

REPORTAJES

Ruta de la almadraba

Luis Ramírez

Núm. 74. En Reportaje. Septiembre de 2013
13-11-2013Un viaje alrededor del atún rojo de almadraba por La Janda (Cádiz)
Recorremos Conil, Barbate y Zahara en la compañía del rey de los túnidos y su impresionante cultura gastronómica y patrimonial

0 comentarios | 0 votos | 0 votos

Entre los meses de abril y junio, todo discurre alrededor del atún rojo en la comarca gaditana de La Janda, frente a cuyas costas se desarrolla el insólito duelo entre el hombre y el atún que constituye la almadraba, arte milenario de pesca a base de amplias redes casi costeras ideado para capturar a los mejores atunes en plena ruta del Atlántico al Mediterráneo para desovar.

Aunque hubo un tiempo en el que funcionaban prácticamente en cada puerto del litoral andaluz, hoy quedan cuatro almadrabas en la costa de Cádiz (Barbate, Conil, Zahara de los Atunes y Tarifa, aunque se apunta la posibilidad de alguna reapertura), en las que se preserva un arte legendario y sostenible cuyo momento épico es la "levantá", en la que se produce la captura de los grandes peces. Aunque las almadrabas gaditanas fueron durante mucho tiempo propiedad del Ducado de Medina Sidonia, su estructura actual data de dos siglos atrás. Pero la forma de actuar, atrayendo los atunes a la costa y sometiéndoles al cerco, tiene orígenes romanos.



Taberna La Sorpresa

El resultado del despiece de inmensos peces que superan, en ocasiones, los 200 kg es, gastronómicamente, extraordinario, por lo que, a su alrededor, hay un interés "gourmet" creciente. Y sus partes más nobles son codiciadas por los japoneses, los grandes maestros mundiales de la cultura y la cocina del atún.

En compañía de Sebastián Gómez, director de la empresa Compuertas (www.compuertas.es), que organiza todo tipo de rutas por la provincia, y bajo los auspicios de la Diputación de Cádiz, ORIGEN ha tenido la oportunidad de recorrer, justo al final de la temporada de almadraba 2013, las poblaciones gaditanas para las cuales el atún es acaso su principal riqueza. Es el caso de Conil de la Frontera, Barbate y Zahara de los Atunes, imprescindibles en cualquier ruta atunera y que celebran, cuando llega la primavera, la riqueza que les proporciona el rey de los túnidos.

Una toma de contacto en el Mercado de Cádiz

Para abrir boca, nos desplazamos al Mercado Central de Abastos de Cádiz, en uno de cuyos puestos exhibe espectaculares atunes rojos de almadraba Pescadería Coucheiro (pescadero62@gmail.com). Especializada en atún rojo y pez espada del Estrecho desde 1961, la puso en marcha el padre de Fernando, su actual responsable. Nos dice que "vendo un par de atunes rojos a la semana, tanto a particulares como a restaurantes. Cada año hay más y se pide mucho para prepararlo en crudo. Pero las cuotas siguen sin subir y la mayor parte de las capturas son para los japoneses, que exigen los mayores tamaños. Hoy compran alrededor del 80 por 100 del atún de almadraba, pero fueron ellos los que, en los años noventa, salvaron las almadrabas. En mayo y junio, tenemos lo que llamamos atún de derecho, donde toda la carne es sabrosísima. En septiembre, llega el atún de revés, es decir, de vuelta en su viaje al Mediterráneo, que tiene menos grasa y solo una ventresca realmente aprovechable. Quizá podría crearse la figura del atún de mayo para diferenciar a la mejor especie de almadraba desde el punto de vista gastronómico".

