaje hasta el mediterráneo, principalmente para buscar aguas más calientes para su desove y es en Cádiz donde existe ese paso espectacular de cientos de ejemplares que son capturados con redes de almadraba.

Esta manera de pescar el atún en las costas gaditanas, se ha convertido en un importante recurso turístico para la provincia de Cádiz, el cual atrae todos los años a turistas con la intención de comprobar in situ como el atún es capturado y degustar la infinidad de diferentes platos que se pueden realizar con este atún, declarado como el mejor atún europeo.

La provincia de Cádiz está formada por más de cuarenta localidades y la capital de la provincia, la cual lleva el mismo nombre, Cádiz.

Toda la provincia en sí tiene su encanto, tanto la zona costera como la del interior, pero de entre obligadas localidades que hay que visitar cuando se hace Turismo en esta provincia, se encuentran Sanlúcar de Barrameda, Puerto Santa María, Chipiona, Rota, San Fernando, Puerto Real, Vejer de la Frontera, Arcos de la Frontera, Jerez de la Frontera, Conil de la Frontera, Zahara de los Atunes, Barbate y Tarifa. Aquí se encuentra una de las playas más vírgenes que yo he visto nunca, playa de Bolonia, desde la que se divisa en un día claro sin niebla, el continente africano.

Centrándonos en la capital, Cádiz, las dos playas más importantes cada una de ellas con su encanto, son la Caleta y la playa de la Victoria. La primera es una playa pequeña ocupada mayoritariamente por gente gaditana y la segunda la playa de la Victoria, de 9 kms de longitud, es típicamente turística.

La capital Gaditana está dividida en dos partes, el casco antiguo y la ciudad moderna. La ciudad moderna separada del casco antiguo por "La puerta de Tierra", es donde se encuentran las amplias avenidas, playas, clubes marítimos y modernas instalaciones deportivas.

Ilustración 1: La Puerta de Tierra. Fuente: https://es.images.search.yahoo.com

Al otro lado el Cádiz con mas sabor e historia, el de los antiguos barrios: el Pópulo, antigua villa medieval; la Viña, barrio pesquero y chirigotero por excelencia, o el de Santa María, templo vivo del flamenco. Sus estrechas calles empedradas, sus casas bajas, rodeado prácticamente todo el casco por el mar, hacen que esta parte de la ciudad sea peculiar. Es tan distinto de la ciudad moderna que se asemeja a un pueblo andaluz con entidad propia, el corazón del carnaval y las chirigotas ilegales, que son las que no concursan.

En esta parte de la ciudad también se encuentra la catedral, la cual está rodeada de coloridos inmuebles pegada casi al mar y que guarda en su cripta los restos del compositor Manuel de Falla.

En cuanto al **turismo gastronómico**, es en la Cádiz antigua donde nos podemos encontrar con sitios tan singulares como "Casa Manteca", donde se puede degustar unas lonchas de chicharrones con limón entre fotos de toreros con una copa de Manzanilla o "El tío de la Tiza", restaurante sin barra, solo se sirve en las mesas ubicadas en la calle, no hay una barra donde poder tomar algo en el interior. Típico es comer aquí las caballas pescadas en la playa de la Caleta.

Unas de las mejores tortitas de camarón y ortiguillas fritas se pueden degustar en el restaurante "El Faro", en mi opinión la mejor barra de tapas de todo Cádiz y con un restaurante exquisito donde degustar todo tipo de pescado típico de allí como la corvina, el pargo o la urta. El tartar de atún rojo de almadraba, también merece la pena probarlo en este restaurante.

Cerca de la catedral, restaurantes como "**El Sardinero**", donde el arroz con bogavante es espectacular, "**La Venta de Plocia**", el mejor chicharrón frito y "**La Cepa Gallega**", los mejores productos enlatados, como por ejemplo la melva.

Si hablamos de marisco, la mejor calidad se puede encontrar en una tasca, "El gitano rubio", en la ciudad moderna. El nombre viene del propietario, ya que es gitano y además rubio. La barra está repleta del mejor marisco que te puedas encontrar y aunque el lugar no es el más acogedor, tiene su encanto.

En cuanto a la degustación de atún rojo de Almadraba, son muchos los sitios que hacen durante los meses de verano degustaciones de este pescado, coincidiendo con la Almadraba. Cuando desarrolle el tema de la Almadraba, hablaré de los sitios más conocidos.

1.2.5 GASTRONOMÍA GADITANA

Fueron los fenicios, griegos y romanos los que marcaron la historia culinaria de Cádiz, aportando sistemas para pescar y conservar el pescado con la ayuda de la sal o salazones. Cádiz destacó por ser una de las principales productoras de salsa garum, la cual se obtiene de las carnes y vísceras de pescados azules como caballa y atún. También destacó Cádiz por las capas de hierbas aromáticas y abundante sal, que aparece como ingrediente en muchas recetas de la época romana, para realzar el sabor de distintos platos.

Años después fueron los árabes los que introdujeron los sabores agridulces. Platos típicos eran la gallina, carne o arroz con miel, y sobre todo la repostería de dulces que aún permanecen tradicionales en algunos pueblos gaditanos. Ya entonces existían los primitivos sistemas de pesca como corrales, jábegas y almadrabas, que al estilo de las actuales, eran cercos para capturar distintas especies marinas, y en especial el preciado atún rojo que cada año siguen pasando de derecho en primavera para desovar en el Mediterráneo y que vuelve después de revés menos graso en verano.

Con el tiempo y tras el descubrimiento de América y debido a que algunos viajes colombinos partieron de las costas gaditanas, se creó un prospero núcleo gracias al comercio con las colonias de ultramar. De allí vinieron el tomate y el pimiento que enriquecieron el gazpacho andaluz y otros alimentos como la patata o el cacao. En esta época de trasiego entre el Nuevo Mundo y Cádiz, eran los mesones que albergaban y alimentaban a los viajeros. Platos antiguos como la sopa de gato a modo de sopa de ajo con pan, agua, sal y aceite o el caldillo de perro o sopa de pescado rociada con naranja agria, ya existían en esta época. Además se consumían pescados, carnes y aves.

El escritor Mariano Pardo de Figueroa, nacido en Medina Sidonia, utilizó el seudónimo "Doctor Thebussem", para escribir sobre temas gastronómicos en importantes publicaciones españolas a finales del siglo XIX. También destaca otro importante escritor gastronómico gaditano nacido en Grazalema, Dionisio Pérez, autor de la "Guía del Buen Comer Español" editada en 1929.

Los tiempos de la posguerra civil fueron difíciles y las amas de casa tuvieron que ingeniárselas para redescubrir, con los limitados recursos que tenían, aquellas antiguas recetas.

Hoy en día, la cocina gaditana ha sido puesta en auge por los profesionales de la cocina, las escuelas de hostelerías y los gastrónomos, ya que por su historia, cultura, alimentos, productos y recetas, destaca en tradición sin olvidar por supuesto la vanguardia.

Esta provincia situada al sur de España tiene tres tipos de cocinas muy bien diferenciadas: la marinera de la costa, la agrícola y ganadera del campo, huertas y granjas, y la de la sierra.

La **cocina marinera** de la costa aporta la abundancia y variedad de pescados y mariscos del Atlántico y del Mediterráneo. Es muy típico encontrarse en el Bº la Viña puestos en plena calle, donde se venden camarones y ostras a un precio muy asequible.

Del **campo, huertas y granjas** se obtienen distintos alimentos agrícolas y ganaderos como verduras, hortalizas, legumbres carnes de cerdo, cabrito, vacuno retinto autóctono y caza menor o mayor y de sus viñedos los apreciados vinos de Cádiz, el fino de Jerez de la Frontera y la manzanilla de Sanlúcar de Barrameda.

De la **serranía gaditana** destacan las elaboraciones de chacinas, embutidos, quesos y aceite de oliva virgen extra.

Todos estos productos se encuentran en esta provincia, la cual tiene casi medio centenar de municipios agrupados en diferentes comarcas: Bahía de Cádiz, Campiña de Jerez, Costa Noratlántica-Bajo Guadalquivir, La Janda, Campo de Gibraltar y Sierra de Cádiz. Cada municipio posee una personalidad gastronómica e interesantes platos que merece la pena probar.

Cádiz posee importantes y variados ingredientes con los que se pueden elaborar muchas maneras distintas de hacer platos. No solamente se come el pescaíto frito y el gazpacho, tan famosos, sino que existe una gran variedad de platos a degustar y distintas maneras de cocinar un mismo producto.

De esta provincia son la dorada a la sal, las mojarras asadas, la urta a la roteña, el atún encebollado, la caballa con piriñaca, las caballas con fideos o babetas, el bienmesabe o cazón en adobo, el robalo al horno, la raya a la naranja, las tortillitas de camarones, las ortiguillas de mar, los erizos y los langostinos de Sanlúcar , muy conocidos y exquisitos en "Casa Bigote", en un escenario mágico como es la vista al frente del Parque Natural de Doñana perteneciente ya a la provincia de Huelva.

También Cádiz es rica en platos que salen de sus campos y huertas como las **papas aliñas**, los garbanzos con acelgas, las alboronías y los pimientos asados. Al igual que las carnes, las cuales están presentes en la culinaria de la provincia gaditana. Aves de corral, corderos, cabritos, cerdos ibéricos y ganado vacuno de raza Retinta, carnes de la caza de perdiz, conejo, jabalí o venado. De estos productos resultan las recetas de por ejemplo de los

riñones al jerez, el rabo de toro o el conejo guisado. De postre los pestiños, las torrijas, pero sin duda un tocino cielo casero, bien preparado, el cual es posible degustarlo en muchos establecimientos de esta provincia, es un verdadero manjar difícil de olvidar.

En cuanto al **vino** la mayoría de las bodegas se concentran en Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y el Puerto de Santa María. Los vinos que se crían son manzanillas, finos, amontillados, olorosos y dulces. El vino de Jerez fue una de las primeras Denominaciones de Origen de España. Además se elabora el Brandy de Jerez con Denominación específica y el vinagre de Jerez, también con Denominación de origen.

Destacan las elaboraciones de embutidos, chacinas, quesos serranos, entre los que están los premiados de oveja y cabra payoya de las sierras de Cádiz y de Grazalema; las conservas, mojamas, huevas y salazones de atún barbateñas; el aceite de oliva virgen de la sierra de Cádiz con Denominación de Origen.

ESCUELA UNIVERSITARIA DE TURISMO altamira SANTANDER

1.3 OBJETIVOS

Se pretende con este Trabajo Fin de Grado, conocer los aspectos que caracterizan a la gastronomía gaditana y que la hacen diferente de otras. De hecho, su cocina es uno de los principales atractivos turísticos que posee Cádiz y son muchos los turistas que pasan sus vacaciones en Cádiz para disfrutar de su gastronomía. Se desarrollará la importancia que tiene dentro de esta gastronomía la pesca del atún rojo de la almadraba como recurso turístico y cuáles son los medios que utilizan las Administraciones Públicas para promocionar este producto.

Los puntos que a continuación se van a mostrar son los temas que se han ido tratando a lo largo del trabajo y además sirven para llevar una estructura, la cual muestra la manera en la que el trabajo ha sido desarrollado.

1- Conocer la historia de Cádiz, cuáles son sus principales atractivos turísticos y los lugares más turísticos a visitar.

2- Conocer la gastronomía de Cádiz, sus principales tipos de cocina, alimentos autóctonos de esta provincia y la forma característica de cocinarlos. Una vez adentrados en la provincia conoceremos su cocina, sus productos, platos típicos, lugares singulares donde degustar estos platos….

3- Conocer en profundidad en qué consiste la pesca del atún de almadraba, así como su historia a lo largo del paso de los años y conocer también las características más peculiares de este pez, el atún rojo.

4- Conocer la situación actual de la actividad almadrabera y normativas actuales para evitar la desaparición de este pez.

5- Conocer la importancia comercial y gastronómica del atún, el cual se extiende por todo el universo, principalmente en las costas meridionales europeas y americanas del Atlántico, en el Mediterráneo y en el Pacífico norte y sur, alrededor de aguas japonesas y australianas.

6- Conocer que inquietudes tienen las Administraciones Públicas para promocionar este sistema de pesca como recurso turístico, así como su inquietud por desestacionalizar el turismo en Cádiz.

2. METODOLOGÍA

En la introducción de este trabajo ya se ha explicado brevemente la estructura que se ha seguido, pero es importante hablar acerca de los métodos que se han llevado a cabo para encontrar la información necesaria y así poder desarrollar satisfactoriamente "Atún de almadraba como atractivo turístico de la gastronomía gaditana". Los métodos utilizados se podrían dividir en tres partes.

