

### **Pre-feria, lunes 29 de abril.**

Jornadas gastronómicas en el Departamento de Hostelería y Turismo del IES Torre del Tajo “*Cocinamos con algas*”, organizadas por Distintivos de Calidad, Productos de Alta Selección y colabora Suralgas-La Huerta del Mar. Dirigidas a profesionales de la Hostelería y el Turismo.

Show-Cookings: Restaurante El Campero con Julio Vázquez. Restaurante Variopinto con Luis Román. Restaurante Mantúa con Israel Ramos. Restaurante El Faro con Mario Jiménez y Restaurante La Curiosidad de Mauro con Mauro Barreiro.

### **PROGRAMACIÓN XII SEMANA GASTRONÓMICA DEL ATÚN (1 al 5 de mayo)**

Disfrute de una genuina y singular ruta del atún a un precio promocional de **3,50€** tapa y bebida, tanto en el entorno de la **Feria**, frente al **Puerto Pesquero de Barbate**, como en **bares y restaurantes** de la localidad.

#### **INTERIOR EDIFICIO CENTRO ATUNERO**

- Show-Cookings gracias a la colaboración de Estudios de Cocina Miguel Oliva. Exposiciones. Industria artesanal. Master Class. Documentales. Conferencias. Presentaciones. Muestras. Talleres.
- Exposición de fotografía “*Rostros de un Viaje*” de Juan Virués.
- Exposición de fotografía “*Puertas y Ventanas que hablan*” de Carlos Yebra.
- Exposición de pintura “*Sueños Salvajes*” de Javier Po.

#### **EXTERIOR RECINTO FERIAL**

- Mercado artesanal. El Plató de Atún. Atunizados.
- Proyección de vídeos sobre el mundo del atún.
- Exposición fotográfica “*Rastros de un Viaje*” de EL ALMA DE LA ALMADRABA de Juan Virués y Pepe López.
- Tocarà puerto el proyecto europeo Tuna Route dentro de su actuación “*Viajes del Atún*” correspondiente a la ruta Algarve (PT)-Cádiz (ES) con el fin de llevar a cabo la difusión de la ruta del atún con carácter transnacional y la realización de actividades promocionales de interés.

Visitas guiadas al Museo del Atún-La Chanca. Ronqueo y degustación (precio 3,5€, días 2 de mayo 12:30h y 17:30h y 4 de mayo 17:30h). Descuentos en productos de atún durante el evento. Información y reservas al 956 43 58 13. [www.museodelatun.com](http://www.museodelatun.com)

La tienda de conservas y salazones El Ronqueo ofrece un 10% de descuento en todos sus productos.

Visitas guiadas a las instalaciones de Herpac. Ronqueo y degustación. Información y reservas al 956 43 07 46.

Visitas guiadas gratuitas a las instalaciones de Gadir, viernes y sábado. Ronqueo (según capturas). Información y reservas al 956 43 58 39.

### **Miércoles, 1 de mayo. Horario de 12:00h a 03:00h.**

**11:00h** Pasacalles Atunero encabezado por el Conde de Barbate 2019, Chico Salvatierra, desde el Ayuntamiento por la Avda. de la Mar hasta el recinto atunero, con la Bandera y el himno de Barbate.

**12:00h** Presentación e inauguración de la XII Semana Gastronómica del Atún de Barbate.

**12:30h** Show-Cooking de Julio Vázquez, Chef del Restaurante El Campero, presenta *"Papa Aliñá con chutoro de atún"*.

**14:00h** Ronqueo de un atún rojo salvaje de la almadraba de Barbate a cargo de la empresa Petaca Chico con Show-Cooking del Chef Mauro Barreiro, presenta *"Láminas de atún rojo aliñadas, berenjena del Magreb y pesto de hierbas frescas"*.

**18:30h** Show-Cooking de Juan Viu, Chef y propietario del Restaurante Viu Espacio Gastronómico, presenta *"Atún rojo salvaje de almadraba y vino de albariza"*.

**19:30h** Documental *"Arráeces"* de Nonio Parejo.

#### **Jueves, 2 de mayo. Horario de 12:00h a 03:00h. DÍA MUNDIAL DEL ATÚN.**

**12:30h** Show-Cooking de Álvaro Rivera, Chef del Restaurante Yôko, presenta *"Atún stracciatella"*.

**14:00h** El ronqueo del atún rojo salvaje de almadrabas Gadira. *"24 piezas, 24 texturas, 24 sabores"*. Expertos realizarán el despiece de un atún a través del ronqueo, técnica ancestral y artesanal en la que se aprovecha prácticamente el 100% de este preciado pescado.

**16:00h** Conferencia *"Día Mundial del Atún"* por José Luis Cort, Doctor en Biología Animal, especializado en biología y dinámica de poblaciones de especies pelágicas, fundamentalmente de túnidos de los océanos Atlántico e Índico.

**17:00h** Presentación de las Jornadas *"Barbate: Atún, Flamenco y Karate"* del 15 al 18 de mayo.

**17:15h** Poesía y guitarra. *"Recuerdos de sombras, generación del 27, ellas"* con Nono García e Inés Fonseca.

**18:30h** *"Master Class de Chocolate"* de Pepi Martínez, Maestra pastelera de la Confitería Tres Martínez acompañada de Juan de los Reyes, surfista barbateño con un amplio palmarés deportivo en campeonatos europeos y del mundo de Paddle Surf (SUP).

