

La Costa de Cádiz se viste de fiesta en mayo para celebrar la llegada del atún rojo

Conil, Barbate, Tarifa y Zahara festejan una tradición con más de 3.000 años de historia

Al llegar el mes de mayo, la costa de Cádiz huele a tradición, a aparejos de pesca recién salidos de la mar. Huele a atún. Como es habitual en esta fecha desde hace tres mil años, los pescadores gaditanos aprovechan el paso del atún salvaje por el Estrecho de Gibraltar para trazar ese laberinto de redes del que sólo los artesanos de la mar conocen el secreto y que supone una trampa mortal para los grandes ejemplares que cruzan las aguas gaditanas rumbo al Mar Mediterráneo en busca de aguas más cálidas donde poder desovar. Las almadrabas, ese arte tradicional de pesca tan espectacular que se remonta a los fenicios, salpican la costa desde Conil hasta Tarifa dando el pistoletazo de salida a unas fechas cargadas de fiestas y eventos culinarios en varios municipios costeros de la costa de La Janda y de la comarca Campo de Gibraltar

Zahara de los Atunes, Barbate, Conil de la Frontera y Tarifa celebran sin escatimar en actos festivos la llegada del atún salvaje a sus municipios: desde ferias hasta rutas de la tapa o semanas gastronómicas. Todo un despliegue de eventos en honor a uno de sus grandes manjares y al que sin duda se ha convertido en un verdadero reclamo para los turistas no sólo nacionales sino también de los que llegan desde cualquier rincón del mundo. Que Cádiz sabe a atún no es algo nuevo, ya que este pescado aparece vinculado a la provincia **desde la Prehistoria y así ha quedado reflejado tanto en monedas, como en sus torres miradores, en su lenguaje y hasta en la obra de Cervantes.**

Desde esta semana y hasta mediados de junio serán muchas las actividades previstas en Barbate, Conil, Tarifa y Zahara de los Atunes para conmemorar la

llegada del atún y atraer visitantes para compartir con ellos el sabor y la excelencia del pata negra del mar.

Barbate

Barbate es la primera que abre sus puertas a los que llegan a la provincia para saborear este manjar. Lo hace esta misma semana con la XVII edición de su Ruta de la Tapa, que da continuidad a los actos programados con motivo de Semana Gastronómica que se inició el pasado 23 de abril. En esta ocasión, más de una treintena de bares y restaurantes del municipio participan en esta cita. Tanto los establecimientos más renombrados como los más pequeños agudizan el ingenio para mostrar las tapas más originales basadas en este producto. Desde el miércoles 30 de abril y hasta el 4 de mayo se realizarán también showcooking a cargo de los restaurantes El Campero, Jarana, Bache Padre, Peña El Atún, Peña El Cartucho, 6 grifos, Casa Paco Amaya, La Bonita de Tarifa, Zalistre, Tapería Hostal, El retinto Tapas, La Rokita y el Hotel Gastronómico La Breña.

Los días 2 y 3 de mayo, los asistentes podrán conocer cómo se realiza el tradicional ronqueo, que se realizará en la carpa instalada en la lonja del Puerto Pesquero a las 11 de la mañana. También el domingo 4 se ofrecerá un ronqueo gratuito a las 10 de la mañana en las instalaciones de la empresa Gadira para los 100 primeros visitantes.

Los Atunes de Zahara

Si Zahara lleva el atún en su nombre no se pueden obviar las fiestas que se celebran en este rincón de la costa gaditana en honor a este manjar. En esta ocasión los actos tendrán lugar del 13 al 18 de mayo, que es cuando se celebra la XV **Ruta del Atún**, un evento que ha sido creado por la Asociación de Comerciantes de Zahara de los Atunes (ACOZA) para promocionar la cocina de Zahara y que cada año goza de más éxito entre sus visitantes. En esta ocasión serán los cocineros Ángel León y Juan Ochoa los que se encarguen de dar el pistoletazo de salida a esta fiesta tan esperada. Los que acudan a esta cita podrán degustar hasta 49 tapas, que son las que se presentan este año al concurso que premia el mejor plato de almadraba.

Coincidiendo con esta Ruta del Atún, se podrán contemplar también diversos ronqueos tradicionales tanto en la carpa que se ha instalado en el Palacio de Pilas como en otros puntos del municipio, desde la Plaza del Atún hasta la Plaza Tamarón o el Paseo de Pradillo.