En primer lugar, se ha realizado una revisión teórica a través de una búsqueda exhaustiva de información relativa a "La gastronomía gaditana y la pesca de atún de almadraba", usando como herramientas una serie de fuentes bibliográficas sacadas de páginas web, con el fin de encontrar información relevante para dar a conocer características principales de este tipo de gastronomía y la importancia que tiene la pesca de atún de almadraba dentro de este gastronomía. Del libro "Atún y su cocina" de Carlos Spínola se ha obtenido información muy concreta y precisa referente al atún y a las almadrabas.

Con la información obtenida tanto de Internet como del libro, se ha podido desarrollar la parte del marco teórico del tema que estamos tratando, acercando así al lector a un tipo concreto de gastronomía y a un único arte de pesca "la almadraba".

Las páginas webs más utilizadas para el desarrollo de esta parte del trabajo han sido "la revista ibérica" y "almadrabas andaluzas". También se ha podido conseguir bastante información de las páginas de Cádiz, Barbate, Tarifa, Conil de la Frontera y Zahara de los Atunes.

Mi experiencia personal también ha sido relevante para el desarrollo teórico del trabajo, aportando datos de sitios concretos y puntos de vista reales del tema.

En segundo lugar, otra fuente de información utilizada ha sido el contactar con personas que están relacionadas con este tema, sobre todo relacionadas con el estado actual en el que se encuentra la pesca de atún de almadraba y con las inquietudes que presentan las Administraciones Públicas para promocionarlo como recurso turístico.

El contacto, en general, con todas las personas tanto por teléfono como por email ha sido de una gran ayuda para desarrollar este trabajo. Las diferentes personas se han mostrado muy proactivas a la hora de dar información sobre cuestiones muy concretas y muy proactivas también en aportar datos de contactos donde acudir a preguntar, si no estaban de su mano responder a las cuestiones planteadas.

Gracias a estas fuentes, de las cuales se va a hablar más en capítulos posteriores, se ha podido conseguir información relevante de pesca de atún de almadraba para así conocer mejor su situación actual y la importancia que tiene como recursos turístico.

Y para finalizar, y en tercer lugar, se ha decidido realizar por una parte un breve cuestionario a habitantes de Cantabria que veranean asiduamente en Cádiz, para de este modo poder conocer cuál es el principal atractivo turístico que tiene esta provincia para que sea su lugar

habitual de vacaciones y 4 preguntas a 65 habitantes de Cantabria para conocer el conocimiento e interés que suscita la pesca de atún de almadraba en la Comunidad gaditana.

El primer estudio se ha realizado sobre una muestra de 55 personas con edades comprendidas entre 40-50 años, de los cuales 37 son varones y 18 mujeres. Con los resultados obtenidos, se ha elaborado una gráfica la cual muestra cual es el principal atractivo turístico que tiene Cádiz por el cual veranean allí.

El segundo estudio referente al interés que provoca la pesca de atún de almadraba como recurso turístico, se ha realizado a 65 personas que habitan en la provincia de Cantabria. En general, las personas encuestadas sí que muestran interés por el tema pero los resultados de las gráficas indican que este atractivo turístico no está lo suficientemente promocionado.

Finalmente, gracias a la información obtenida tanto de la parte teórica como de entrevistas y cuestionarios realizados, se ha podido desarrollar este trabajo que muestra que la pesca de atún de almadraba es una parte muy importante dentro del **turismo gastronómico** gaditano.

ESCUELA UNIVERSITARIA DE TURISMO altamira SANTANDER

3. RELACIÓN CANTABRIA Y CÁDIZ

Cantabria y Cádiz, siempre han tenido una vinculación sobre todo en cuanto a comercio y gastronomía. A los cántabros que se abrieron la vida en tierras gaditanas se les llamaron "**chicucos**".

Los puertos de Palos de la Frontera y Cádiz fueron muy importantes en las primeras expediciones a América y desde el primer momento de la aventura indiana hubo montañeses. En la primera mitad del siglo XVI, según Alejandro Camiroaga de la Vega, hubo un total de 188 cántabros en la conquista del territorio americano. Entre los nombres más conocidos hay que citar al marino Juan de la Cosa, el arquitecto Rodrigo Gil de Liendo o Juan de Escalante Castañeda.

Los cántabros que estuvieron en Cádiz se dedicaban a hacer alguno de los oficios que habían aprendido en sus pueblos de origen. Un ejemplo de ellos, es el de los campaneros trasmeranos. Juan de Liaño, vecino de Ajo, realizó a principios del XVII una campana de doce quintales para la iglesia mayor de la Catedral de Cádiz.

Hacia el año 1804 poco antes de la batalla de Trafalgar, donde murieron casi trescientos marineros frente al cabo de Santa María, muchos cántabros se trasladaron a Cádiz y se establecieron en esta ciudad, ayudados en muchas ocasiones, por otros montañeses que ya se habían establecido anteriormente.

En el siglo XVIII la presencia de **montañeses** en Cádiz es muy destacada. El principal motivo que tenían los jóvenes para salir de la tierra natal era que su tierra no les ofrecía lo suficiente para mantenerse. Por esto, pasaron a Andalucía "a fin de emplearse en establecimiento y ocupación honesta, la cual les sufragase los auxilios convenientes para el fomento de sus familias", según el preámbulo de las Ordenanzas para el gremio de montañeses dueños de tiendas de comestibles y licores establecidos en la ciudad de Cádiz, de 1803.

En el valle de Cabuérniga la emigración de cántabros hacia tierras andaluzas produjo efectos devastadores por la evidente despoblación y el peso económico, que tenía que recaer en las mujeres.

Ruiz Rivera ha calculado que entre 1730 y 1823 había 237 comerciantes montañeses matriculados en el consulado de Cádiz, un 7,86% del total de inscritos, la mayoría de ellos descendientes del valle de Cabuérniga. Según el catastro de Ensenada, a mediados del siglo XVIII, entre un 40 y un 45% de los cabuérnigos declarados como emigrados o ausentes estaban en Cádiz o en su bahía.

En 1746 Juan de Agüera, que había llegado a Cádiz en 1730, fundó el "Almacén Agüera" para la distribución y venta de comestibles y ultramarinos, que con el tiempo sería la empresa "González Sierra".

El 23 de mayo de 1776 se constituyó en Cádiz un gremio de los montañeses, justo tres años después de la pérdida del monopolio indiano del puerto gaditano.

Hacía 1810 en tiempos de la invasión napoleónica, había más de dos centenares de establecimientos de comestibles en Cádiz, unos cuantos de montañeses. El cabuérnigo Manuel Fernández de la Reguera disponía por entonces de catorce almacenes.

El 21 de febrero de 1833 Fernando VII aprobó por fin las Ordenanzas del gremio de expendedores de vinos y licores de la ciudad de Cádiz, después de numerosos intentos, recursos, impugnaciones e informes. La especialidad de los montañeses en Cádiz era el comercio local al por menor o por mayor de los productos ultramarinos, que de hecho, daban nombre a un establecimiento hoy en decadencia en nuestras ciudades: "Ultramarinos".

Los montañeses tuvieron una destacada participación en la introducción y exportación de vinos y aguardientes en Jerez ya desde finales del XVIII, cuando se documentan en la zona nombres como Francisco Sánchez de Bustamante o Martín Fernández de Cevallos. Además no era raro que el montañés que regentaba los ultramarinos se convirtiera en prestamista del propietario de las vides o invirtiera en ellas, para así, acabar siendo cosechero y almacenista de vinos.

Casi medio millar de establecimientos en manos de propietarios cántabros se pueden identificar en la capital gaditana en el siglo XIX, una cifra que expresa claramente el peso de las familias de origen montañés en esta esa ciudad. Los destinos preferidos de los cántabros a esta provincia fueron Cádiz (la capital), Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María o Sanlúcar de Barrameda. Estos cántabros, dedicados en su mayoría a las labores del campo en su tierra natal, tuvieron la oportunidad en Cádiz de dedicarse al comercio o iniciarse en esta profesión como mozos de establecimientos regentados por familiares o personas de su mismo entorno. Muchas familias gaditanas, proceden de Santander.

Esto ha continuado hasta el siglo XX y de hecho hoy en día, hay muchos ejemplos vivos que dan fe de una tradición ininterrumpida. De hecho, son muchos los bares y restaurantes gaditanos, sobre todo en la capital, cuyo nombre es cántabro por ejemplo "**El Sardinero**", "**El Nuevo Cántabro**", "**Rio Saja**", "**El Cantábrico**", y "**Bar Trueba**".

En febrero del año 1913 un grupo de cántabros decidieron crear lo que hoy es la Casa de Cantabria en Cádiz, conocido por los gaditanos como el **Centro Cántabro**. Este Centro nació en Cádiz como proceso lógico de unión entre montañeses o descendientes de estos, cuyo objetivo principal era la protección de los intereses de sus socios vinculados en su mayoría a la actividad comercial y hostelera.

La primera sede del Centro Cántabro se inauguró el 4 de abril de 1913 en la planta baja del número 1 de la calle Sagasta. Los socios pagaban una cuota mensual de una peseta para los niños, una peseta y media para los dependientes y entre dos y diez pesetas para los empresarios y particulares. Ser socio daba derecho a disfrutar del casino privado, recibir una cobertura sanitaria y ser defendido administrativa y judicialmente en los intereses gremiales.

El 7 de diciembre de 2003 se inauguró una nueva sede en el barrio de San José y cuenta con una bolera que ahora es escenario para la disputa de trofeos de bolos como el prestigioso "Bahía de Cádiz"; el acto de inauguración fue presidido por la alcaldesa de la ciudad, Teófila Martínez, que es cántabra de nacimiento.

Celebridades nacidas en Cantabria han tenido una relación muy estrecha con Cádiz como por ejemplo **Antonio López y López**, primer marqués de Comillas. Trabajó como chicuco en Cádiz y llegó a ser uno de los hombres más ricos de su tiempo, presidente de la Compañía Transatlántica y varias entidades de crédito. Su marquesado fue heredado por su hijo menor, Claudio López Bru, que tiene un monumento en Cádiz.

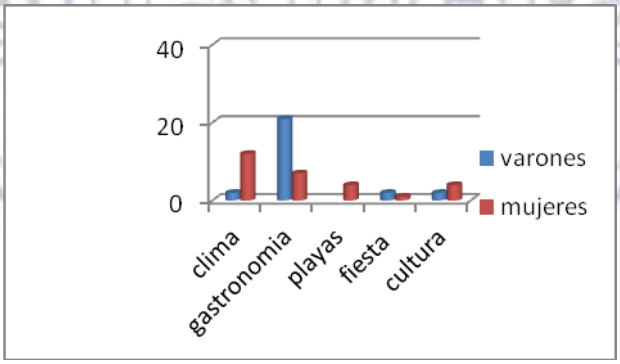
Marcelino Menéndez Pelayo también tuvo una nada desdeñable relación con Cádiz. Fue amigo de importantes escritores gaditanos y numerosas son las referencias a Cádiz en su obra.

Esta unión entre cántabros y gaditanos puede ser una de las razones por la que, son muchos los cántabros que pasan sus habituales vacaciones en algún lugar de la provincia de Cádiz.

Se ha realizado un estudio sobre 55 personas que veranean habitualmente en Cádiz, con el objetivo de conocer cuál de los atractivos turísticos que posee Cádiz es el que más incita a los cántabros a realizar turismo en esta provincia. La pregunta formulada ha sido:

¿Cuál es el atractivo turístico que tiene Cádiz, para que sea su lugar habitual de vacaciones?

De las 55 personas a las cuales se ha formulado la pregunta, 37 han sido varones y 18 mujeres, con una edad comprendida ambos sexos entre 40-50 años.



Gráfica 2. Resultados pregunta. Fuente: elaboración propia

Si analizamos los resultados obtenidos, comprobamos en la gráfica, que el mayor atractivo turístico para los varones cántabros con una edad comprendida entre 40-50 años, es la gastronomía y para las mujeres el clima. En mucha menor proporción, se encuentran las playas, fiesta y cultura.

4. ATÚN DE LA ALMADRABA

4.1 HISTORIA Y MORFOLOGÍA DEL ATÚN

La existencia del atún se remonta a finales de la Era Primaria. Su nombre deriva de la palabra hebrea thanin, que significa dragón marino. Este nombre derivó al griego thynnos que pasó al latín thybanus thunnus, que originó el morisco tún y el termino español atún.

El hombre desde la más remota antigüedad, tuvo que ingeniárselas para cazar y pescar. Es entonces cuando se descubre el atún, al observar que en las mismas fechas anuales este bordeaba la costa atlántica para desovar en el Mediterráneo y luego regresaba menos nutrido que a su entrada, mas diseminado y con menos grasa.

Debido al máximo aprovechamiento que tenía este pez para la alimentación humana, solo superado por el cerdo, los hombres inventaron sistemas para conservar su carne. Los más primitivos eran una vez pescado y despiezado, secado al sol, curado al aire, ahumado junto a la lumbre de maderas y en salazón.

