

**BARBATE III** Semana Gastronómica del Atún Rojo de Almadraba



Inauguración de la III Semana Gastronómica del Atún de Almadraba.



En la imagen el jurado calificador del concurso gastronómico.

## Quirós: "Barbate ha sido en esta Feria el referente del atún rojo"

**TRAFALGAR**  
BARBATE

La tercera edición de la Semana gastronómica del Atún abrió sus puertas el pasado 27 de mayo, retomando la programación de actos previstos para este evento en el que empresarios, diversos colectivos y administración aunaron esfuerzos en Barbate para ponerlo en marcha. El Ayuntamiento de la localidad ha trabajado con la Diputación Provincial (a través de la Institución ferial de Cádiz, Ifeca) y la Junta de Andalucía persiguiendo la diversificación de la economía, romper con la estacionalidad del sector turístico y la

consolidación de una marca identificativa.

En el Recinto Ferial, frente al Puerto de la Albufera, IFECA instaló una carpa mayor que la de unos 1.400 metros cuadrados, mayor que la de la edición anterior, debido al aumento de solicitudes de empresarios relacionados con la gastronomía, principalmente relacionada con el atún rojo, para ocupar más de medio centenar de stands.

"De nuevo, la feria ha sido una importante oportunidad de intensificar la identificación de nuestro pueblo con el atún rojo, un referente mundial, imagen de cali-

dad, cultura, tradición", afirma Rafael Quirós, alcalde de Barbate para añadir que "sin duda, se consolida como una importantísima ocasión para mostrarnos e impulsar nuestra economía, con la intención de captar y mantener la atención del público en general y los inversores, en un tiempo que no es considerado eminentemente turístico".

Una atractiva y variada programación ha sido el punto fuerte del encuentro, incluyendo varios paseos diarios de 'show cooking', que han hecho que los visitantes disfruten y queden satisfechos con las diferentes propuestas.



Jaime Castro y Rafael Quirós en la inauguración de la jornada técnica.

El Salón de Usos múltiples está siendo ampliamente visitado gracias a la exposición fotográfica que cuenta con 35 imágenes históricas de la pesca en Barbate, colección de imágenes de gran valor patrimonial cedidas por los barbateños Fernando Rivera y Juan Manuel Daza, que nos trasladan a tiempos en los que la actividad pesquera en general era muy diferente a la actual. La muestra dispone de una zona de proyección de películas y documentales sobre temática pesquera.

### ENTREGA DE PREMIOS

Por otra parte, el pasado domingo, 30 de mayo, en la III Semana Gastronómica del Atún de Barbate se hicieron entrega de los premios correspondientes a los concursos ofertados por el Ayuntamiento de Barbate los cuales se estructuraban en tres.

Para el Concurso Gastronómico Profesional destinado a los establecimientos comerciales ubicados en las casetas del recinto ferial el Premio a la Mejor Tapa de Atún de Almadraba con Carácter Tradicional recayó en el Bar Lirmones por el plato 'Atún Encabollado', al cual se le otorgó un premio de 150 euros.

En cuanto al concurso a la Tapa de Atún de Almadraba más Innovadora, con un premio de 150 euros, el establecimiento agraciado fue el restaurante el Tofe por la Tapa 'Sashimi de Atún'. Por último el premio de 400 euros correspondiente a la modalidad de Mejor Tapa de Atún a la III Semana Gastronómica recayó en el restaurante el Tofe por plato 'Atún de Ijar'.

En cuanto al premio a la Mejor Decoración de Casetas, dotado de 300 euros, fue otorgado a 'Cervecería 6 Grifos', según el jurado compuesto por Roberto Cardoso Romero, Juan Manuel Cardoso Revuelta, Fernando Moreno Callado, Diego Muñoz Lucas y Antonio Torres González.

Por último el concurso Popular a la Mejor Tapa de Atún, abierto al público en general, y donde

participaron un amplio abanico de particulares y asociaciones, el primer premio recayó en el plato Atún Encabollado de Manoli Denia Grosso por un importe de 150 euros, el segundo premio fue para Francisca Guerrero Corroero por el plato Atún Acaramelado al cual se le concedió 90 euros de premio, siendo el tercer premio para Rosi Sánchez por el Plato Tosta de Atún en Manteca con Virutas de Mojama y Palitos Salados, por un importe de 60 euros.

En la entrega de premios estuvieron presentes la presidenta del jurado profesional, miembro del grupo gastronómico el Almirez Pepi Relinque, la cual y en representación del resto del jurado conformado por Casto Palacios y Pepe Pérez del grupo gastronómico gaditano, y de Carmen Durán y María del Carmen Marrero del Grupo Gastronómico el Almirez, valoraron las creaciones culinarias y emitieron los veredictos de los concursos gastronómicos.

Del mismo modo, el primer edil barbateño y su Comité Organizador de la III Semana Gastronómica del Atún (Juan Carlos Muñoz, María Dolores Varo y Antonio Malia Román) repartieron las insignias acreditativas y los premios correspondientes, no sin antes "agradecer el éxito de los concursos, la amplia participación experimentada y la organización en el desarrollo de los eventos acontecidos durante esta III Semana Gastronómica del Atún, de tan especial relevancia en nuestra localidad".

### GRUPO DE DESARROLLO RURAL

Por último, señalar que en esta tercera Semana Gastronómica del Atún de Barbate tuvo lugar el primer día la jornada técnica bajo el nombre 'La Importancia de las redes Sociales en el Sector Turístico del Litoral de La Janda', celebrada en la carpa de Ifeca e inaugurada por Jaime Castro, presidente del Grupo de Desarrollo Rural de La Janda (GDR) y Rafael Quirós, primer edil del municipio barbateño.