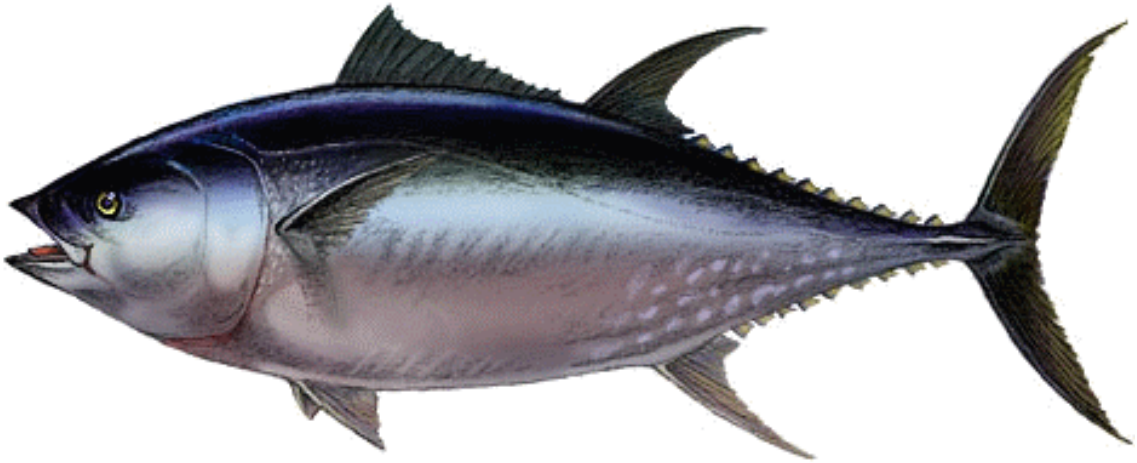
31/05/09 - ATÚNES CAPÍTULO 1: Los Thunnus han llegado y con ellos algún que otro ronqueo en Madrid!!



BUENO, BUENO, BUENO !!! ... ha empezado la temporada del atún rojo, el Thunnus Thynnus.

Maravilla de la naturaleza !!. El atún es uno de los peces más notables del planeta. Son grandes depredadores, que **llegan a pesar 700 kilos** y que **nadan a 70 kilómetros por hora** -en 50 días cruzan el atlántico- tienen **fibras musculares de contracción rápida** que les permiten mantener este ritmo y que tienen una capacidad "extra" de utilizar oxigeno.También tienen **enzimas activas para generar energía a partir de grasas y proteínas**. Por eso la carne de atún es tan roja como la de vaca y tiene, según MacGee, un sabor tan complejo y rico como ella. El **atún ha sido materia para iniciados desde la antigüedad: Plinio cuenta que los romanos apreciaban de forma especial su vientre graso** -lo que llamamos hoy en día la ventresca- y el cuello. El vientre del atún tiene 10 veces más grasa que el lomo del mismo pez.Casi nada !!

He leído varios artículos interesantes sobre esta especie y algunas cosas que hay alrededor y voy a tratar de contar lo que he aprendido porque algunas cosas me parecen muy interesantes.

Los atunes son una especie en vías de extinción porque se explotan demasiado: el precio que han alcanzado, las técnicas de pesca que se utilizan y la falta de intervencionismo de los gobiernos implicados ha hecho que se sobreexplote y se estima que se pescan el doble de los cupos que se fijan. **Por eso se debe consumir poco, muy poco, con mucho respeto y solo en temporada.**

Pero vayamos al principio: todos los años los atunes cumplen su ciclo biológico, y buscan aguas calientes. Así, desde las frías aguas de las costas noruegas van hacia el cálido Mediterráneo. Cuando llegan aquí, buscando aguas limpias y con el influjo de la luna llena, vienen empujados por la necesidad del desove y **solo se pueden capturar con red porque no se paran a comer, ni reparan en cebos**. En el camino se encuentran nuestra almadrabas, había muchas antes, **hoy solo quedan cuatro almadrabas activas en la costa gaditana (Conil de la Frontera,**

Barbate, Zahara de los Atunes y Tarifa). Se estima que generan 500 empleos directos durante más de seis meses al año y un número muy superior en tierra dedicados a diversas actividades de transformación de los productos del atún.