Fueron los romanos los que mejor explotaron la pesca del atún en la antigüedad, sobre todo por sus técnicas y conservación. Como buenos gastrónomos que eran valoraban como mejor atún el de Gades (Cádiz), estimaban el del Bósforo (Canal de Constantinopla), y reconocían como los mayores a los de Samos (isla griega del mar Egeo).

Las salazones más cotizadas en la época romana eran las de carnes del atún. Las partes magras saladas se llamaban cybia, las conservadas que tenían poca grasa eran horaion, y las más grasas antecee. De esta época nos han quedado detalles de la importancia del atún, reflejados en las monedas romanas.

Los árabes y musulmanes continuaron con la pesca y conservación de este pez. Llamaron al-mazraba, actuales almadrabas, a un cerco tejido con redes para golpear y capturar los bancos de atunes. Se trataba de un gran cerco a orillas del mar formado por un laberinto de redes sujetas con estacas y anclas, hacia el que los pescadores conducían para que entrasen los grupos de atunes que divisaban en las fechas que pasaban cerca de la costa.

La **almojama o mojama**, plato muy típico de Cádiz, el cual consiste en "secar el atún" debe su nombre a raíces de vocablos árabes.

Tras la expulsión de los musulmanes de la Península Ibérica, fue la nobleza cristiana la que se hizo cargo de las grandes extensiones de tierra junto con su costa (y con sus zonas de pesca) siendo responsable de su control, de sus beneficios y de la defensa ante los ataques y saqueos de piratas.

En el siglo XIII el rey Sancho IV concedió el privilegio a Guzmán el Bueno y a sus herederos, los posteriores duques de Medina Sidonia, de capturar atunes en todo el litoral Sur y montar almadrabas desde la desembocadura del Guadiana a Punta Europa. Esto ocasionó mucho tráfico de gente hasta tal punto que era popular el dicho: "ir a por atún y a ver al duque",

que significaba que además de ir a ver las almadrabas y a comprar atún, cabía la posibilidad de poder encontrarse con el aristócrata ya que solía asistir personalmente a las duras tareas de este tipo de pesca y tener la posibilidad de poder entablar una conversación con él.

El negocio del atún se convirtió en una importante **fuente de ingresos** para la Casa Ducal. El duque de Medina Sidonia era dueño en el siglo XVI de galeones y carabelas, los cuales utilizaba para el comercio del atún. Se cargaban estos barcos con barriles de atún desde las almadrabas de Conil y Zahara (propiedad del Duque) hasta Sanlúcar de Barrameda y Barbate, y de allí a distintos puertos del levante español, Cataluña e Italia en las embarcaciones mayores.

Según los libros de la Casa ducal de Medina de Sidonia, sobre los años 1560, se cogían sobre cien mil atunes sólo en las almadrabas de Conil y Zahara. Años más tarde, hacia 1750, no llegaban a sesenta mil las capturas de las almadrabas de Conil, Zahara, Tarifa, Carbonera y Río del Tazón. Fue una etapa de descenso de pesca y de preocupación.

Las **almadrabas** de Andalucía más conocidas eran las gaditanas de Sanlúcar, de Hércules en Cádiz, de Sancti Petri en Chiclana, de Conil, de Barbate y Zahara de los Atunes, de Bolonia y Tarifa, y de la Atunara cerca de Algeciras. Había alguna en el litoral de Huelva y otras en las costas entre Málaga y Almería; y en Ceuta, en la costa africana. En levante estaban las almadrabas de Cartagena, en San Pedro de Pinatar en Murcia, Santa Pola de Alicante, y otras de menor importancia en Valencia y Cataluña.

De todas las citadas, actualmente solo quedan las de Conil, Barbate, Zahara de los Atunes y Tarifa, todas ellas frente al litoral Atlántico de la provincia de Cádiz.

El Océano Atlántico se ha convertido en el lugar donde se han realizado el mayor número de capturas y donde se ha hecho la mejor comercialización del atún. También en aguas del Océano Pacífico, Norte y Sur, se captura el atún siendo Japón el país donde más se consume.

Con el paso del tiempo se han ido mejorando los sistemas, las almadrabas han variado y se han empezado a utilizar jaulas de engorde, las embarcaciones se han modernizado y las industrias se han ido perfeccionando utilizando cámaras y otras máquinas conserveras.

Los atunes delgados de revés y los no adultos son guardados en grandes piscinas flotantes de engorde para ser alimentados hasta que consigna el peso ideal para poder ser comercializados. Las primeras granjas de engorde comenzaron en el sur de Australia en el año 1.991. En el Mediterráneo español se empezó a utilizar este método en el año 1.995 y a principios del siglo XXI fue la costa murciana, la que destacó en el encierro del atún rojo salvaje para el engorde. Pero al ser capturados para engordar los atunes pequeños y no dejarlos llegar a ser adultos, ha ocasionado que haya disminuido el número de atunes adultos de nuestros mares.

Según datos de una de las almadrabas más importantes de Barbate, en el último medio siglo XX las capturas solo en esa almadraba rondaban los treinta mil atunes anuales entre los

años 1.950 y 1.960. En la década siguiente, entre 1.960 y 1.970 esta cifra descendió a menos de diez mil al año y en la década siguiente a menos de cinco mil atunes anuales, continuando en línea descendente a finales de la década de los años 1.990, hasta que a principios del siglo XXI, debido a que el número de capturas había descendido considerablemente, llega a convertirse en preocupante.

La anatomía del atún se caracteriza por su cuerpo alargado y con las extremidades más estrechas que el centro, que le hace ser un veloz nadador alcanzando una velocidad de 80 Kilómetros por hora.

Aunque el atún no tiene claramente separadas las partes de su cuerpo, se puede dividir en tres: cabeza, tronco, región caudal o cola. La cabeza tiene forma de cono, de la forma de una bala y las aletas dorsales plegables en surcos y las aletas pectorales, cortas y fuertes, le sirven para frenar la velocidad. El pedúnculo caudal que une le tronco con la cola, le vale para producir fuertes sacudidas además de permitirle dar giros cerrados. La cola es inflexible en forma semilunar.

Su piel es fuerte pero suave a la vez. No se detiene nunca ya que su respiración depende de la cantidad de agua que le entre por la boca, para conseguir el oxigeno.

El atún se caracteriza por tener un cuerpo hidrodinámico el cual para conseguirlo, ha tenido que desarrollarse desde el momento de la fecundación del huevo hasta llegar al estado adulto por diversos estados y tamaños.

Cuando una hembra de atún llega a su madurez sexual, a los cinco años de edad, puede llegar a poner entre 30 y 100 millones de huevos y su peso oscila los treinta kilos.

Del huevo embrionado, de solo 1,2 milímetros, pasa al estado de larva de 3 milímetros y luego al postlarva de 6 milímetros, apenas casi se ven. Cuando llega a alevín alcanza un centímetro y ya se aprecian una voluminosa cabeza y grandes ojos. En estado juvenil mide 25 centímetros donde ya se aprecia la forma de un delgado atún.

Todo este proceso ocurre antes de cumplir un año, que es cuando miden algo más de medio metro y pesan entre los 3 y 5 kilos.

A los tres años alcanzan el metro de longitud, llegando a pesar de 15 a 25 kilos y a los diez años miden cerca de dos metros y pesan unos 100 kilos. Con catorce años miden más de dos metros y pesan 300 kilos. Los muy viejos pueden llegar a medir más de tres metros y pesar 800 kilos.

4.2 RONQUEO DEL ATÚN

Ronquear consiste en despiezar el atún ya sin vida con grandes cuchillos o sierras, dando cortes exactos para aprovechar todas las partes del atún, en forma de grandes trozos de carne del pescado.

Del atún se aprovecha absolutamente todo (al igual que del cerdo). Las carnes que se sacan del atún, las cuales serán luego comercializadas en el mercado, se distinguen en partes nobles y partes internas.

Las partes del atún reciben las mismas denominaciones del diccionario marinero que se le dio en las almadrabas de antaño. Estas partes serán cocinadas o elaboradas para dar esos mismos nombres a platos de cocina como ijada de atún salada en aceite de oliva, hueva de leche cocida, mojama, morrillo del atún a la sal, mormo a la plancha, etc.

Ilustración3. Ronqueo del atún. Fuente: https://es.images.search.yahoo.com

El atún se alimenta de peces, crustáceos y moluscos, ayudado de una fila de dientes caninos en cada mandíbula.

Principalmente su dieta se compone de boquerones, jureles, lachas, bacaladillas, calamares y jibias. Debido a ello, su carne grasienta es muy jugosa con sabor a pescado azul.

En el atún encontramos importantes minerales como sodio, potasio, calcio, hierro y fósforo. En conserva y en salazón tiene también altos valores en aminoácidos.

Están presentes también en el atún importantes vitaminas como la A, las B1 y B2 y la D, sobre todo en crudo y fresco, pues cuanto más se cocine un alimento la concentración de vitaminas baja bastante.

La mojama de atún es rica en proteínas, en vitamina A y en vitamina B, con un alto contenido en calcio y en hierro además de valores positivos en ácidos grasos insaturados del tipo Omega 3.

4.3 LAS ALMADRABAS; ALMADRABAS GADITANAS

Se denomina **almadraba** al laberinto de redes que se calan en el mar a una profundidad de entre los 25 metros y los 40 metros y a una determinada distancia de la costa con el objeto de desorientar a los peces para poder encerrarlos. Etimológicamente, esta palabra proviene del árabe (lugar donde se golpea), pero este arte de pesca ya era conocido en tiempos de los tartesos. Esta técnica está extendida por todo el Mediterráneo y en Sicilia la llaman "tonnara".

Los primeros datos históricos que se tienen de la almadraba se remontan al siglo VII, cuando los fenicios comerciaban tanto con los atunes como con los productos derivados de este animal. Tuvo su origen en la Bahía de Cádiz. Ya en época de los romanos acuñaron una moneda, el gadir, la cual en su anverso tenía dos atunes cruzados. Esto nos demuestra la gran importancia que tenía este arte de pesca ya en estos tiempos.

La pesca de atunes se realiza entre los meses de mayo y junio, cuando los peces atraviesan el Estrecho de Gibraltar en busca de aguas más cálidas. El peso mínimo permitido para ser capturado es de 50 kilos. Cuando los peces se quedan atrapados en el laberinto de redes los pescadores esperan a que estos se cansen, para que cuando lo estén, saltar de las barcas e izarlos con ayuda de unos ganchos. Es lo que se llama "**la levantá**".

Cuando se acaba la temporada las redes de la almadraba se desmontan, por lo que se respeta el ciclo natural de estos animales. Antes, también se capturaba el atún de vuelta, es decir en septiembre, pero esta costumbre se abandonó.

Estas redes se colocaban de distintas formas lo que originaba tres tipos distintos de almadrabas, **de tiro a la vista**, **de monteleva** y **de buche**.

1- Almadraba de tiro a la vista

Es el tipo de almadraba más antiguo y se encuentra en desuso. Esta técnica consistía en arrojar en el mar las redes con corchos en la superficie y plomos en el fondo alrededor de los atunes una vez divisados y eran arrastradas por las embarcaciones hacia la orilla, para recogerlas y tirar de ellas a mano. Desde la orilla y a poca profundidad eran golpeados y capturados los atunes.

2- Almadraba de monteleva

Fue un primitivo sistema que dio lugar a los actuales. Se fijaban las redes con estacas y anclas en el fondo. Se esperaba la temporada del paso de los atunes y se quitaban al final, recogiéndolas una vez que los atunes hubieran pasado y hubieran sido capturados.

3- Almadraba de buche

Es la más utilizada en la actualidad. Los atunes se dirigen y acorralan en unos complicados tramos de redes y mallas de esparto, hasta que llegan al final que es de cáñamo, donde son levantados e introducidos a bordo de los barcos. Tiene partes fijas y otras móviles.

Es el sistema con el cual se obtiene el máximo rendimiento, por ser el más amplio y reforzado de todos los sistemas y además por poder ser móvil. Consiste en un brazo a modo de pared de red de unos tres kilómetros o rabera de tierra en dirección a la costa y muy cerca de la playa y otro brazo en dirección a alta mar o rabera de fuera de un kilómetro, los cuales se unen formando un cuadro o recinto rectangular de doscientos o trescientos metros de largo por cuarenta o cincuenta de ancho de redes altas con boyas en la superficies, las cuales se sujetan al fondo con grandes y pesadas anclas de hierro.

La rabera de fuera hace de embudo obligando a los atunes a dirigirse hacia la zona entre tierra y la almadraba. Dependiendo de si se utiliza para capturar atún de derecho o de revés, la rabera de fuera se coloca en un extremo u otro del cuadro.

