



GUÍA PRODUCCIÓN DE ATÚN ROJO

EN LA COMARCA DE CARTAGENA



ÍNDICE



03

INTRODUCCIÓN



04

EL ATÚN COMO SECTOR ESTRATÉGICO



06

EL ÁRBOL GENEALÓGICO DEL ATÚN ROJO.
TIPOS DE TÚNIDOS



08

LA CAPTURA. ARTES DE PESCA Y PRODUCCIÓN



10

LA CRIANZA. VIVEROS EN LA COMARCA DE CARTAGENA.



12

DE CARTAGENA AL MUNDO



14

DESTINO FINAL:
LAS MEJORES MESAS DE TODO EL MUNDO



16

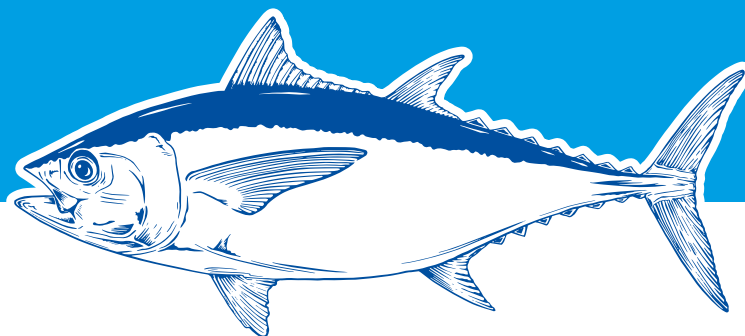
EL RONQUEO DEL ATÚN ROJO



18

LAS PROPUESTAS DE LOS CHEFS





INTRODUCCIÓN

Cartagena es uno de los mayores productores de atún rojo de Europa, con 5.200 toneladas en 2020.

Alrededor del 84% de la producción se exporta a Estados Unidos, China, Corea y, principalmente, Japón. Precisamente al país nipón, cuna de este tipo de pescado con altísimos estándares de calidad, se exporta el 70% del atún rojo de Cartagena.

Cifras que dan cuenta de la vital importancia de la producción de atún rojo en la comarca. A través de esta Guía conoceremos más este noble túnido, los artes de pesca que se emplean para capturarlo, las granjas acuícolas en los que viven a la espera de surtir las mejores mesas de todo el mundo y las innumerables posibilidades gastronómicas que ofrece cada parte del que se conoce como “Rey del Mar”.

Zarpamos.



EL ATÚN COMO SECTOR ESTRATÉGICO

El desarrollo de la producción de atún rojo en Cartagena en los últimos 50 años lo ha convertido en un sector estratégico de vital importancia para la economía de la comarca. En ella se encuentra el mayor productor mundial y **referente europeo en la producción de atún rojo de acuicultura** que en 2020 produjo **5.200 toneladas de este preciado pescado.**

Esta actividad genera empleo directo e indirecto en la comarca, repercutiendo sobre más de 1.500 familias y a múltiples empresas de todos los sectores que prestan algún tipo de servicio, sobre todo relacionados con la pesca, la acuicultura y la logística.



CARTAGENA, CAPITAL MUNDIAL DEL ATÚN ROJO



Producción de más de 5.200 toneladas anuales.



Volumen anual de facturación de más de 64 millones de euros.



Exportación de más de 4.350 toneladas anuales.



Generación de empleo directo e indirecto relacionado con la actividad.



Apuesta por la sostenibilidad, por el respeto a la especie y a su hábitat.

