

Cocineros y restauradores, en el laberinto de las almadrabas

Noticias

El atún rojo de almadraba se ha convertido en los últimos años en una exquisitez.

Cocineros y restauradores de distintos puntos de España se han zambullido en la almadraba de Tarifa, una de las cuatro que conservan en la costa de Cádiz este arte trimilenario de pesca de atún rojo y que, **este año, han podido constatar que la preciada especie vuelve a abundar en esta zona.**

El atún rojo de almadraba se ha convertido en los últimos años en una de las exquisiteces que no puede faltar, sobre todo en esta época, en las cartas de los mejores restaurantes y, por ello, sus cocineros y propietarios han querido acercarse a vivir de cerca una "levantá", el término con el que se conoce la captura de los atunes que caen en el laberinto de redes.

Y es que, aunque los japoneses siguen siendo, como desde hace años, sus más devotos consumidores, **la fama del atún rojo de almadraba se ha extendido dentro y fuera de España**, lo que hace suponer que este arte trimilenario de pesca tiene todavía mucho futuro.

"Es el arte de pesca más antiguo de Occidente", explicaba Marta Crespo, gerente de la Organización Pesquera de Productores de Almadraba (OPP-51), para quien el hecho de que este sistema capture ejemplares "totalmente salvajes" y "no engordados artificialmente" hace que su carne sea especialmente sabrosa y jugosa.

Para capturarlos, las almadrabas establecen cada temporada **un laberinto de unos tres kilómetros de redes en los mismos puntos, en Tarifa, Barbate, Conil de la Frontera y Zahara de los Atunes**, a unos tres kilómetros de la costa.

En ese laberinto de redes, con unos 34 metros de fondo, caen los atunes cuando realizan a partir de primavera sus migraciones por aguas del Estrecho.

Para su captura, las embarcaciones rodean las redes hasta hacer llegar los atunes al denominado colador, única parte que tiene fondo.

En ese momento, los pescadores echan una red, que luego van levantando hacia la superficie para seleccionar los ejemplares que por su tamaño y su peso están listos.

Las almadrabas, según cuenta Marta Crespo, fueron de las primeras en dar la voz de alarma hace unos seis años sobre la escasez de los atunes rojos, algo que hizo que desde entonces se hayan puesto en marcha medidas y planes de protección, que incluyen el establecimiento de cuotas para las pesquerías (en el caso de las almadrabas alcanzaban las 650 toneladas de atún).

Pero **los planes de protección del atún rojo parece que están dando resultados**, porque, según la gerente de la OPP-51, este año las almadrabas "están constatando" que hay "abundancia".

Según Marta Crespo, **el personal científico que trabaja con las almadrabas, que se han convertido también en observatorios de la especie**, están también obteniendo datos en ese sentido con diversos métodos, incluidas filmaciones submarinas.

Los datos no se conocerán hasta que finalice la campaña, pero **las almadrabas ya creen que estos estudios les permitirán pedir un incremento de cuota**, ya que la que tienen asignada actualmente les parece insuficiente para hacer que este arte, que mantiene trescientos trabajos directos, sea rentable.

Mientras tanto, las almadrabas continúan captando adeptos, como han hecho entre los socios de la

Asociación Nacional de Restaurantes de la Buena Mesa, que agrupa a casi un centenar de establecimientos, y que tras asistir a una "levantá" han podido presenciar el "ronqueo" de un atún, como se denomina su despiece.

Redacción