La rabera de tierra se coloca transversalmente a la costa y es la que corta el paso del atún obligándolo a dirigirse hacia el cuadro.

En una almadraba suratlántica trabajan aproximadamente unos setenta pescadores, incluyendo los buzos y en un día bueno se pueden capturar entre 100 y 200 atunes, con un peso medio de 200 kilogramos cada uno.

Con las mareas vivas de luna llena se pesca más atún que con la caída o cuarto menguante y los vientos más favorables para la pesca son los del sur y del suroeste. También influye en el comportamiento del atún en su pesca en almadrabas, la temperatura del agua la cual debe ser mayor de 18º para su entrada y entre 19º y 21º para su permanencia. Si la temperatura del agua es inferior a 18º, el atún sale de la zona.

El mayor enemigo del atún es la orca, la cual lo come atacándole el vientre. También el marrajo es un depredador del cual se tiene que cuidar.

Aunque son los atunes los peces que mas entran en las almadrabas, también lo suelen hacer otros peces como las melvas, bonitos, sardas y peces espada.

La almadraba es el arte de pesca español sobre el que más disposiciones se han dictado porque, antiguamente, fue un privilegio exclusivo de particulares y corporaciones concedido por los reyes quienes tenían la potestad de ceder el derecho a pescar.

El Real Decreto de 20 de febrero de 1817 abolió los privilegios y concedió la explotación de esta industria a los matriculados y hombres de mar, reunidos en gremios o asociados. Sin embargo, este sistema no produjo los beneficios previstos por lo que los particulares se asociaron dejando a aquellos las faenas marineras. Esta situación se mantiene y el Estado entrega las almadrabas mediante subasta pública.

Ilustración 4. Imagen pesca almadraba. Fuente: https://es.images.search.yahoo.com

Debido a la situación geográfica de Cádiz se aprovecha el paso por el estrecho de Gibraltar de los atunes, para capturarlos con una de las técnicas más antiguas del mundo, la almadraba.

Como ya se ha indicado a lo largo de este trabajo, la almadraba consiste en crear un "**laberinto**" de redes y cerrar el paso mediante embarcaciones. Es una técnica respetuosa con el medio ambiente, por lo que el litoral gaditano sigue en las mismas condiciones perfectas que lo conocieron nuestros antepasados.

La temporada de la almadraba gaditana dura 6 meses. Empieza en Febrero cuando los trabajadores fijos continuos comienzan a sacar del edificio del Real de la Almadraba, todo el montaje para la preparación de las redes. En Marzo comienzan a calar, es decir salen diariamente a la mar para tirar las redes y para montar el laberinto finalizando a mitad de Abril. Ahora solo queda esperar el paso migratorio de los atunes.

Una vez los atunes comienzan a pasar por el Estrecho los **almadraberos** salen todos los días a pescar muy temprano, dependiendo de la marea, variarán las horas de salida pero estará entre las 6 y 8 de la mañana. Una vez se ha realizado la captura diaria, vuelven a puerto a descargar los barcos con los atunes pescados. Al día siguiente lo mismo, así hasta completar la cuota permitida por el **ICCAT**[4]. En estos últimos años comenzando en Mayo, a mediados de Junio ya habían alcanzado la cuota permitida, con lo que no pudieron seguir pescando y había atunes para ello. Cuando finaliza la temporada se hace la "**leva**", recogida de todo el material y su limpieza y guardado en el edificio de Real de la Almadraba hasta la siguiente temporada.

Tradicionalmente, había almadrabas en todas localidades costeras de la provincia de Cádiz, pero actualmente se concentran en el litoral de poblaciones como Conil de la Frontera, Barbate, Zahara de los Atunes y Tarifa.

[4] ICCAT: La Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico

Ilustración 5. Mapa almadrabas gaditanas. Fuente: https://es.images.search.yahoo.com

CONIL DE LA FRONTERA

Pueblo marinero a lo largo de toda su historia Conil esta bañada por el Océano Atlántico y con muchos entrantes de mar. Por su cercanía el Estrecho de Gibraltar, se beneficia del paso de los atunes por la zona para el desove.

Fueron los fenicios los que fundaron la ciudad de Conil de la Frontera y fueron los que iniciaron su andadura con las primeras almadrabas y los que vieron en el atún rojo el principal motor para la economía local, el sustento de todos los ciudadanos. Tras los fenicios llegaron los cartagineses, quienes mantuvieron las infraestructuras y desarrollaron la pesca del atún, construyendo lugares para las salazones. Después llegaron los romanos y la ciudad formó parte de la Vía Heráclea, que unía Málaga con Cádiz, con el templo de Hércules de Sancti Petri como símbolo.

En el 711 llegaron los musulmanes a Conil al igual que llegaron a otras ciudades del litoral y hasta 1265 no se reconquistó el municipio por parte de los cristianos. Fue el año en el que recibiría el apellido De la Frontera al igual que otras localidades de la provincia gaditana como Vejer, Chiclana, Arcos o Jerez.

Alfonso Pérez de Guzmán, por orden del rey Fernando IV, fue el primero en dirigir la ciudad en estos nuevos tiempos que nacían para ella. Fue en esta época cuando se construyó la Torre de Guzmán para defender la localidad de posibles invasiones. Su economía estaba basada en la pesca fundamentalmente, la pesca del atún rojo mediante almadrabas.

Fue en el siglo XVI cuando la ciudad sufrió una pequeña crisis ocasionada por las luchas nobiliarias entre los Guzmanes y los Ponce de León, dos familias asentadas y poderosas, cuyas peleas se reflejaron negativamente en las almadrabas. Fue en este siglo XVI cuando se construyó uno de los edificios más emblemáticos de Conil, "**La Chanca**". Edificio que servía para elaborar y conservar el atún y como recinto complementario para guardar las artes de pesca, barcas y material en las épocas en las que estaba desarmada la almadraba. La fábrica estuvo en funcionamiento hasta el siglo hasta el siglo XIX y los almacenes fueron utilizados hasta los años 60 del siglo XX.

Tras siglos de disputas internas, enfermedades y otras crisis, en el siglo XVII Conil de la Frontera se convirtió en el eje de la economía de la zona.

En el siglo XVIII las **almadrabas** tuvieron una crisis, pero Conil supo dirigirse hacia otros sectores como la agricultura y la ganadería. Esto era muestra de la gran fuerza que tenía esta localidad la cual, a pesar de la crisis, mantuvo su nivel y desarrollo.

A principios del siglo XX Conil de la Frontera basaba su economía en la agricultura, la pesca y la ganadería. Es en los años 60 cuando Conil comienza a despuntar como destino turístico. Cada vez eran más las familias sevillanas que se acercaban a este punto de costa a disfrutar de la playa y de la tranquilidad en tiempos estivales.

Hoy en día Conil es un referente en el turismo nacional e internacional y su economía está basada en el sector servicios, en el turismo, sin olvidar la importancia de otros sectores como la agricultura, la ganadería o la pesca. El 50% del suelo del municipio está destinado a cultivos y más de 400 familias viven de la pesca.

La comida típica de Conil está muy influenciada por los productos del mar sobre todo por el atún rojo, el cual es una de las delicias más exquisitas que aquí se producen. Fue en Conil de la Frontera, en el año 2008, donde se pescó el atún mas grande de 527 kilos, por el cual pagaron en la Lonja 8.347 €.

Muy típico es comer recetas elaboradas con **atún** como por ejemplo el atún encebollado en la mayoría de los restaurantes que abundan en la localidad. A pie de playa, se encuentra un restaurante enclavado en un lugar de ensueño, "**La Fontanilla**", donde comer este plato típico hace que el momento se haga inolvidable. También son típicos otros platos de la cocina gaditana, como el pescaito frito (cazón en adobo, puntillas); o la hurta al horno.

Los productos de la huerta también son famosos dentro y fuera de la localidad, sobre todos los tomates y los pimientos. Por esto, un plato muy sabroso es el tradicional gazpacho andaluz.

Cada mes de Mayo se celebra en Conil la Ruta del Atún, donde participan muchos restaurantes de la localidad ofreciendo sus distintos platos donde el ingrediente principal es el atún de almadraba. Este año es la XIX edición de la ruta de atún de Conil, siendo la localidad de las cuatro almadrabas gaditanas, la pionera en la celebración de este tipo de feria con el principal objetivo de atraer a turistas. Cuando se desarrolle el capítulo de "feria del atún", se hablará más en profundidad de este tema.

BARBATE

Barbate está situado en la Costa de Cádiz entre los municipios de Conil y Tarifa en plena área de influencia del estrecho de Gibraltar, con 25 km de costa de excepcional calidad y playas de distintas características.

Lugar en el que habitaron árabes, fenicios, romanos, codiciado por piratas, ansiado por comerciantes. Prueba de ello es el gran legado que dejaron de costumbres, tradiciones y gastronomía.

Barbate fue amoldándose al atún y su almadraba, convirtiéndose en prospero enclave deseado por civilizaciones, creándose industrias adyacentes para la comercialización del "**Oro rojo**": se ronqueaba, salaba y embarrilaba en salazón o en conserva para su distribución. Castillos y fortalezas se construyeron para su protección, sustituidos en su día por la Chanca, donde se almacenaban los utensilios de la almadraba.

Para impulsar la pesca de atún de almadraba en Cádiz con el objetivo de atraer más turistas, turismo marinero así se bautizaba este segmento, la **Consejería de Agricultura y Pesca con el Fondo Europeo** inauguró en el año 2008 el Centro de Interpretación de Atún de Almadraba. El Centro se encuentra situado en el puerto Deportivo de Barbate y se trata de un atractivo edificio de acero y cristal que alberga interesantes exposiciones y medios audiovisuales sobre la milenaria técnica de la almadraba.

Junto con la apertura de este Centro de Interpretación la Consejería impulsó también La **Ruta de la Almadraba**, actividad complementaria a la visita al Centro la cual, consistía en un recorrido a bordo del Francisco Varo, un antiguo buque de casi medio siglo de historia que servía de apoyo en la almadraba de Zahara de los atunes el cual ha sido reformado y acondicionado para el transporte de pasajeros. Este barco visitaba las almadrabas de Barbate y Zahara de los Atunes con el interés paisajístico de este tramo de costa que va de Trafalgar a Cabo de Plata. Con el "Francisco Varo" era posible disfrutar de tres itinerarios diferentes, cuya duración oscila entre la hora de la ruta corta y las dos horas de las rutas largas.

Para cerrar la **visita turística**, se animaba a los turistas a comprobar cómo se despiezaba (ronqueo) el atún que instantes antes habían visto pescar. Para finalizar la ruta también se podía degustar la cocina de la zona basada en el atún rojo.

Pero en el año 2.011, por falta de recursos económicos, se cerró el Centro de Interpretación y se dejaron de realizar las rutas en barco en plena Almadraba ya que extinguieron los convenios para la organización de visitas. Hoy en día, las Administraciones están intentando reflotar estas actividades con iniciativa privada. De hecho hay empresas privadas, en Barbate "Petaca chico", que en temporada de almadraba salen con sus barcos con 7 u 8 turistas a comprobar in situ el desarrollo de la misma.

Para buena parte de la población de este municipio, la almadraba es su principal medio de vida. Para Nicolás Fernández, la almadraba va más allá de una mera actividad económica.

"Es una forma de vida, de sentir, hasta de hablar". Nicolás Fernández dirige el **Grupo de Desarrollo Pesquero Cádiz-Estrecho**, desde el que se trabaja por mantener la tradición de la pesca del atún rojo en aguas gaditanas.

El 28/07/2010 el Pleno Municipal del Ayuntamiento de Barbate, aprobó por unanimidad la declaración del **Arte Tradicional de la Almadraba como Bien de Interés Cultural**, como apoyo ante la grave riesgo de desaparición de la misma así como a su innegable interés histórico, cultural y etnológico.

La iniciativa fue propuesta por D. Fernando Fernández Gómez, académico de la Real Academia de Santa Isabel de Hungría con el apoyo, entre otros, de la Fundación Duquesa de Medina de Sidonia y el Grupo de Desarrollo Pesquero Cádiz-Estrecho.

Barbate tiene una gastronomía que nace de sus productos del mar con lo cual basa su alimentación en el pescado, destacando los calamares y el boquerón aunque el rey es sin lugar a dudas el atún rojo de almadraba. Barbate cuenta con la mejor mojama del país además de las huevas secas y los derivados del atún por su punto de salazón y conservación.

Se puede probar el atún mechado, a la plancha, encebollado, guisado, en salazón, asado o de otras muchas formas más. Al igual que ocurre en Conil de la Frontera, se celebra todos los años en Barbate la feria del atún, feria gastronómica con el fin de de atraer a la mayor cantidad de turistas posible.