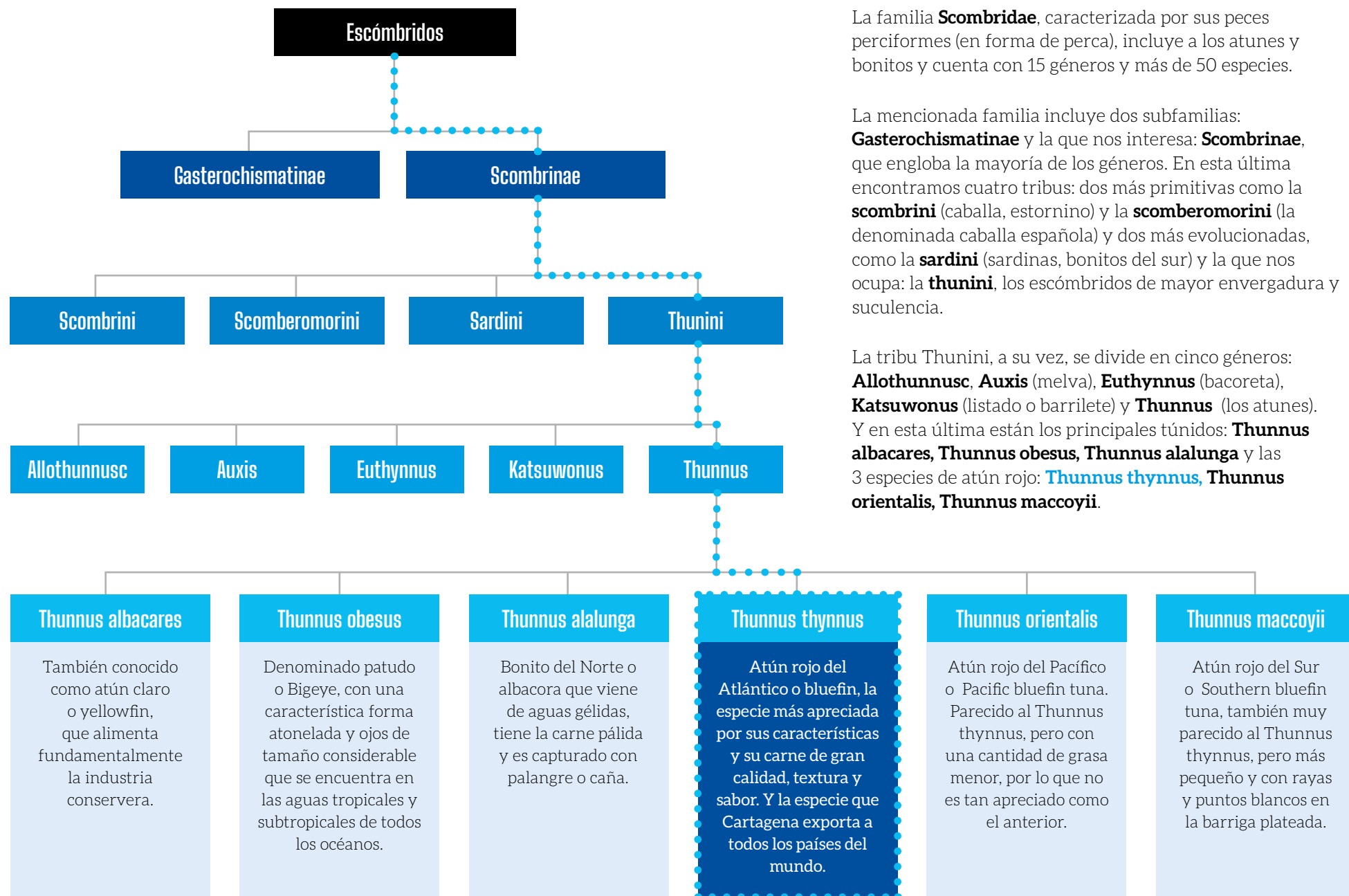




EL ÁRBOL GENEALÓGICO DEL ATÚN ROJO

TIPOS DE TÚNIDOS

Para conocer bien la especie es necesario repasar su “árbol genealógico”, aunque parezca que nos internamos en un trabalenguas de términos en latín. Y tener claro que todos los túnidos pertenecen a la familia de los escómbridos, pero no todos los escómbridos son túnidos.



La familia **Scombridae**, caracterizada por sus peces perciformes (en forma de perca), incluye a los atunes y bonitos y cuenta con 15 géneros y más de 50 especies.