Este es un documental interesante:

El término almadraba (también llamada atunara) procede del árabe hispánico almadrába (a su vez del árabe al mazraba), y designa al lugar donde se golpea o lucha, debido a los golpetazos que había que propinarles a los atunes para rematarlos al ser llevados a la playa. Este ancestral procedimiento de pesca, que es de **origen fenicio**, alcanzó gran esplendor ya durante la dominación romana y fue perpetuado entre el siglo XIII y el XIX por el **monopolio que sobre la pesca y el comercio del atún ejerció la Casa Ducal de Medina-Sidonia**.

El atún que se dirige al mediterraneo es el que llaman El "**ATÚN DE DERECHO**" que entra en Mayo y Junio, es un atún pleno y glorioso, de carne apretada y sabrosa que rezuma sangre vigorosa y jugosa grasa. Este atún de ida se realza culinariamente de forma sencilla y sin necesidad de grandes aderezos ni condimentos.Por eso en tartar o incluso crudo sale tan bueno. El "**atún de vuelta**", sale muy fatigado por la puesta, ha adelgazado un 30%, su carne es seca y poco apreciada gastronómicamente; sale del mediterraneo en Julio, o para los rezagados más tarde, buscando aguas atlánticas rumbo al Oeste.

Hay un p**royecto gigantesco que ha consistido en marcar varios miles de atunes electrónicamente con unos chips** que se siguen por satélite y este estudio demuestra que todos los peces se alimentan en la misma zona del Atlántico norte, una zona que cubre desde el este de las costas de Canadá y EE.UU. hasta el oeste de las costas de España, Portugal e Irlanda. El marcaje demuestra también que cuando llega el tiempo de la reproducción, los grupos de peces se separan. Los atunes regresan al mismo sitio año tras año y que los dos grupos no se reproducen entre ellos. Aquí hay un vídeo muy curioso sobre la pesca de un atún y su posterior marcaje con un chip:
http://www.bbc.co.uk/mediaselector/check/player/nol/newsid_6930000/newsid_6930300?redirect=6930341.stm&news=1&nbwm=1&bbram=1&nbram=1&bbwm=1&asb=1

El atún es depredador de los peces gregarios de alta mar que con ayuda de los peines branquiales tamizan los alevines de Sardina, Anchoa y Arenque. Grandes grupos de túnidos baten furiosamente el mar para comer en superficie y también, en ocasiones, se sumergen a cierta profundidad alimentándose de otros peces. El atún necesita comer mucho en su periodo inter-reproductór: un ejemplar de 2 metros necesita comer 60 kg. diarios, para lo que recorrerá si es preciso, 100 km. para satisfacer su apetito !! Esto si que es un A TABLE !! perpetuo.
Aquí hay un vídeo que muestra como entre atunes, delfines y al final pájaros diezman un banco de caballa, impresionante:

Algunas cosas interesantes que dejo aquí relacionadas con el atún:

La subastas de pescado en TSUKIJI el mayor mercado del mundo:

Un reportaje De National geografic sobre una almadraba italiana:

El martes a las 17h30 hay un Ronqueo en El Señor Martin, el mercado que hay al principio de la Calle Alonso Cano. Un ronqueo es el despiece de un atún entero. Mañana publicaré el post numero 2 sobre este tema con temas muy interesantes como las granjas de engorde que hay en toda la cuenca meditarranea y en algunos paises que hacen la vista gorda , vamos, que directamente se saltan la ley (Turquía, Libia etc..) y sobre la técnicas de pesca que se estan empleando y estan diezmando los bancos.. increibles. Muy interesante, lo bastante como para no tomar este producto fuera de temporada y para que cada gramos que tomemos lo veneremos como algo excepcional y muy valioso. Yo creo que es así como lo debemos sentir.

Mañana más ....

- Recomiendalo en Facebook
- Twitter
- Suscribirse a comentarios de este post
- Imprimir
- Guardar en favoritos