ZAHARA DE LOS ATUNES

Se encuentra a unos 11 Kms. al sureste de Barbate y a 40 Kms. de Tarifa. A lo largo de sus Kms. de playas, con anchuras que en algunos extremos sobrepasan los 150 m., se han ido extendiendo urbanizaciones turísticas hasta un total de 9.

Pequeño pueblo nacido del mar se encuentra hoy en día comunicado con las mayores rutas que pasan por Cádiz y con su vecino Barbate. Sin embargo, durante décadas fue difícil el acceso a Zahara y la gente que aquí habitaba dependía prácticamente del mar, formando así una fuerte comunidad con un peculiar carácter.

Al igual que en el resto de las almadrabas de Cádiz, fueron los fenicios los que tras comprobar la riqueza piscícola de la zona se dedicaron a la pesca y a la comercialización de los túnidos del estrecho. Se cree que en las playas de Zahara establecieron pequeñas pesquerías de salazones y escabeches de atunes, tal y como lo demuestran algunos restos de cuencos de paredes altas con decoración a bandas hallados.

Marcada, al igual que las zonas contiguas por los diferentes asentamientos fenicios, romanos, godos y musulmanes, en el siglo XVI los Duques de Medina de Sidonia se encargaron de la construcción del Castillo de Zahara de los Atunes para la defensa de la almadraba y de su costa, amenazada constantemente por piratas. La pesca del atún proporcionaba grandes beneficios al Duque y daba trabajo a muchas personas.

Se puede decir que fue en esta época cuando surgió Zahara de los Atunes como núcleo poblacional. En este castillo se guardaban las embarcaciones y albergaba actividades asociadas a la elaboración y conservación del atún. Posee tres puertas, una de acceso al muro oeste y dos al sur, en el lado del mar. Posteriormente se abrió la puerta de acceso a la capilla, convertida hoy en la iglesia parroquial de Nuestra Señora del Carmen del siglo XVII.

Dentro del castillo se encontraba "**La Chanca**" que se dedicaba a la preparación y salazón del atún. Se cree que de la Chanca principal, surgieron…las chancas propias, según Álvarez de Toledo (pequeñas chozas hechas con ramajes que servían de alojamiento a los trabajadores de la almadraba).

Zahara creció durante muchos años en torno a su estrella principal "el atún" hasta que a mediados del siglo XX -años 1.950 a 1.960- las capturas fueron descendiendo progresivamente. Esto unido a los acuerdos de la UE[5] sobre "límites de cuotas de capturas", han hecho que Zahara de los Atunes abandone año tras año su principal fuente de ingresos. Hoy Zahara vive mayoritariamente del turismo estacional. La almadraba tiene un punto bajísimo de capturas, siendo una milésima parte de lo que fue.

Debido a su espléndida situación costera, sus refrescantes brisas y sus escenas marítimas, fue uno de los primeros asentamientos costeros resididos permanentemente por extranjeros (sobro todo alemanes). A pesar de estos asentamientos, Zahara sigue manteniendo ese ambiente adormilado, sereno y amistoso, que incluye esa estampa de barcos pesqueros de faena en su almadraba, redes colgadas en sus playas y vacas paseando por sus lomas.

Es muy común ver en verano muchas caras conocidas por esta zona disfrutando de uno de los sitios más característicos del turismo español. Entre los visitantes conocidos de Zahara de las Atunes se encuentran Imanol Arias, Aitana Sánchez Gijón, el gran Wyoming… y tantos otros nacionales como internacionales.

El turismo de Zahara de los Atunes pertenece a una clase media y alta, que no es solo atraído por las playas y confortables hoteles, sino también por el encanto de Zahara y la belleza de sus alrededores.

Zahara de las Atunes, pueblo marinero por antonomasia, tiene una gastronomía que nace de sus productos del mar. Y sobre todo del atún, del cual hay una cocina específica, como atún encebollado, mechado, a la plancha, escabechado, atún rojo de almadraba marinado, en adobo, con tomate….

Otros pescados típicos con el que se desarrollan todo tipo de frituras son las caballas, urtas, pargos, boquerones, salmonetes… el típico pescaito frito.

[5] UE: Unión Europea

TARIFA

El municipio de Tarifa se sitúa en el extremo meridional de la punta de Cádiz. Desde el punto de vista administrativo, perteneció en tiempos al reino de Sevilla.

Dentro de su término municipal, se encuentra el punto más meridional de la Península Ibérica y por consiguiente del continente europeo, se trata de la Punta de Tarifa o Marroquí, accidente geográfico que se sitúan en la Isla de las Palomas unida hoy a la propia ciudad por medio de una carretera que sirve de acceso al faro que en ella se ubica.

El Cabo o Punta de Tarifa sirve además para dividir las aguas del Mar Mediterráneo y del Océano Atlántico, a una distancia máxima de 14 kilómetros de las costas marroquíes, lo que la convierte en la ciudad europea más cercana al continente africano.

Tarifa es el municipio gaditano que presenta un mayor perfil costero dividido en dos claros sectores, por un lado el litoral mediterráneo y por otro el litoral Atlántico.

La situación geográfica de Tarifa hace que se encuentre sujeta a vientos, de los cuales el dominante es el Levante, viento fuerte que parece que se encuentra fijo en la parte más estrecha del Estrecho. La época del año en la cual este viento se intensifica mas es en la estival.

La importancia de las faenas marineras ha sido clara a lo largo de toda la Historia de Tarifa.

Como en el resto de las zonas colindantes gaditanas, en la época de los fenicios y romanos tuvieron en la actividad pesquera el eje básico de sus economías. Los musulmanes y cristianos continuaron con esta actividad y ya en la Edad Moderna las almadrabas de la costa tarifeña eran internacionalmente conocidas.

La independencia de Marruecos y la posterior extensión de las aguas territoriales de este país, hicieron que la flota pesquera tarifeña sufriera una grave crisis ya que no podían faenar en los caladeros tradicionales, lo que llevó a una disminución del número de embarcaciones, tripulantes y capturas.

Sin embargo, en los últimos años ha existido una cierta recuperación basada en la pesca del voraz o besugo de la pinta, que ha hecho aumentar el número de embarcaciones y tripulantes.

Durante los meses primaverales, las actividades pesqueras se ven incrementadas por las labores de la almadraba que se instala en la playa de los Lances.

De todo esto deriva el importante peso que sigue existiendo en Tarifa del sector pesquero en la economía tarifeña, a diferencia de Conil de la Frontera y Zahara de los Atunes, cuya base económica hoy por hoy es el turismo.

A pesar de su favorable posición entre la Costa del Sol y la de la Luz y de contar con estupendas playas, la afluencia de turistas no fue importante hasta hace aproximadamente

una década. Uno de los factores que ocasionó esta afluencia fue la práctica de deportes náuticos y especialmente el de la navegación de tablas a vela, "el windsurf". Hoy en día, Tarifa está señalado como uno de los mejores lugares donde practicar este deporte debido a las condiciones de viento que en este lugar existe.

A diferencia de Zahara de los Atunes, donde el turismo que acude es de medio y alto nivel adquisitivo, en Tarifa **el turismo** que acude posee una escasa capacidad adquisitiva y por lo tanto genera muy pocos beneficios. Además, debido a la presencia de los vientos que he mencionado anteriormente, no hace agradable al turista la estancia en Tarifa, solo a los tablistas.

En cuanto a la **gastronomía típica tarifeña**, debido a que es un pueblo pesquero que siempre ha vivido del mar, y que cada mañana entran a su puerto los peces frescos que pescan durante la noche los marineros, el plato estrella es el pescado y sobre todo el pescaito frito hecho con pescados como la urta, el pargo y el cazón los cuales abundan en esta zona debido a las batallas permanentes que mantienen contra las corrientes.

Las tortillitas de camarón, las ortiguitas de mar, los ostiones y los erizos también son muy típicos encontrarlos en cualquier bar o restaurante de Tarifa.

Y por supuesto el atún, y sobre todo la Mojama de del Atún, parte central del atún, salada y curada, y de color marrón oscuro. Este alimento viene muy antiguo de tiempos de los musulmanes y se presenta en lonchas muy parecidas al jamón serrano. Es de los platos más caros que nos podemos encontrar.

4.4 NORMATIVA ACTIVIDAD ALMADRABERA

En la costa gaditana las pesquerías se han convertido en una actividad tradicional, aportando un componente esencial de la dieta alimenticia.

Es a finales del siglo XIX cuando las cuatro almadrabas gaditanas pasan de ser pequeñas y humildes aldeas a multiplicarse por veinte sus poblaciones, debido al auge económico que surge con la pesca de atún de almadraba. Tras un gran periodo de bonanza en el año 1.970, el sector almadrabero entra en decadencia por la falta de beneficios lo que ocasionó casi la desaparición total de las almadrabas y con ello la mayor parte de las fábricas dedicadas a las conservas y salazones del pescado de las que uno de los pueblos, Barbate, llegó a tener hasta veinte.

En la década de los 80 vuelve a resurgir la actividad almadrabera en manos de empresas privadas, las cuales realizan grandes inversiones en material y mano de obra. Pero todos sus esfuerzos no fueron suficientes para el mantenimiento de la actividad, así que optaron por comercializar con Japón. Así fue como los almadraberos se convirtieron en los primeros pescadores de España que exportaron su producto a Japón.

Durante muchos años hubo una normativa muy poco estricta que regulara la actividad almadrabera en cuanto a número de capturas, pesos mínimos permitidos….del atún rojo, no

existía ningún tipo de control sobre este tipo de pesca. Esto ocasionó que hubiera mucha pesca ilegal hasta tal punto que la sobreexplotación de la captura de atún rojo llegó a poner en peligro de extinción a la especie.

En los años 90 se produjo un nuevo desarrollo en la industria del atún rojo, que fueron las granjas de engorde. El binomio que formaron la pesca de cerco industrial y estas granjas de engorde (se componían de jaulas para engordar ejemplares capturados vivos), llevó a esta especie al borde del colapso ante la falta de controles sobre estas capturas. En España, la pesquería de atún rojo bajó en 10 años en un 80% y a pesar de insistentes denuncias de los pescadores, científicos… a los Organismos Oficiales encargados, no se hizo nada al respecto.

Fue en el año 2006, cuando el **ICCAT** (Organismo Internacional que trabaja para la conservación del atún rojo), se empezó a dar cuenta del grave problema que existía. Si no se ponía remedio, en pocos años la especie de atún rojo acabaría por extinguirse.

El ICCAT puso en marcha en el 2006, una **Plan de Recuperación del Atún Rojo**, con una vigencia de hasta el 2020. Para ello, comenzaron a bajar año tras año las toneladas de capturas permitidas, marcaron un mínimo de peso (30 kilos) para que el atún pudiera ser capturado y pusieron inspectores que hicieran que las normas se cumplieran.

Los datos del cuadro adjunto muestran las Toneladas de capturas permitidas por el ICCAT a nivel mundial que se impusieron a partir del Plan de Recuperación del Atún Rojo del 2006. Como podemos observar, las cuotas mundiales han ido descendiendo año tras año, sobre todo a partir del 2009 hasta el 2013 que comienzan a remontar. Pero estas cuotas no son suficientes y las **Organizaciones Pesqueras** solicitan les sean adjudicadas mas volumen de cuota pues hay suficientes atunes para pescar.

AÑOS	TAC MUNDIAL (toneladas)
2006	32.000
2007	29.500
2008	28.500
2009	22.000
2010	13.500
2011	12.900
2012	12.900
2013	13.400
2014	13.400

Gráfica 6. Tasas anuales cuotas atún rojo. Fuente: dadas por Ana Padilla

Estas medidas adoptadas surgieron un efecto muy positivo en el desarrollo de la especie, hasta tal punto que, según indica Ana Santos Padilla **bióloga de la Organización de**

Productos Pesqueros, "en menos de 10 años, en el año 2.012, el atún ya se había recuperado".

El 10 de Octubre de 2.000 se constituyó legalmente la Organización de Productores Pesqueros (OPP), reconocida posteriormente por la Unión Europea. Inicialmente, esta Organización englobaba a todas y cada una de las cuatro almadrabas gaditanas (Barbate, Tarifa, Zahara de los Atunes y Conil de la Frontera), pero por desacuerdos internos, en la actualidad, Barbate ya no forma parte de esta Organización.

La **OPP**[6] son los interlocutores válidos entre las distintas Administraciones Pesqueras y el sector pesquero y su fin principal consiste en garantizar el ejercicio racional y sostenible de la pesca con arte de almadraba al igual que hacer cumplir las normas que indica el ICCAT. Esta organización representa a unas 500 familias, entre puestos de trabajos directos e indirectos, dependiendo únicamente de la pesca de atún rojo con el arte de almadraba.