La mencionada familia incluye dos subfamilias: **Gasterochismatinae** y la que nos interesa: **Scombrinae**, que engloba la mayoría de los géneros. En esta última encontramos cuatro tribus: dos más primitivas como la **scombrini** (caballa, estornino) y la **scomberomorini** (la denominada caballa española) y dos más evolucionadas, como la **sardini** (sardinas, bonitos del sur) y la que nos ocupa: la **thunini**, los escómbridos de mayor envergadura y succulencia.

La tribu Thunini, a su vez, se divide en cinco géneros: **Allothunnusc**, **Auxis** (melva), **Euthynnus** (bacoreta), **Katsuwonus** (listado o barrilete) y **Thunnus** (los atunes). Y en esta última están los principales túnidos: **Thunnus albacares**, **Thunnus obesus**, **Thunnus alalunga** y las 3 especies de atún rojo: **Thunnus thynnus**, **Thunnus orientalis**, **Thunnus maccoyii**.



LA CAPTURA ARTES DE PESCA Y PRODUCCIÓN

Ya conocemos la procedencia del “rey del mar”. Ahora descubrimos el recorrido que realiza este manjar desde su hábitat natural hasta las mejores mesas de todo el mundo.

¿CÓMO SE REGULA LA PESCA DEL ATÚN ROJO?

La Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT), organismo supraestatal creado en 1966, es la responsable de establecer las normas para el ejercicio de la pesquería de atún rojo en el ámbito internacional. Este organismo fija anualmente, basándose en informes científicos, recomendaciones y resoluciones

orientadas a la supervivencia de la especie.

A nivel estatal, la Secretaría General de Pesca, dependiente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, dispone cada año la asignación de cuotas de pesca de atún rojo y la publicación del censo específico de la flota autorizada para el ejercicio de la pesca de esta especie.

En 2021, la cuota de pesca de atún rojo del Atlántico Este y Mediterráneo concedida a España es de 6.093,28 toneladas, que se reparten entre diferentes operadores.

DIFERENTES ARTES DE PESCA

ALMADRABA

Puede ser el arte de pesca más conocido cuando hablamos de atún rojo y el más antiguo, utilizado ya por los fenicios hace 3.000 años. Es un arte fijo, instalado cerca de la costa que permite cada primavera capturar a los atunes rojos que se dirigen a desovar al Mediterráneo después de una larga travesía por el océano Atlántico.

Está formado por un laberinto de redes de grandes dimensiones que van guiando a los atunes rojos hasta el “copo”, la zona más superficial en la que se produce la “levantá”. Los buzos son los encargados de capturar los ejemplares, siempre con técnicas orientadas a reducir el sufrimiento del animal y a mantener intactas todas sus cualidades.

Un arte de pesca sostenible por varios motivos: utiliza redes verticales y sin arrastre, por lo que el fondo marino no sufre degradación alguna. Se trata de una pesca selectiva, capturándose solo atunes adultos.

CERCO

Técnica similar a las almadras que se utiliza en el Mediterráneo y que consiste en cercar a los atunes en una gran red sujeta a dos embarcaciones. Una de ellas mantiene un extremo fijo mientras que la otra realiza un movimiento envolvente atrapando el banco de atunes. Finalmente, se cierra la parte inferior creando una especie de bolsa.

Como la almadra, este tipo de arte es selectivo y casi no tiene impacto en los hábitats del fondo del mar, ya que se usa en mar abierto. El pequeño tamaño de las redes impide capturar peces de pequeño tamaño.

PESCA CON CEBOS VIVOS

Este tipo de pesca se produce en mar abierto. Los pescadores arrojan al agua el cebo, gran cantidad de pescados que simulan un banco de peces vivos. Los atunes se acercan para alimentarse y son capturados con las cañas.

