

XIII SEMANA GASTRONÓMICA DEL ATÚN. ISLA CRISTINA 9 al 16 SEPTIEMBRE 2018. CIT GARUM

	DOMINGO 9 SEPTIEMBRE	MIÉRCOLES	JUEVES 13 SEPTIEMBRE	VIERNES 14 SEPTIEMBRE	SÁBADO 15 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><b>X Ronqueo de un atún en directo. RONQUEO TRADICIONAL/ RONQUEO JAPONES</b> 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>12:30 horas <b>XIV Cata de mojamas de atún para profesionales Casa Rufino</b></p>	<p><b>11.00: Resultados de las almadrabas ATLÁNTICAS en la campaña 2018.</b> Ponentes: Por 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. Ali Bouanani, Capitanes almadraba de Marruecos y D. Juan José Rodríguez, Capitán almadraba de Portugal. <b>Dr. Antonio Di Natale.</b> Biólogo Marino, Secretario General de la Fundación Acuario de Génova, Italia. Moderado por Dr. José A. López, Dr. en Química miembro Sociedad Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i>.</p> <p><b>11,45: Ronqueo JAPONÉS</b> <b>Por D. José Antonio López</b> Presidente Asociación Amigos del Atún Moderado por: Dª Mari Ángeles García, Profesora Latin, Griego y miembro Sociedad Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i>.</p> <p><b>12,30: "La pesca del Atún <i>Thunnus thynnus</i> en la Antigüedad"</b> Por <b>Dr. Sebastiano Tusa</b>, Superintendencia del Mar de la Región Siciliana. Favignana Moderado por Dr Antonio Di Natale Biologo y miembro Sociedad Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i></p> <p><b>13,15 Historia y actualidad de la pesca del atún en Sicilia</b> Dra Valeria Li Vigni Directora Museo del mar en Sicilia Traduce: Dr J Clemente Martín Catedrático Univ. Córdoba Moderado por: Dª Manuela Pardo Abogada y miembro Sociedad Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i>.</p>
14.30 a 16.30			<p><b>RESTAURANTE KAPPO</b> <b>D MARIO PAYAN</b> <b>MADRID</b> A celebrar en Restaurante Casa Rufino</p>	<p><b>RESTAURANTE KOSEI RAMEN</b> <b>D. KOSEI TAKAKURA</b> <b>MÁLAGA</b> A celebrar en Restaurante Casa Rufino</p>	<p><b>RESTAURANTE CASA RUFINO</b> <b>D. JOSÉ ANTONIO ZAIÑO</b> <b>ISLA CRISTINA</b> A celebrar en Restaurante Casa Rufino</p>
19,00				<p><b>PRESENTACIÓN XVII ENCUENTRO</b></p>	
19,15 a 20,15				<p><b>19,15 "Pedagogía para el atún. Pedagogía para gente de galeón. Ayamonte e Isla Cristina en el viaje por las escuelas de Andalucía, 1927-1928 de Luis Bello"</b> Por <b>Dr. José Luis Gozávez</b>, Historiador Moderado por: Dª María Teresa Carrillo miembro Sociedad Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i></p>	<p><b>CLAUSURA XVII ENCUENTRO</b></p>
20,15 a 21,15			<p><b>20.00. III PREGÓN ALMADRABERO</b> <b>D RAFAEL SALGADO</b> Presentado por D Baldomero Toscano miembro Sociedad Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i> CIT GARUM</p>	<p><b>20,00 RESULTADO CATA MOJAMA ACONTINUACION. "Hay conexiones entre la Embajada del Samurai Hasekura Tsunenaga en 1614-15 y el desarrollo de las almadrabas en Japón?"</b> <b>Dr. Antonio Di Natale.</b> Biólogo Marino, Secretario General de la Fundación Acuario de Génova, Presentado por: Dª María Antonia Camacho, Economista y miembro Sociedad Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i></p>	
21.15 a 21.30			<p><b>20.30.cortometraje ATÚN Y ALMADRABA en la pintura tradicional japonesa, siglos XVI-XIX</b> <b>D JOSÉ LUIS GOZÁLVEZ</b> Moderadora: Blanca Romero CIT GARUM</p>	<p><b>20,45: TALLER DE GYOTAKU DÚO Equipo Creativo CIT GARUM</b> <b>GYOTAKU, ESTAMPACIÓN JAPONESA</b> <b>Dª Gabriela Diosdado y D Domingo Martínez,</b> <b>DÚO Equipo Creativo</b> Moderado por: Dª Rocío López Zarandieta, pintora, y miembro Sociedad Amigos del Atún <i>Thunnus Thynnus</i>.</p>	