En la actualidad toda la pesca del atún rojo de Atlántico viene regulada por el ICCAT. Todos los años en el mes de Noviembre se celebra una reunión a nivel mundial, cada año en un país distinto. El año pasado se celebró en Italia y este año se celebrará en Malta. En estas reuniones, se reúnen los representantes de cada parte contratante de todo el mundo y quedan marcadas las cuotas y la cantidad de toneladas que cada nación puede pescar.

4.5 SITUACIÓN ACTUAL DE LA ACTIVIDAD ALMADRABERA

La situación actual de los **pescadores almadraberos** es de disconformidad con las cuotas marcadas por el ICCAT para las cuatro almadrabas, pues según Ana Santos Padilla, "se tienen que soltar muchos atunes capturados al superar la cuota permitida". En los últimos años, se ha cubierto la cuota mucho antes de acabar la temporada de la almadraba, con lo que se han dejado de pescar muchos atunes y por consiguiente, se han dejado de tener beneficios.

Esto ocasiona continuas disputas entre Organizaciones ya que los almadraberos solicitan un aumento en el volumen de capturas. Como indica José Díaz, Vicepresidente de **AMUCO** (Asociación de amigos de los museos de Conil "Museo de Raíces Conileñas"), "satisfechos nunca estarán, resignados sí. Medidas no se puede tomar ninguna. El momento de cortar carreteras aún no ha llegado. Todo se andará".

En el año 2.014 el ICCAT marcó una cuota para cada almadraba de Cádiz de 657 Kilos y para la temporada 2.015 está cuota ha aumentado a 774 kilos. Pero los almadraberos indican que no es suficiente, y que necesitan más cuota permitida. De hecho, hay una Orden Ministerial, en la que se puede comprar una cuota española. Si hay alguna provincia española que desea vender parte de su cuota asignada por el ICCAT, puede hacerlo a través de una subasta. De esta manera, pueden ampliar los almadraberos su cuota de pesca ante la enorme cantidad de atunes que actualmente existe. De hecho, lo están haciendo.

[6] OPP: Organización de Productores Pesqueros

Existe hoy en día una fábrica, **FRIALBA** (Empresa Privada subvencionada con fondos públicos) situada en el muelle de Barbate, que realiza la transformación del atún inmediatamente posterior a su pesca. En esta fábrica es descargado directamente del barco el atún pescado hace 30 minutos y ronqueado en el momento para ser vendido en fresco o bien se congelan a ultra baja temperatura (-60º) para su posterior comercialización durante todo el año. Debido a las condiciones en las que el atún es congelado, -60º, se garantiza todo el año en las mismas condiciones que antes de congelarlo, pues a esta temperatura los alimentos guardan las mismas propiedades que si fuera fresco.

Anteriormente a la existencia de FRIALBA la mayor parte del atún rojo capturado en las cuatro almadrabas gaditanas se exportaba a Japón, gran consumidor sobre todo en crudo. Se exportaba entre el 80% y el 90% de la captura anual, pues sino el atún perecía. Con esta transformadora, ya no es necesario exportar tanta cantidad pues se puede guardar por quien lo solicite el atún congelado durante el tiempo deseado. De hecho, las cantidades exportadas a Japón, se han reducido considerablemente fijándose en la actualidad entre un 40% y un 50%. El resto es demanda mayoritariamente nacional.

Con esto se consigue uno de los objetivos principales de la Consejería de Turismo de Cádiz, **desestacionalizar** la temporada del atún de almadraba, de tal manera que el turista que acuda a Cádiz pueda comer atún todo el año con las mismas propiedades que si fuera fresco.

5. PESCA DE ALMADRABA COMO RECURSO TURÍSTICO

5.1 RUTA DE LA ALMADRABA

La pesca artesanal de la almadraba se ha convertido en un atractivo turístico más del litoral gaditano. De hecho, es una de las 11 rutas que propone la Diputación de Turismo como atractivos turísticos de Andalucía. Esta pasión que muestran los almadraberos por seguir utilizando esta manera de pescar tan antigua solo con redes y con su fuerza, ha hecho que los turistas sientan interés por esta manera tan peculiar de captura de los atunes rojos.

José María Rivera Valdés, funcionario del Área de Turismo del Ayuntamiento de Barbate, indica que "actualmente existen dos líneas de promoción de destinos relacionados con el atún". La primera, promocionada a través de la web: http://www.andalucia.org/es/rutas/ruta-del-atun-de-almadraba, nace como ruta gastronómica y la segunda http://www.larutamilenariadelatun.com, como promoción del destino. Ambas coexisten y en ellas tiene una gran participación el empresario local.

Conscientes del interés para los turistas por esta pesca milenaria y por la costa gaditana, la Consejería de Agricultura y Pesca creó en el año 2008 la Ruta de la Almadraba, la cual compaginaba el conocimiento "in situ" de esta pesquería artesanal con la propia pesca. Durante tres años, se estuvieron realizando visitas a las almadrabas de Barbate y Zahara de los Atunes, con el interés paisajístico de este tramo de costa que va de Trafalgar a cabo Plata.

La Ruta estaba compuesta por tres itinerarios diferentes cuya duración oscilaba entre 1 hora y 15 minutos, la ruta corta de mayor frecuencia, y 2 horas y 30 minutos, las rutas largas. Estas rutas se realizaban a bordo del buque almadrabero "**Francisco Varo**", embarcación de casi medio siglo de historia, el cual se dedicó en su momento a labores de calado. Este buque fue sometido a una serie de obras de adaptación con el fin de alcanzar una capacidad de acogida de 50 pasajeros y poder desarrollar la actividad de **pesca-turismo**. Durante el proceso de restauración se pretendió mantener la estética tradicional del barco en cuanto a forma, colores y acabados y se le dotó de los medios de salvamento que impone la normativa en vigor para este tipo de actividad.

El buque faenaba en plena almadraba coincidiendo con la "levantá", la captura del atún rojo, durante los meses de mayo y junio. Los turistas contemplaban con entusiasmo la práctica pesquera e inmortalizaban el privilegiado momento.

A la ruta marítima se sumaba la visita al **Centro de Interpretación** (inaugurado en el año 2.008), donde se podía apreciar la estructura y funcionamiento de la almadraba a través del sistema Pepper`s Ghost: una caja escénica donde comparten espacio una maqueta real y una animación infográfica, que ofrecen una visión de cómo es el arte y la maniobra de la pesca.

El Centro de Interpretación (en la actualidad cerrado) muestra la migración del atún rojo y la privilegiada situación geográfica del Estrecho de Gibraltar como lugar de paso para la pesca del atún rojo. El área 3 del Centro descubre el arte y los instrumentos de la almadraba , el área 4 se dedica al ronqueo: al despiece del atún y su tratamiento para la obtención de la diversa gama de productos derivados del atún y el área 5 describe la industria transformadora y conservera del atún y los valores nutricionales de este producto. También figura una breve reseña de la estrecha relación que existe entre Japón y el atún rojo de la almadraba que se captura en el Estrecho.

El Centro de Interpretación realza también el factor humano, aquellos que han sido y son capaces de mantener generación tras generación, la pervivencia del sector.

Para cerrar la visita turística se le mostraba al visitante como se despieza el atún que instantes antes han visto capturar. Después nada mejor como degustar la cocina de la zona basada en el atún rojo en muchos de los restaurantes que en Barbate existen.

Pero en el año 2.011 por falta de recursos económicos, se cerró el Centro de Interpretación y se dejaron de realizar las rutas en barco en plena Almadraba ya que extinguieron los convenios para la organización de visitas. Hoy en día, las Administraciones están intentando reflotar estas actividades con iniciativa privada. De hecho hay empresas privadas, en Barbate "Petaca Chico", en Conil "Tarifa" y Zahara "Pesquerías Almadraba" que en temporada de almadraba salen con sus barcos con 7 u 8 turistas a comprobar in situ el desarrollo de la misma. El precio por persona ronda los 90/100 € e incluye la ruta a bordo del barco para admirar in situ el momento de la "**levantá**" de los atunes, una demostración del ronqueo del atún y una degustación en uno de los restaurantes a base de atún rojo. La visita completa suele durar unas dos o tres horas.

Como ya se ha comentado anteriormente y debido sobre todo al aumento en los últimos años por el interés y el conocimiento sobre el tema, al ser un arte milenario y escaso, se ha notado un progreso en las distintas formas para promocionar este recurso turísticamente. No solamente se promociona con la ruta, también se realizan charlas, actividades informativas sobre el tema, ferias….

El **turismo industrial** aparece como subsector, con propuestas de servicios que ya se comercializan, básicamente empresas de transformación que ofrecen visitas guiadas y ronqueos. Empresas como Herpac o El Ronqueo, dedicadas a la producción de salazones, conservas y ahumados, ofrecen itinerarios para dar a conocer al turista el proceso de industrialización artesanal del atún. Uno de los itinerarios que ofrece Herpac, consiste en visitar en primer lugar el Parque Natural de la Breña, así como el de las marismas de Barbate y posteriormente la fábrica de salazones Herpac. En esta fábrica, el turista puede conocer in situ parte de la tradición gastronómica de Barbate a través del ronqueo del atún, así como los distintos procesados artesanales al que se puede someter (salazones, ahumados y conservas). Por último, ofrecen en sus instalaciones una degustación de algunos de sus productos más emblemáticos.

Debido a que cada vez es mayor el interés social por las actividades en los espacios naturales y lo diferente que este sistema de pesca plantea al que el turista está habituado, es lo que hace atractiva esta forma de diversificación económica del sector pesquero, el cual persigue la perseverancia de tradiciones, oficios y manifestaciones culturales de la zona.

En las localidades de Conil de la Frontera y Barbate existe una escultura como homenaje al atún, la cual representa la importancia del atún en estas localidades gaditanas. Se trata de una veleta de cuatro metros de altura coronada por una escultura de un atún de unos siete metros de largo construida en bronce, obra del artista chiclanero Pedro Luis Barbera Briones.

5.2 RUTA GASTRONÓMICA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA

Todos los años Barbate, Conil, Zahara y Tarifa celebran **fiestas gastronómicas** con el atún de almadraba como protagonista. La feria del atún está enfocada a la gastronomía de la región, basándose en el principal producto, el atún rojo de almadraba, considerado en Japón y el resto de Europa, como el mejor del mundo.

El principal objetivo de esta iniciativa es potenciar la provincia de Cádiz como destino gastronómico y diversificar la oferta turística. Para ello, se cuenta con la colaboración de empresarios, principalmente de establecimientos de restauración y hoteleros, así como de otros relacionados con el turismo industrial o industria derivada y de transformación del atún de la zona.

Según el periódico digital Independiente "Heraldo de Barbate" en una publicación del 28 de Abril de 2014, la Ruta de Atún Rojo en la costa de Cádiz atrae cada año a la región 650.000 visitantes. La restauración es el gasto que acapara la mayor parte del presupuesto del turista en el destino, con cerca del 40%. En las encuestas de satisfacción, los viajeros le otorgan a la gastronomía andaluza una valoración de 7,5 puntos sobre diez.

La primera localidad que comenzó a celebrar esta feria fue Conil, seguida de Barbate, Zahara y hace tres años comenzó Tarifa. Es durante el mes de mayo cuando se celebra dependiendo de las fechas en las que los atunes llegan a las costas gaditanas. La duración varía de unas localidades a otras, normalmente una semana, excepto en Conil donde la feria del atún dura un mes.

Una feria de tapas de atún formada por casetas, es el lugar donde los hosteleros muestran sus diferentes formas de preparar este manjar a un precio módico, que rondara entre los 2 y los 3 € por tapa de atún y bebida.

Este año se celebra del 8 de mayo al 8 de junio la XIX la ruta de atún de Conil de la Frontera, organizada por el **Patronato Municipal de Turismo de Conil**. El principal objetivo es dar a conocer la rica gastronomía local a través de un producto autóctono como es el atún rojo de almadraba. En esta ruta participarán 32 restaurantes y bares que dispondrán de diversos platos elaborados principalmente con atún rojo de almadraba.

Cada participante aporta un mínimo de 350 tapas que se consumen en un tiempo inferior a tres horas. En el año 2.014 se sirvieron más de 12.000 tapas. El precio de la tapa es 2 € y el precio de la bebida 1€.

Algunos de los establecimientos participantes en esta feria y sus variedades gastronómicas:

- Restaurante La Fontanilla; Tacos de atún en aceite de oliva virgen y menudo de almadraba gaditana
- Restaurante Antonio; Medallones de atún al ajillo a las dos salsa y solomillo de atún mechado
- Bar Campito; Lomo de atún a la salsa con crema de melón y oloroso y tosta de ventresca de atún con curry de berenjenas asadas
- Taberna "La Chanca"; Wok a la Japo-Chanca y rollitos de atún a la primavera.
- Restaurante Casa Manolo; Atún Campero y tronco de atún envuelto en albahaca y jamón serrano
- Restaurante el Ronqueo; Eclipse de atún de almadraba (primer premio cocina innovadora 2013) y chupatún de almadraba en manteca color.