PALANGRE

El palangre es un arte de pesca conformado por una línea principal a la cual se fijan líneas secundarias en cuyos extremos se colocan anzuelos. Es un arte muy antiguo, que deriva del “volantín” o “sedal de tres anzuelos”, que usaban los fenicios y los egipcios en el mar Mediterráneo.

Los atunes rojos de Cartagena son capturados mediante cerco durante la temporada de pesca bajo estrictos controles internos y la **certificación oficial de observadores internacionales y nacionales** a bordo de los propios barcos, así como de miembros de los servicios de inspección tanto españoles como de la Unión Europea que están presentes en cada paso.

Una vez pescados, los atunes rojos son remolcados hasta los viveros ubicados en la Región de Murcia en una compleja maniobra en la que la velocidad de los barcos oscila entre 0,5 y 1 nudo, con la finalidad de asegurar que el atún no sufre ningún daño.

Una vez que el pescado ha llegado a su destino se iniciará la tercera fase, que se conoce como traspaso, y a través de la cual el atún rojo pasa de los barcos remolcadores a los viveros ubicados en Cartagena.



LA CRIANZA **VIVEROS EN LA COMARCA DE CARTAGENA**

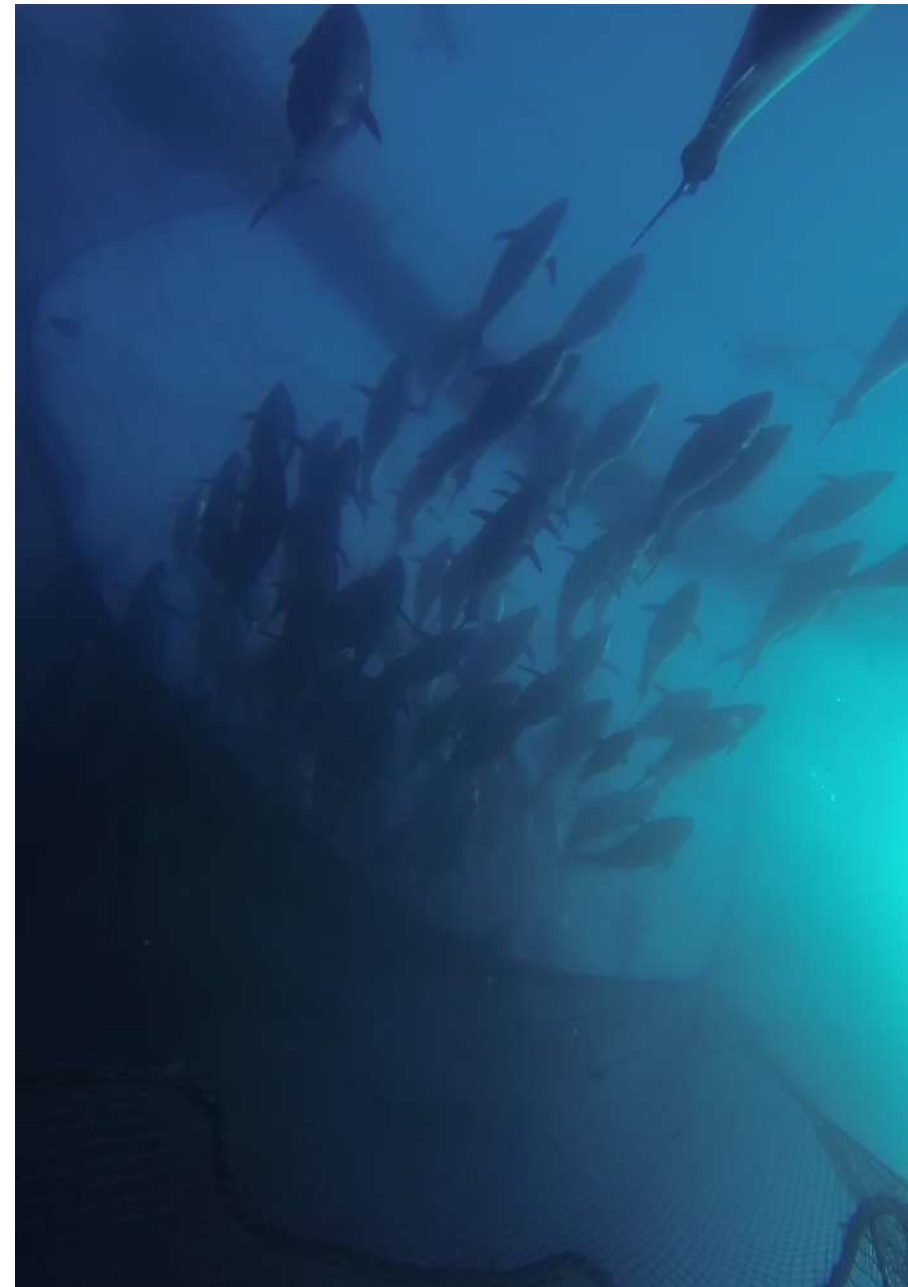
Miles de magníficos ejemplares adultos capturados mediante cerco durante la temporada de pesca son trasladados a los viveros de acuicultura que