Conil

Conil también se prepara estos días para recibir a miles de visitantes y es que su Ruta Gastronómica atrae cada año a más personas procedentes no sólo de los alrededores sino también desde todos los puntos de España. **La XXVIII edición de la Ruta Gastronómica** tendrá lugar del 9 de mayo al 9 de junio y contará con la participación de 28 bares y restaurantes del municipio. En la jornada inaugural de esta cita se realizará la ruta teatralizada "Susurros del viento" y se abrirán al público en el recinto cultural de La Chanca diversas exposiciones, como la de esculturas del artista Juan Hueso o la de fotografías de Antonio González Caro con imágenes captadas en la almadraba. Además, el **10 y el 11 de mayo se celebrará una jornada gastronómica** que contará no sólo con los despieces tradicionales de grandes piezas en la Plaza de Santa Catalina sino también con la venta solidaria de los platos que concurren al concurso de cocina innovadora y cocina tradicional, que este año será a beneficio de dos entidades locales, ACUPA y FAEM.

Tarifa

También en Tarifa se celebra la XI edición de la **Ruta del Atún**, que tendrá lugar del 29 de mayo al 1 de junio. Una apuesta de la ciudad que ofrece a todos sus vecinos y visitantes su rica cultura gastronómica, que tiene en el atún uno de sus máximos exponentes.

Este es el mes estrella del atún rojo de almadraba desde el punto de vista gastronómico, pero la cultura del atún está presente en la provincia durante todo el año.

La cueva de las orcas

La cueva de Atlanterra, también llamada cueva de las orcas, es un testimonio de cómo ya en la Prehistoria se constata que sus moradores ya conocían que el paso de las orcas por el Estrecho, coincidía con el de los atunes (sus presas).

Las esculturas sobre el atún en forma de veleta, que hay en cada uno de estos pueblos pesqueros, dan una idea de la importancia que tiene el atún para ellos. Todo un homenaje al atún y su vinculación gastronómica, histórica y cultural con la Costa de Cádiz. Hasta **Miguel de Cervantes**, autor de El Quijote escribió sobre ello en la **Ilustre Fregona**.

El atún, moneda de cambio

La silueta del atún forma parte de los escudos heráldicos de Zahara, de Barbate y de Conil y aparecen también en las monedas que acuñaba la ceca de Cádiz, lo que da una idea de la importancia que siempre ha tenido el atún en la historia y en la economía de la provincia.

Las almadrabas: origen del *cachondeo*

Llama la atención el origen de "cachondeo". Una de las teorías sobre la etimología de esta palabra es que cada vez que se realizaba una "levantá" de atunes exitosa -por el número de capturas o porque no se producían accidentes- se festejaba al anochecer en las orillas de río Cachón.

Patrimonio atunero

La costa gaditana está poblada de numerosas **torres** de que a finales del **siglo XV** pretendían **alertar de la piratería** turca y berberisca, pero también **avistar el paso de los atunes** por el Estrecho.

A las antiguas torres miradores se suman numerosas **esculturas** en forma de veleta que en cada uno de los municipios gaditanos recuerdan que la economía de esta costa sigue girando en torno al pata negra del mar.

Pesca sostenible

El atún sigue hoy formando parte del paisaje y cada vez más de la alta cocina.

La Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT) protege la técnica de la almadraba por ser la más sostenible. Las almadrabas gaditanas tienen autorización para pescar este año 1.292 toneladas de atún rojo.

Tras el despiece de un atún –que en el argot se denomina **ronqueo**– y la imaginación de los cocineros, surgen platos y sabores muy diferentes.

Los bares y restaurantes hasta entrado el verano compiten por ofrecer los platos más exquisitos de la cocina tradicional y de la cocina innovadora.

Todos los pueblos de la zona celebran competiciones gastronómicas, rutas de la tapa, concursos de fotografías, para festejar esta tradición que arranca con los fenicios en la costa gaditana y se mantiene de forma artesanal hasta hoy en día. Ahora toca ir de bar en bar en busca de la mejor tapa.

Más información en:

<http://lugaresconhistoria.com/cueva-orcas-cadiz>

Conil: <https://www.turismoconil.es>

Barbate: www.larutadelatun.com

Zahara: www.rutadelatun.com

Tarifa: <https://tarifaturismo.com/ruta-atun-tarifa/>

<https://www.facebook.com/gastronomiatarifa/>

Cádiz, abril de 2025

Patronato Provincial de Turismo