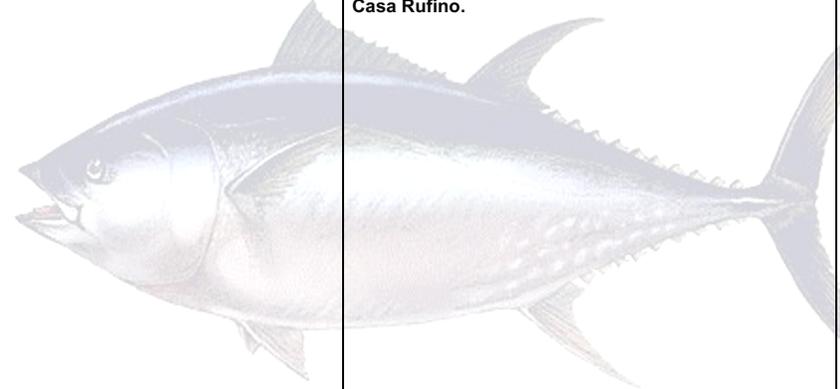


XIV SEMANA GASTRONÓMICA DEL ATÚN. ISLA CRISTINA 8 al 15 SEPTIEMBRE 2019. CIT GARUM.

	DOMINGO 8 SEPTIEMBRE	MIÉRCOLES	JUEVES 12 SEPTIEMBRE	VIERNES 13 SEPTIEMBRE	SÁBADO 14 SEPTIEMBRE
13,00	<p>En el antiguo real de la almadraba de LAS CABEZAS, que se dejó de calar en la costa de Isla Cristina en el año 1965. Se podrá contemplar un ancla de esa almadraba.</p> <p>XI Ronqueo de un atún en directo. RONQUEO TRADICIONAL/ RONQUEO JAPONES Nombrando y diferenciado sus partes comestible. En la Plaza de la almadraba. Barriada de la Punta del Caimán. También se puede visitar unos azulejos informativos donde se explican lo distintos tipos de anclas utilizados en las almadrabas.</p> <p>PROBAREMOS UNA MAGNÍFICA ESTUPETA DE ATÚN homenaje a la cocina portuguesa (atún salado aliñado)</p>		  	<p>12:30 horas XV Cata de mojamas de atún para profesionales Casa Rufino.</p>	<p>11:00: Resultados de las almadrabas ATLÁNTICAS y MEDITERRÁNEAS en la campaña 2019. Ponentes: Los capitanes de almadraba D. Claudio Columé, D. Vicente Zaragoza, D. Jacinto Vaello, D. Jesús Miguel Muñoz, capitán de almadraba de Barbate, D. José Acosta, Capitán almadraba Zahara de los Atunes D. Patrocinio Fernández y D. José Carmona Capitanes almadraba de Tarifa, D. Antonio Ponce, Capitán de almadraba de Conil, D. Manuel J. Vallejo y D. Mohamed Bouanani, Capitanes almadraba de Marruecos y D. Juan José Rodríguez, Capitán almadraba de Portugal. Dr. Antonio Di Natale. Biólogo Marino, Secretario General de la Fundación Acuario de Génova, Italia. Moderado por Dr. José A. López, Presidente Sociedad de Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i>.</p> <p>12,00. Joaquín Farelo, Tavira, capitán de almadraba de la Tuta 1875. Las innovaciones de los capitanes portugueses en el desarrollo de las almadrabas" Dr. Juan Manuel Ruiz. Catedrático de Latín. Moderado por: D^a. Ángelita Pérez, miembro Sociedad Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i>.</p> <p>12:45: "Nacimiento, evolución y crisis del Consorcio Nacional Almadrabeiro: una perspectiva económica". Dr. Juan José García del Hoyo. Catedrático Economía UHU. Moderada D^a. Manuela Pardo Abogada y miembro Sociedad Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i>.</p> <p>13:30: "Los esclavos del duque de Medinasidonia" D. Pedro Siles. Lcdo. Economía. Moderada D^a Antonia Silva. Empresaria y miembro Sociedad Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i>.</p> <p>CLAUSURA XVIII ENCUESTRO.</p>
14.30 a 16.30			<p>RESTAURANTE CAN THE CAN LISBOA CHEFE PEDRO ALMEIDA A celebrar en Restaurante Casa Rufino.</p>	<p>RESTAURANTE HOTEL VILA BALEIRA, PORTO SANTOS MADEIRA. CHEFE SANTOS Y CHEFE VIEIRA WISH Restaurant PORTUGAL A celebrar en Restaurante Casa Rufino.</p>	<p>RESTAURANTE CASA RUFINO D. JOSÉ ANTONIO ZAIÑO ISLA CRISTINA A celebrar en Restaurante Casa Rufino.</p>
19,00			<p>20,00. IV PREGÓN ALMADRABERO D^a. Begoña Flores. Periodista. Presentado por D Rafael Salgado miembro Sociedad Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i> CIT GARUM</p>	<p>19,15 "La pesca del atún en Ayamonte, Sorolla" Por D. Enrique Arroyo, Maestro de Escuela. Moderado por: D^a María Teresa Carrillo miembro Sociedad Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i></p>	
20,15 a 21,15			<p>20,30. PRESENTACIÓN EXPOSICIÓN MAQUETAS ALMADRABAS D. Vitorino Nascimientp. CIT GARUM</p>	<p>20.00 RESULTADO CATA MOJAMA ACONTINUACION. Thynnoskopèion, el método de vigia para ayudar a las antiguas y viejas almadrabas. In memoriam: José Luis Gozávez y Sebastiano Tusa Dr. Antonio Di Natale, Biólogo Marino, Secretario General de la Fundación Acuario de Génova, Moderado por: D^a Blanca Romero, miembro Sociedad Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i>.</p>	
21.15 a 21.30			<p>21,00.HOMENAJE D. José Luis Gozávez, D. Sebastiano Tusa y D. Ali Bounani CIT GARUM</p>	<p>20:45: El consumo del Atún rojo Thunnus thynnus. Ventajas e inconvenientes. Dr. Manuel Blasco Catedrático Zoología Univ Badajoz Moderado por: D^a Magdalena Salgado, miembro Sociedad Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i>.</p>	