el Grupo Ricardo Fuentes tiene en la comarca de Cartagena, en El Gorguel y en San Pedro del Pinatar. Allí permanecen entre 3 y 14 meses, recibiendo una alimentación natural basada en

caballa, arenque y sardina, hasta alcanzar su nivel de grasa idóneo.

Cuando llega el momento, estos ejemplares son pescados siempre bajo pedido y siguiendo la técnica japonesa del ike jime para conservar intactas todas sus cualidades.

Estas instalaciones, que dan empleo a numerosas familias de la comarca, son una apuesta por la sostenibilidad, por el respeto a la especie y a su hábitat.



LOS VIVEROS DE EL GORGUEL Y SAN PEDRO DEL PINATAR

Los viveros están situados a 5 millas de la costa, uno frente a la playa del Gorguel y el otro frente al puerto de San Pedro de Pinatar.



LA IMPORTANCIA DE LA ACUICULTURA

La acuicultura es la producción en el agua de animales y plantas mediante técnicas encaminadas a hacer un uso más eficiente de los recursos naturales. Junto con la pesca sostenible, se trata de una actividad imprescindible para proteger las poblaciones salvajes y su entorno natural, garantizando un uso eficiente de nuestros recursos naturales.

Las referencias más antiguas del uso de la acuicultura datan en torno al 3800 a. C. en la antigua China. También en la Antigua Grecia algunos importantes filósofos hacían referencia al cultivo de ostras, mientras que en la cultura occidental actual, la acuicultura cobró fuerza durante la Edad Media, en monasterios y abadías,

aprovechando estanques alimentados por cauces fluviales, en los que el cultivo consistía en el engorde de carpas y truchas.

En 1866 llega a España como una práctica profesional y según datos de Apromar, Asociación Empresarial de Acuicultura de España, en la actualidad España es el país con mayor cosecha de acuicultura (23% del total) de la Unión Europea.

En cuanto al consumo, hoy en día la acuicultura aporta la mitad de la producción de pescado que consumimos a nivel mundial.



DE CARTAGENA AL MUNDO

MERCADO GLOBAL CON ORIGEN CARTAGENA Y SU COMARCA



Cartagena es uno de los principales productores de atún rojo de Europa, con 5.200 toneladas en 2020. El 84% de la producción se dedica a la exportación a países como Estados Unidos, China y Corea. Pero el principal receptor es Japón, el mercado más exigente y conocedor del mundo, al que llega el 70% del atún rojo de la comarca de Cartagena.

EL VIAJE DEL ATÚN ROJO DE CARTAGENA

Dos veces por semana y en avión sale el atún rojo fresco pescado en los viveros de El Gorguel y San Pedro del Pinatar a más de 30 países de tres continentes.

Entre los meses de octubre y febrero se procesa y ultracongela el atún rojo de Cartagena a -60° a bordo de los barcos procesadores. De ahí, pasan a grandes contenedores en el puerto de Cartagena y son enviados a mercados de todo el mundo manteniendo la cadena de frío de -60°C .