Ilustración 7. Eclipse de atún de almadraba. Fuente: cadizgusta.blogspot.com.es/2013/05/premios-concurso-gastronomico-ruta-del

La VIII ruta de la tapa del atún de **Barbate** 2.015 se celebra del 8 de mayo al 31 de mayo en la que 20 establecimientos ofrecerán su particular manera de cocinar este manjar del mar, al precio de 3 euros la tapa con bebida.

Algunos de los establecimientos participantes en esta feria y sus variedades gastronómicas:

- Restaurante La Traiña; Bombón de atún rojo
- Bar el Sitio; Pinchito moruno de atún
- Casa Oscar; Guiso de espineta de atún con patatas y guisantes
- Taberna del Chico; El tartar del chico con guacamole y salmorejo
- Hostal Barbate; Caramelo de atún
- Cervecería 6 grifos; Carpaccio con dadaki de gelatina

En **Zahara de los Atunes**, el 11 de Mayo de 2.015 se inauguró la VII Ruta del Atún organizada por la asociación de Comerciantes de Zahara de los Atunes (**ACOZA**). En el acto de inauguración participaron los actores Imanol Arias y Eva Hache.

El evento comenzó con una actuación en directo de un grupo musical, seguido de la entrega de premios y distinciones a las distintas personalidades y colaboradores. Seguidamente tuvo lugar el **ronqueo** de un atún de unos 200 kilos, por gentileza de la empresa GADIRA.

La ruta del atún se desarrolló entre los días 13 y 17 de mayo durante la cual se celebraron diferentes eventos gastronómicos.

En el año 2.014 se llegó a un record histórico de tapas vendidas que fueron 88.123. Cabe destacar la presentación oficial de la Revista **ORO ROJO** durante esta feria, primera revista especializada en Atún. Un proyecto realizado por jóvenes profesionales del periodismo de la provincia que quieren reivindicar el atún rojo de almadraba y que tuvo una gran aceptación por su calidad en reportajes, diseño y maquetación. ORO ROJO es una revista con todos los aspectos relativos a este manjar: el proceso tradicional de su captura, su importancia económica en la zona, su fuerza como atractivo turístico de primer nivel y su potencial en el ámbito del turismo gastronómico.

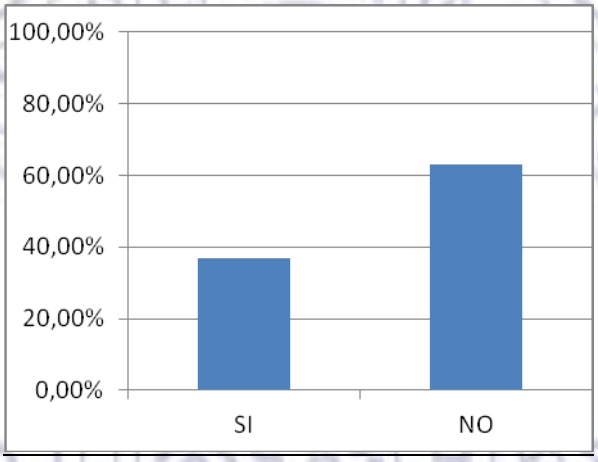
Tarifa ha sido la última localidad de las cuatro que se ha unido a la celebración de esta ruta del atún. Este año 2.015 se celebra la III ruta del 4 al 7 de Junio organizada por la **Diputación de Cádiz**, el **Ayuntamiento**, a través de la **Delegación de Turismo** y la empresa **Tarifa Activa** y la **Asociación Gastronómica de Tarifa**. Serán cerca de 45 establecimientos los que ofrecerán durante esta III ruta sus mejores tapas de atún rojo a lugareños y visitantes por un precio de 3 euros acompañados de sus bebidas.

Según los organizadores se sortearán tres premios de 500 euros entre los participantes y los establecimientos más visitados, en función del número de "**tapaportes**" que deberán presentar sellados los participantes al hacer sus rutas. En la edición del pasado año fueron consumidas 36.000 tapas.

Para obtener información sobre el tema que nos concierne, que es la gastronomía gaditana y especialmente el atún rojo de almadraba, se ha realizado una encuesta de cinco preguntas a 65 personas que viven en distintos puntos de Cantabria. El objetivo principal de esta encuesta es saber si la persona encuestada ha oído hablar alguna vez de la pesca de atún rojo de almadraba o si le gustaría conocer in situ como se realiza este tipo de pesca y asistir a alguna de las rutas celebradas en la provincia gaditana cada año.

A continuación se van a mostrar los resultados en gráficos sobre las preguntas de la encuesta, que desde mi punto de vista son esenciales para obtener información acerca del conocimiento que se tiene sobre este tema y el interés que puede suscitar.

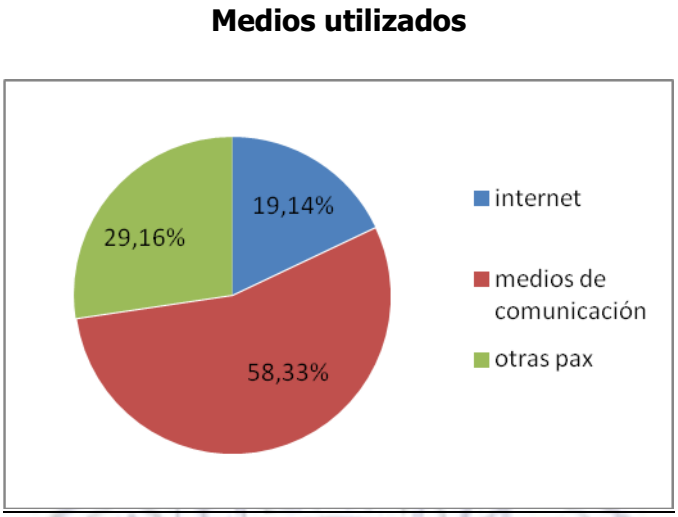
Pregunta 1: ¿Conocen la técnica de pesca de atún de almadraba?



Gráfica 8. Resultados pregunta1. Fuente: elaboración propia

Esta pregunta ofrece una información muy valiosa sobre el conocimiento que tienen las personas de la pesca de atún de almadraba. De las 65 encuestas que se han llevado a cabo, un total de 24 personas han contestado que afirman conocer esta técnica, lo que equivale al 36,92% de los encuestados y 41 personas han contestado que no lo conocen, o sea, el 63,08%.

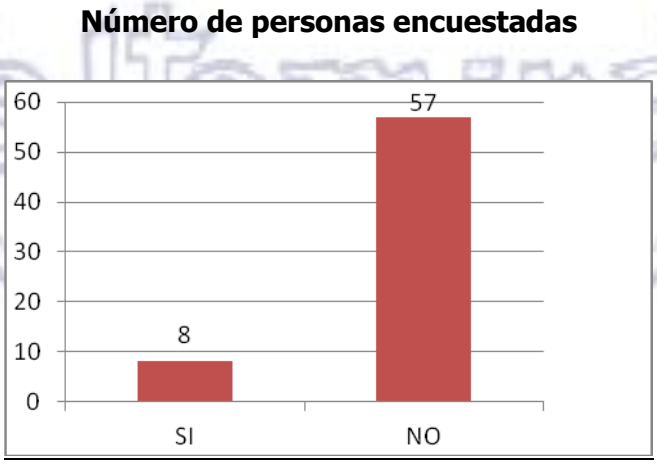
Pregunta 2: en caso afirmativo, ¿dónde ha oído Usted hablar de la pesca de atún de almadraba?



Gráfica 9. Resultados pregunta 2. Fuente: elaboración propia

En el caso de esta pregunta, de las personas que afirman conocer la técnica de pesca de atún de almadraba, el 58,33% lo conocen a través de los medios de comunicación, como los documentales o revistas. El resto de las personas lo conocen a través de internet o de información dada por otras personas.

Pregunta 3: ¿Consideran que este recurso se promociona por Cádiz lo suficiente?

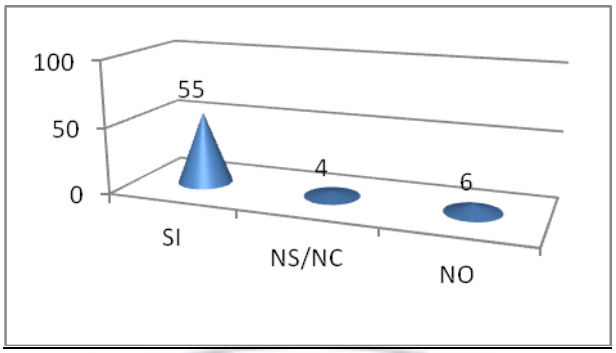


Gráfica 10. Resultados pregunta 3. Fuente: elaboración propia

La contestación a la respuesta 3, indica claramente que la promoción que está realizando la Comunidad Autónoma de Cádiz sobre este importante recurso turístico que posee, no es suficiente, a pesar de ser uno de los atractivos turísticos más importantes que posee la Comunidad. De las 65 personas encuestadas, solo consideran 8 que la promoción es suficiente. El resto de las personas, tal y como indica la gráfica de resultados, considera que no lo es.

Pregunta 4: ¿Le causa algún tipo de interés conocer in situ la ruta de la almadraba?

Número de personas interesadas por el tema



Gráfica 11. Resultados pregunta 4. Fuente: elaboración propia

El objetivo principal al realizar esta pregunta ha sido conocer la inquietud de las personas encuestadas sobre el tema. Como conclusión se puede deducir que a la gran mayoría de las personas encuestadas les gustaría conocer la ruta de la almadraba. De hecho, de las 65 personas a las que se les ha formulado la pregunta 55 han contestado que si y el resto, o sea 10 personas no o NS/NC.

6. CONCLUSIONES

Después de varios meses desarrollando este trabajo fin de grado, me siento muy satisfecha de la indagación que he realizado sobre la gastronomía gaditana y más concretamente en la pesca de atún rojo de almadraba. Es un tema del que ya tenía bastantes conocimientos por la adoración que siento por esta provincia, pero este profundo estudio me ha permitido saber más sobre todo lo que rodea a la pesca de atún de almadraba.

Una vez finalizado el trabajo, han sido varias las conclusiones a las que he llegado y las cuales se van a comentar a continuación.

El turismo gastronómico es un mercado en expansión y es uno de los segmentos de mayor dinamismo dentro del mercado turístico. El producto es la base del turismo gastronómico, por lo que es muy importante definir cuáles van a ser los recursos naturales que vamos a convertir en productos turísticos que permitan identificar el territorio.

A lo largo del trabajo se ha mencionado la importancia que tiene la gastronomía gaditana como atractivo turístico de Cádiz. De hecho, la encuesta realizada a 55 personas que viven en Cantabria y veranean asiduamente en Cádiz (capítulo 3 relación Cantabria y Cádiz), así lo refleja. Más del 65% de las personas encuestadas acuden a veranear a Cádiz por su gastronomía.

Cádiz es considerada la ciudad más antigua de Occidente y su economía está basada fundamentalmente en el sector comercio y en el **turismo** debido a sus playas, fiestas locales, clima, patrimonio histórico y gastronomía que posee.

El turismo pesquero en Cádiz suscita mucho interés al turista, ya que es únicamente en esta provincia española donde se puede disfrutar de la vivencia de como se captura el atún de rojo almadraba realizando rutas en plena almadraba y degustando posteriormente el atún, hace pocos minutos atrás capturado.

En segundo lugar, hay que destacar que las características de la cocina gaditana fueron marcadas por los fenicios, griegos y romanos quienes aportaron ya sistemas para pescar y conservar el pescado y posteriormente por los árabes. En esta época, ya existía el primitivo sistema de pesca de la **almadraba**.

Una de las diferencias que se pueden encontrar entre la gastronomía gaditana con el resto de cocinas de las comunidades españolas, es la manera de freír que tienen el pescado en general, como las ortiguillas, las tortitas de camarón, el pescaito frito…

El alimento autóctono por excelencia en Cádiz, es sin duda el atún rojo de almadraba capturado en sus costas entres los meses de Mayo y Junio, técnica que se ha convertido en un importante atractivo turístico para los turistas que visitan Cádiz. De hecho, es una de las 11 rutas que propone la Diputación de Turismo como atractivo de Andalucía.

Se denomina almadraba al laberinto de redes que se calan en el mar a una profundidad de entre los 25 metros y 40 metros y a una determinada distancia de la costa y tiene como principal objetivo desorientar a los peces para poder encerrarlos y su existencia se remonta al siglo VII.