**19:30h** Documental *"El sentimiento de los vientos"* de Jesús Sotomayor

**23:00h** Música en vivo. *"Mojama Band"*. Escenario Recinto ferial.

#### **Viernes, 3 de mayo. Horario de 12:00h a 05:00h.**

**12:30h** Show-Cooking de la Asociación Gastronómica de Tarifa. Mario Amaya, Chef de Casa Paco Amaya, presenta *"Atún hortelano confitado"*, y Cinthya Luna, Chef del Restaurante Mexcalito, presenta *"Aguachile tropical de atún"*.

**16:00h** Conferencia “*Cruzando El Estrecho*” por Javier Delgado Márquez.

**17:30h** Entrega de premios del concurso de dibujo para Colegios Públicos “*Barbate, Ciudad del Atún*”.

**18:30h** Show-Cooking de Fran Aragón, Jefe de Cocina de la tappería-cafetería El Hostal, presenta “*Poké de atún rojo*”.

**23:00h** Música en vivo. “*Estela Amaya & Baymont Brass*”. Escenario recinto ferial.

**Sábado, 4 de mayo.** Horario 12:00h a 05:00h.

**12:30h** Proyecto SalZone. Documental “*Dry Fish*” (pescado seco) sobre la pesca, los salazones, la historia y cultura de los Salazones en el Estrecho de Gibraltar, gentileza de Keke Raggio.

Taller de cocina “*La nueva cocina Salazonera*” para niños y familiares, ofrecido por la Chef Cecilia Bastida, enseñará platos elaborados con salazones en la nueva cocina vanguardista y creativa.

**17:00h** Ponencia “*El equilibrio de la imagen*” de Carlos Yebra con la colaboración de El Alma de la Almadraba.

**18:00h** Show-Cooking de Narci Corrales, Gerente del bar de la Peña El Atún acompañado del Cocinero Fco. Javier Utrera, presentan “*Tarantelo de atún con tomate casero*”.

**19:00h** Show-Cooking A Dos Manos de Gerardo Caprarulo, Chef de Ázoe Nitrohelados y Bombones y Ana Coza, Chef del Restaurante La Botica, presentan “*Nitrofusión*”.

**23:00h** Música en vivo. “*Seba Benítez*”. Escenario recinto ferial.

**Domingo, 5 de mayo.** Horario de 12:00h a 22:00h.

**12:30h** Show-Cooking. Asociación de Jóvenes Restauradores de Conil. Pablo Núñez, propietario de La Barra de Rosario y el Chef Pedro Pérez presentan “*Delicias Marineras*”.

**18:30h** Show-Cooking de José Luis Román, Jefe de Cocina del Restaurante Variopinto, presenta “*Brioche meloso de atún, coliflor y espinaca*”.

*Se reserva el derecho a modificar los horarios publicados, el programa y a realizar sustituciones oportunas por circunstancias no previstas ajenas a la organización.*

**Texto informativo folleto:**

Comienza la XII Semana Gastronómica del Atún 2019. Disfrute de nuestro producto estrella a un precio de 3,5 euros tapa más bebida.

Estrenamos nuevo Recinto Atunero frente al Puerto Pesquero con Feria Comercial, zona de hostelería y zona de atracciones.

Se indica en el mapa como se extiende la ruta atunera entre los bares y restaurantes de la localidad (en estos establecimientos la ruta permanece activa hasta el día 12 de mayo).

Pruebe tres tapas de la zona de la feria y tres tapas de tres restaurantes diferentes de la ruta, consiga sus sellos y complete el tapaporte que se adjunta. Una vez completo, deposite el tapaporte en la urna localizada en el recinto o bien en la oficina de turismo una vez terminada la Semana Gastronómica (fecha límite 12 mayo 20:00h). De esta forma podrá participar en un sorteo de un fin de semana para dos personas en el **Hotel Playa Barbate\*, cena para dos persona en el restaurante La Esquina del Tofe, viaje en barco de avistamiento de cetáceos para dos personas en Turmares.**

*\*Durante un año, fuera de temporada alta y bajo disponibilidad.*

#### **Texto informativo tapaporte:**

Pruebe tres tapas de la zona de la feria y tres tapas de tres restaurantes diferentes de la ruta, consiga sus sellos y complete el tapaporte. Una vez completo, deposite el tapaporte en la urna localizada el recinto o bien en la oficina de turismo una vez terminada la Semana Gastronómica (fecha límite 12 mayo 20:00h). De esta forma podrá participar en un sorteo de un fin de semana para dos personas en el **Hotel Playa Barbate\*, cena para dos persona en el restaurante La Esquina del Tofe, viaje en barco de avistamiento de cetáceos para dos personas en Turmares.**

*\*Durante un año, fuera de temporada alta y bajo disponibilidad.*

Nombre y apellidos (completos):

DNI:

Teléfono de contacto:

Mejor tapa de la feria:

Mejor tapa de la ruta:

El sorteo tendrá lugar el lunes 14 de mayo a las 12:00 horas, en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Barbate, nos pondremos en contacto por teléfono y se publicarán las iniciales en: [www.larutadelatun.es](http://www.larutadelatun.es)