De este modo, el suministro de atún rojo de Cartagena está garantizado durante todo el año, siempre presentando una calidad excelente y una consistencia homogénea.



DESTINO FINAL: **LAS MEJORES MESAS DE TODO EL MUNDO**

EL ATÚN ROJO, MANJAR GASTRONÓMICO

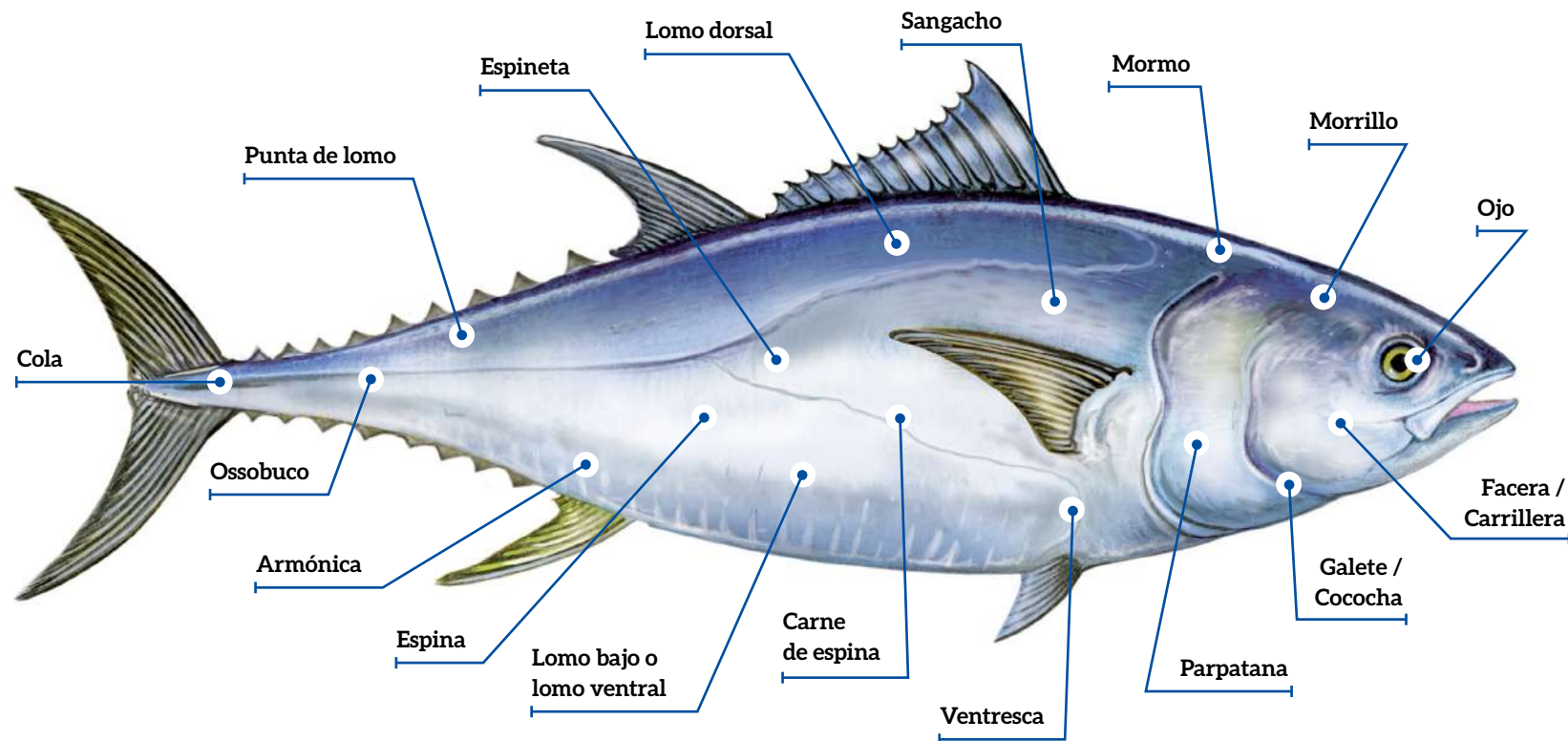
LL egamos al último eslabón de la cadena, a la última parada del atún rojo de Cartagena: las mejores mesas de todo el mundo. El atún rojo es un manjar apreciado en países de los 5 continentes por sus excelentes propiedades