Como se ha mencionado a lo largo del trabajo, ha habido a lo largo de la historia muchas almadrabas situadas a lo largo de la costa mediterránea y atlántica española, pero en la actualidad solamente han quedado cuatro. Estas cuatro almadrabas gaditanas situadas en Conil de la Frontera, Barbate, Zahara de los Atunes y Tarifa, se han convertido en lugares muy visitados por los turistas para disfrutar entre los meses de mayo y junio de la captura de atunes en plena almadraba. También son cada vez más los turistas que se acercan en este periodo del año, para poder degustar de los cientos de tapas de atún que se venden en la ruta del atún celebrada en estas localidades.

Hace unos años la actividad almadrabera pasó por momentos complicados, debido principalmente a una normativa muy poco estricta que regulara la actividad en cuanto a números de capturas, pesos mínimos…del atún rojo y a las granjas de engorde. Esto derivó en mucha pesca ilegal que llegó a poner en peligro de extinción a la especie.

Gracias al Plan de Recuperación del Atún Rojo, el cual se puso en marcha en el 2.006, la especie se ha ido recuperando satisfactoriamente. En la actualidad, son muchos los atunes que se dejan de capturar por alcanzar la cuota permitida de pesca, antes de que finalice la temporada.

En tercer lugar, es importante señalar que debido a la importancia que tiene este atractivo como recurso turístico y como fuente de ingresos para la Comunidad de Cádiz, las Administraciones Públicas están haciendo todo lo posible para promocionar este sistema de pesca dentro del turismo gastronómico. Tras un periodo de falta de recursos económicos, en el cual se dejaron de realizar rutas en barco en plena almadraba para que los turistas pudieran disfrutar de una jornada almadrabera in situ, hace unos dos años que las Administraciones Públicas están intentando reflotar estas actividades con iniciativa privada.

También es importante mencionar que la Diputación de Cádiz promociona cada vez más este importante recurso turístico con el que cuenta Cádiz, a través de charlas, revistas, páginas webs**, FITUR**, **NAVARTUR**…

A pesar de que las Administraciones, conscientes del atractivo turístico y del interés de los turistas por este arte de pesca tan antiguo están promocionándolo a través de diferentes canales, considero que la promoción no es suficiente ya que todavía hay mucha gente que no ha oído hablar de este tipo de pesca y de la importancia que tiene el atún rojo para la provincia gaditana como recurso económico.

Son cada vez más las empresas privadas que realizan excursiones en la época de almadraba, para que el turista pueda disfrutar in situ del fabuloso espectáculo en el que consiste la captura de cientos de atunes a la vez.

Algunas empresas que realizan excursiones a la almadraba, donde los turistas pueden ver una "levantá", enseñan el proceso del ronqueo del atún, realizan visitas a conserveras…..son Herpac, la empresa Compuertas o Nature Explorer. Debido a que es difícil determinar el día y hora en la que se realizan las capturas, ya que este momento depende de muchos factores (mareas, vientos…), hasta unos días antes del desarrollo de la actividad no se puede determinar el horario. La duración de la ruta oscila aproximadamente entre 3 y 4 horas y el precio por persona se sitúa alrededor de los 110 €.

El turismo industrial se ha convertido también en una importante fuente de ingresos para la economía gaditana. Existen muchas conserveras donde comprar todo tipo de conservas de pescado, por ejemplo La Chanca, El Rey de Oros, El Ronqueo, Gadira y Conservas de Cádiz.

Son muchos los restaurantes donde degustar atún rojo de almadraba a lo largo de la costa gaditana preparado de distintas maneras, pero uno de los más famosos y mejor valorado por los turistas que lo han visitado es el "Restaurante el Campero", situado en Barbate, denominado por muchos "**El templo del Atún**" y considerado por muchos el mejor sitio de Europa para comer atún.

Este restaurante cuenta en la carta, además de otros platos, con más de cuarenta formas diferentes de presentar el atún, combinando guisos, con perfil nipón, a la plancha….En el año 2014 fue galardonado con Certificado de Excelencia, dado por "Tripadvisor".

altamira SANTANDER

7. ILUSTRACIONES Y GRÁFICOS

- Ilustración 1. La Puerta de Tierra en Cádiz.....16

- Gráfica 2. Resultados pregunta.....25

- Ilustración 3. Ronqueo del atún.....29

- Ilustración 4. Imagen pesca almadraba.....32

- Ilustración 5. Mapa almadraba gaditanas.....33

- Gráfica 6. Tasa anual cotas atún rojo.....40

- Ilustración 7. Tapa de atún.....45

- Gráfica 8. Resultados pregunta 1.....47

- Gráfica 9. Resultados pregunta 2.....48

- Gráfica 10. Resultados pregunta 3.....48

- Gráfica 11. Resultados pregunta 4.....49

ESCUELA UNIVERSITARIA DE TURISMO altamira SANTANDER

8. BIBLIOGRAFIA:

CRESPO LÓPEZ, Mario (2014), "Cantabria y Cádiz". Ediciones Tantín. Santander 160 páginas.

RTVE, DVD "Jara y Sedal", La Almadraba. Trofeo Pescamar. América Ibérica.

SPÍNOLA, Carlos (1998), "El libro del atún y su cocina". Ediciones gastronómicas del sur. Cádiz (Andalucía, España) 167 páginas.

SPÍNOLA, Carlos (2010), "La cocina de Cádiz". Ediciones gastronómicas del sur. Cádiz (Andalucía, España) 79 páginas.

ARTICULOS Y REVISTAS DE INTERNET:

- AYUNTAMIENTO DE CÁDIZ. RUTAS GASTRONÓMICAS. A disposición en:

http://www.cadizturismo.com/gastronomia/rutas-gastronomicas/ (Visitada el día: 24 de Octubre de 2014).

- BLOG HISTORIAS DE LUZ. LLEGAN LOS PRIMEROS ATUNES. A disposición en:

http://www.historiasdeluz.es/blog/llegan-los-primeros-atunes-de-las-almadrabas-gaditanas/ (Visitada el día 3 de Marzo de 2015).

- CÁDIZ.es. A disposición en :

http://institucional.cadiz.es/actualidad/el-ayuntamiento-atiende-333363-turistas-en-2014-un-17-m%C3%A1s-que-el-a%C3%B1o-pasado (Visitada el día 3 de Marzo de 2015.

- CÁDIZ DIFERENTE. RUTA DE ATÚN DE CONIL 2015. A disposición en:

http://www.cadizdiferente.com/xix-ruta-del-atun-de-conil-2015/ (Visitada el día 12 de Marzo de 2015).

- CENTRO DE INTERPRETACIÓN EN BARBATE. A disposición en:

http://www.queverencadiz.com/2011/12/la-almadraba-de-barbate.html (Visitada el día 24 de Noviembre de 2014).

- COSTA GADITANA Y VIAJE ALMADRABA. A disposición en:

http://blogs.periodistadigital.com/viajesyturismo.php/2008/06/10/costa-gaditana-ruta-almadraba-atun-rojo (Visitada el día 14 de Febrero de 2015).

- DIARIO DE CÁDIZ. ATÚN DE ALMADRABA. A disposición en:

http://www.diariodecadiz.es/article/opinion/579169/atun/almadraba.html (Visitada el día 15 de Enero de 2015).

- ECURED. ATÚN ROJO. A disposición en:

http://www.ecured.cu/index.php/At%C3%BAn_rojo (Visitada el día 20 de Febrero de 2015).

- EL ATÚN RUMBO A FITUR. A disposición en:

http://andaluciainformacion.es/cadiz/277503/el-atun-rumbo-a-fitur-2013/ (Visitada el día 20 de Mayo de 2015

- EL PAÍS. EL ATÚN ROJO MANTIENE SU CUOTA DE PESCA. A disposición en:

http://sociedad.elpais.com/sociedad/2013/11/25/actualidad/1385394447_085781.html (Visitada el día 3 de Marzo de 2015).

- EL RINCÓN DEL TROTAMUNDOS. PESCA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA. A disposición en:

http://www.elrincondeltrotamundos.com/2013/05/08/pesca-del-atun-rojo-en-la-almadraba/ (Visitada el día 8 de Enero de 2015).

- FERIA DE ATÚN DE BARBATE. A disposición en:

http://es.wikipedia.org/wiki/Feria_del_at%C3%BAn_de_Barbate (Visitada el día 20 de Mayo de 2015).

- GASTRONOMÍA CONIL. A disposición en:

http://conil.costasur.com/es/gastronomia.html/ (Visitada el día 15 de Noviembre de 2014).

- HISTORIA DE TARIFA. A disposición en:

http://tarifaweb.com/aspectos.htm (Visitada el día 11 de Diciembre de 2014).

- LA ALMADRABA EN BARBATE. A disposición en:

http://es.slideshare.net/LaOpiniondelEste/la-almadraba-en-barbate (Visitada el día 24 de Noviembre de 2014).

- LA GUÍA DE CÁDIZ. A disposición en:

http://www.guiadecadiz.com/es/agenda/mayo/2014/xviii-ruta-del-atun-conil (Visitada el día 16 de Noviembre de 2014).

- LA RUTA DE ATÚN DE ALMADRABA EN CONIL. A disposición en:

http://www.guiadeconil.com/comer/la-ruta-del-atun-de-almadraba-en-conil/ (Visitada el día 15 de Noviembre de 2014).

- LA RUTA DE LA ALMADRABA COMIENZA EN BARBATE. A disposición en:

http://andaluciainformacion.es/andalucia/2255/la-ruta-de-la-almadraba-comienza-a-funcionar-en-barbate/ (Visitada el día 14 de Febrero de 2015).

- LAS ALMADRABAS. A disposición en:

http://historiadecalp.net/almadraba.htm (Visitada el día 6 de Noviembre de 2014).

- LA VOZ DIGITAL. MI CIUDAD. BARBATE. A disposición en:

http://miciudad.lavozdigital.es/barbate/noticia/el-arte-tradicional-de-pesca-de-la-almadraba-es-declarado-bien-de-interes-cultural--18609.html (Visitada el día 24 de Noviembre de 2014).

- MEDIOAMBIENTALES. EL ATÚN ROJO SE RECUPERA. A disposición en:

http://medioambientales.com/el-atun-rojo-se-recupera/#more-2039 (Visitada el día 1 de Marzo de 2015).

- OCEAN SENTRY. ATÚN ROJO. A disposición en:

http://www.oceansentry.org/es/5863-campana-por-el-atun-rojo.html (Visitada el día 20 de Febrero de 2015).

- ORGANISMO INTERNACIONAL DECIDE FUTURO ATÚN ROJO. A disposición en:

http://www.chmguatemala.gob.gt/Members/esolorzano/noticias/organismo-internacional-decide-futuro-del-atun-rojo (Visitada el día 20 de Febrero de 2015).

- ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES PESQUEROS DE ALMADRABA. A disposición en:

http://www.almadrabasandaluzas.com/es/index.asp?idioma=es (Visitada el día 3 de Marzo de 2015).

- PESCA DEL ATÚN ROJO EN BARBATE. A disposición en:

http://www.elmundo.es/elmundo/2011/05/27/andalucia/1306494580.html (Visitada el día 18 de Diciembre de 2014).

- RECREA TU VIAJE.COM. A disposición en:

http://recreatuviaje.com/ruta-almadraba-costa-gaditana/ (Visitada el día 8 de Enero de 2015).

- RECUPERACIÓN DEL ATÚN ROJO. A disposición en:

http://asespana.es/pesca-espectacular-recuperacion-del-atun-rojo-en-la-temporada-de-pesca-2014/ (Visitada el día 15 de Enero de 2015).

- REVISTA IBÉRICA.es. A disposición en:

http://www.revistaiberica.com/Grandes_Reportajes/conil.htm (Visitada el día: 24 de Octubre de 2014).

- RUTA DEL ATÚN 2015. A disposición en:

http://rutadelatun.com/ (Visitada el día 21 de Enero de 2015).

- RUTA DEL ATÚN DE ALMADRABA CONIL. A disposición en:

http://andaluciainformacion.es/conil/399873/la-ruta-del-atun-de-almadraba-se-promociona-por-primera-vez-de-forma-conjunta-en-barbate-conil-y-tarifa/ (Visitada el día 21 de Enero de 2015).

- TURISMO EN BARBATE. A disposición en:

http://www.turismobarbate.es/esp/historia.php (Visitada el día 18 de Noviembre de 2014).

- TURISMO EN ZAHARA DE LOS ATUNES. A disposición en:

http://www.zaharadirect.com/historiadezaharadelosatunes.php (Visitada el día 3 Diciembre de 2014).

- VIANDAS CÁDIZ. LA ALMADRABA DE CÁDIZ. A disposición en:

http://www.viandascadiz.com/la-almadraba/ (Visitada el día 2 de Noviembre de 2014).

ESCUELA UNIVERSITARIA DE TURISMO altamira SANTANDER