En un debate que nos perseguirá durante toda la ruta sobre la pieza más "gourmet" del atún rojo, Coucheiro habla del morrillo, "muy del gusto de Cádiz, aunque yo prefiero la ventresca, sobre todo en barbacoa. Pero el morrillo es, como el mormo y el contramormo, muy escaso, apenas 4 kilos en un atún de 200, mientras que la ventresca llega a unos 22, por lo que resulta algo más barata. El atún rojo tiene en el vientre y la cabeza las piezas más jugosas, las que se deshacen en la boca. Los japoneses optan por el Toro, el corazón de la barriga, trozo pequeño que consigue una elevada cotización. Pero se venden todas y cada una tiene su clientela. Es un producto tan versátil que en cocina permite jugar mucho".

A pocos metros del Mercado de Cádiz y para abrir boca, Juan Carlos Borrell ha recuperado la Taberna La Sorpresa (Arbolí, 4. Tfno. 629 218 267) y la ha convertido en un cuidado homenaje a la cultura popular gaditana. "Mi clientela -nos dice- puede encontrarse todo lo que tenía fundamento en Cádiz, los vinos de barril, las tapitas, el vermú, los veladores... Todo esto en una taberna con sesenta años de trayectoria y que hemos reformado respetando su esencia. La gama de los vinos de Jerez, Sanlúcar y Chiclana forma parte de nuestra oferta, como el atún, que también está en el alma de Cádiz, donde siempre se han comido mojama, huevitas y todo tipo de conservas. Y el atún rojo de almadraba está viviendo un momento de recuperación". Además de las tapas de salazones, Juan Carlos propone, alrededor del atún rojo, diferentes recetas en crudo, como el sashimi, el tartar o incluso un cebiche con un suave toque de cítricos.

Churros de atún en el Hotel Conil Park

Andrés Riestra y Blas Pérez son una pareja gastronómica singular al frente de la cocina del Hotel Conil Park (Paseo de la Fontanilla, s/n, 11140 Conil de la Frontera, Cádiz. Tfno. 956 04 30 00. www.hotel-conil-park.husa.es), relajante establecimiento perfectamente integrado en la fisonomía de la localidad costera y de las playas gaditanas. Allí pernoctamos en nuestra ruta.

Andrés lleva la compleja dirección gastronómica del hotel, mientras que Blas asume las propuestas más creativas, una cocina de autor destinada al público gourmet que visita esta comarca de Cádiz. Más allá de su clientela cosmopolita, los cocineros están introduciendo una bocanada de aire fresco en la cocina, con el atún como principal ingrediente. De hecho, han puesto en marcha la "atún revolución" con la creación de los roller-tún o churros de atún, en algunos de los cuales añaden algas o jamón, entre otros productos. Se pueden encontrar en el propio hotel y su objetivo es extenderlos paso a paso a las playas cercanas.

Pero no se conforman con eso, sino que también proponen una estupenda morcilla de atún, en la que el único cambio es el ingrediente principal, pues incluye especias idénticas a las que figuran en la morcilla de cerdo. Y les acompañamos también a la cocina para disfrutar, en las propias sartenes, de otras recetas: el "atún del pobre" a partir de los pellejos del atún y un postre con el que interpretan otra de las glorias locales, los "huevos mole".

Regamos los platos de Andrés y Raúl con el buen Petit Verdot de la Bodega Sancha Pérez (Carril de la Fuente, 31. H2. Conil de la Frontera. www.sanchaperez.com). Su propietario, Ramón Iglesias, nos dice que está intentando renovar la tradición enológica de Conil y Vejer con viñedos de Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Tintilla de Rota, a las que añade Syrah, Merlot y Pinot Noir de otro socio. El proceso es ecológico y cuenta con el apoyo de la Estación Enológica de Jerez. Este proyecto es un buen ejemplo de cómo evolucionan la viticultura y la enología de una provincia donde ya existen más de una veintena de bodegas de tintos. Por el momento, Sancha Pérez distribuye en el eje Sevilla-Conil, "aunque por Internet sirvo a todo aquel que me pida". También tiene una pequeña almazara y una finca de 17 hectáreas en plena campiña, todo un jardín botánico alrededor de cual aspira a crear una infraestructura turística.