gastronómicas y nutricionales. Especialmente en la cultura japonesa, en la que forma parte de su gastronomía desde el año 5.000 a.C.

Cada parte del atún rojo tiene características propias y ofrece posibilidades gastronómicas únicas, tanto los cortes más nobles, los más conocidos en la alta cocina como el lomo o la ventresca, como las piezas más desconocidas, como la médula, el ojo o el corazón que poco a poco van ganando adeptos entre los chefs más innovadores.



EL DESPIECE DEL ATÚN



DELICIOSO Y SALUDABLE

Además de ser un pescado exquisito, el atún rojo cuenta con múltiples propiedades beneficiosas para la salud. Destaca por su contenido en proteínas de alto valor biológico y en ácidos grasos omega 3. Además, es rico en minerales como el selenio, el fósforo y el magnesio y aporta diferentes vitaminas (A, B, B3, B9, B12 y D). Todo ello hace que este noble túnido sea un alimento destacado en la dieta mediterránea, muy recomendable para la prevención de diversas enfermedades.

EL RONQUEO DEL ATÚN ROJO

El característico sonido que hace el cuchillo al rozar el espinazo del atún rojo ha dado nombre a la tradicional ceremonia del despiece del atún, el RONQUEO. Se trata de un hipnótico espectáculo en el que una a una se van extrayendo manualmente todas las partes aprovechables de este delicioso pescado, que como en el caso del cerdo ibérico, son casi todas.

Las más conocidas son el lomo y la ventresca, pero existen otros muchos cortes con grandes posibilidades culinarias. Estos son algunos de ellos:

LOS CORTES MÁS CLÁSICOS

LOMO. Es el corte más utilizado del atún, debido a su gran tamaño y versatilidad. Tiene dos partes diferenciadas: el “Akami”, parte pegada a la espina dorsal con un intenso color rojo y un nivel de grasa inferior y el “Chutoro”, parte pegada a la piel con un color más rosado y un mayor nivel de grasa infiltrada. Cualquiera de las dos partes del lomo es ideal para elaboraciones en crudo.



VENTRESCA. Otro corte mítico del atún rojo, también conocido como “Toro”. Está situada en la parte baja del lomo blanco, tiene un color rosáceo y una delicada textura untosa y presenta el mayor nivel de infiltración en grasa. También es ideal para preparaciones en crudo, aunque su versatilidad le permite destacar también en otras elaboraciones, como a la plancha, a la brasa o en guisos.



LOS MÁS SABROSOS

MORRILLO. Está situado en la parte final de la cabeza, recubriéndola, y se caracteriza por su jugosidad y su equilibrio entre carne y grasa. Estas características le permiten ser protagonista de todo tipo de recetas, desde sencillas elaboraciones a la plancha o a la sal a diferentes guisos más sofisticados.



CARRILLERA. También conocida como facera, es la parte interna de la cara, situada justo bajo los ojos del atún. Se caracteriza por su especial sabor y textura, tiene una consistencia muy gelatinosa y se suele preparar a la plancha, aunque es el ingrediente perfecto para cualquier guiso de atún.



PARPATANA. Situada entre la cabeza y la ventresca, la parpatana presenta una carne con una elevada infiltración de grasa, un intenso sabor y una gran jugosidad. Es ideal para elaborar a la brasa (no en vano es conocida como “el chuletón del mar”), aunque también puede utilizarse en guisos y en elaboraciones a la plancha.



OSSOBUCO. Especial corte formado por los lomos que están pegados al hueso de la espina del atún y el propio hueso que presenta un alto nivel de colágeno, lo que le proporciona una gran melosidad. Es ideal para todo tipo de guisos y elaboraciones a la brasa o al horno.



GALETE. Compuesto por un gelatinoso hueso y una gran cantidad de carne sabrosa y melosa, está situado entre la cabeza y la barriga del atún. Su especial textura y su peculiar sabor lo hacen protagonista de guisos, aunque también es perfecto para elaboraciones al horno o a la parrilla.



SANGACHO. El sangacho es la parte más oscura de la carne del atún que forma una franja vecina al espinazo. Es conocido como uno de los “superalimentos” por sus propiedades antioxidantes y sus efectos beneficiosos para la salud. Tiene una suave textura y un potente sabor y se utiliza principalmente en guisos y salsas.



PARA LOS CHEFS MÁS INNOVADORES

ESPINA CON CARNE. Del atún se aprovecha hasta la espina. Del hueso se puede extraer el líquido sinovial, un producto con un sabor suave y una textura muy peculiar idóneo para comer en crudo o utilizar en salsas. La carne extraída de la espina central es especialmente sabrosa y es adecuada para cualquier receta que requiera atún picado.



ESPINETA. Corte muy parecido a un costillar de cerdo con dos partes diferenciadas: la espineta negra, situada en la parte superior del atún desde la cabeza a la cola y la espineta blanca, en la parte inferior desde el ombligo a la cola. Suelen utilizarse en guisos, aunque son ideales para la elaboración en barbacoa.



CORAZÓN. Intenso color oscuro, gran carnosidad y potente sabor que han conquistado a los chefs más innovadores. Se suele preparar a la plancha o a la brasa, aunque también es ideal para tomarlo curado en sal, estofado o guisado.



OJO. Los asiáticos ya lo descubrieron hace mucho tiempo y en Occidente poco a poco va ganando adeptos entre los chefs más innovadores. Del ojo se utiliza la musculatura que hay alrededor, una carne grasa con mucho colágeno que puede emplearse en multitud de recetas.



LAS PROPUESTAS DE LOS CHEFS

En crudo, en guiso, a la plancha... Son muy numerosas las recetas que inspira el atún rojo de la comarca de Cartagena y que se pueden disfrutar en restaurantes de toda España y buena parte del mundo. Chefs que crean sus propuestas gastronómicas a partir de la mejor materia prima, dando rienda suelta a su creatividad.

TACOS DE ATÚN PICANTE

Tacos de atún picante, plato estrella del restaurante madrileño **Arahy** creado por el chef **José Ynglada Mundi**.



TARTAR DE ATÚN ROJO

Receta especial de **María Gómez**, alma mater del restaurante **Magoga** en Cartagena, reconocido con una estrella MICHELIN y dos Soles REPSOL en 2021.



Receta elaborada con parpatana de atún rojo de **Cabaña Buenavista**, restaurante con 3 Soles Repsol y 2 Estrellas Michelin liderado por **Pablo González** en El Palmar (Murcia).

NIGIRI DE TORO

Creación de **Julián Mármol**, chef del restaurante **Yugo The Bunker**, Estrella Michelin desde 2019.



TATAKI DE ATÚN ROJO

Elaborado por el sushiman **Junji Odaka** en el restaurante **Miyama**.





Material desarrollado y editado en el marco del Proyecto PRODUCCIÓN DEL ATÚN ROJO EN LA COMARCA DE CARTAGENA, proyecto que se enmarca en la Estrategia de Desarrollo Local Participativo del “Grupo de Acción Local de Pesca y Acuicultura de la Región de Murcia (GALPEMUR)”, y está cofinanciado por el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP) y por la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

GUÍA PRODUCCIÓN DE ATÚN ROJO EN LA COMARCA DE CARTAGENA

Proyecto apoyado por GALPEMUR al amparo de su EDLP y cofinanciadas al 85% FEMP y un 15% CARM.

