



CARTAGENASIA

CARTAGENASIA

1ª FERIA GASTRONÓMICA DEL
ATÚN ROJO DE ACUICULTURA
DE CARTAGENA

Más información en:
cartagenasia.es
#acuiculturadeespaña
#cartagenasia21



Conoce el atún
rojo de Cartagena
de la mano del
gran experto,
Japón.

¿Qué es CARTAGENASIA?

CARTAGENASIA es un viaje a Japón a través de los 5 sentidos, en el que descubrirás las cualidades de uno de los productos cartageneros más valorados por la gastronomía internacional: el **atún rojo**, conocido como el **oro del mar**.

Es la unión de tradición y futuro, el hermanamiento entre dos países, España y Japón, que apuestan por la acuicultura para proteger los recursos naturales.

Cartagena es el mayor productor de atún de la Unión Europea y también el mayor exportador a Japón, cuna del pescado y país con altísimos estándares de calidad.



Tradición, sabor, sostenibilidad, diseño y artesanía.

Adéntrate en el universo del atún rojo con un programa repleto de actividades de la mano de los maestros, chefs y expertos más reconocidos:

- **Degustaciones**
- **Talleres de artesanía**
- **Muestras de arte**
- **Exhibiciones en vivo**
- **Ronqueo del atún**
- **Showcooking**
- **Ruta del atún rojo, con la colaboración de los restaurantes de Cartagena.**

**Un evento imprescindible
para celebrar juntos que
la Región de Murcia es
la Capital Española de la
Gastronomía 2021.**

¿Sabías que...?

El atún rojo es un producto icónico de la cultura japonesa, que forma parte de su gastronomía desde el año 5000 A.C.

Es a este país, el más sibarita de mundo, al que se exporta el 70% del atún rojo de Cartagena.

¿Qué es la acuicultura y por qué es tan importante?

La **acuicultura** es el método sostenible de cultivo de especies animales y vegetales en el agua y, en la actualidad, proporciona la mitad de los productos acuáticos que consumimos en el mundo. Junto con la pesca responsable, se trata de una actividad imprescindible para proteger las poblaciones salvajes y su entorno natural, garantizando

un uso sostenible de nuestros recursos naturales.

España tiene una de las costas más extensas del mundo y la acuicultura es una gran oportunidad para generar riqueza en zonas costeras y rurales, junto con otras actividades de la economía azul como la pesca, la energía natural o el turismo responsable.



“Tenemos que dejar de ser cazadores en el mar para pasar a ser agricultores y granjeros. Porque eso es la civilización”.

- Jacques Cousteau (1910-1997), explorador, investigador y biólogo marino francés.

Un poquito de historia..

1866

Cuando la acuicultura profesional llega a España como una práctica familiar y muy tradicional.



Gracias a las investigaciones de un grupo de científicos japoneses de la Universidad de Kinki, se ha conseguido cerrar el ciclo del atún rojo del Pacífico para su cultivo integral mediante la acuicultura.

Los filósofos Aristóteles y Plinio ya escribieron sobre el cultivo de ostras en la Antigua Grecia.



Hoy en día, la acuicultura aporta la mitad de la producción de pescado que consumimos a nivel mundial. España es uno de los países con mayor diversidad acuícola, cultivándose en torno a 40 especies diferentes.

En 2050

nuestro planeta será el hogar de 10.000 millones de habitantes. La acuicultura tiene, según las Naciones Unidas, un papel muy relevante para alimentarnos de manera saludable y en equilibrio con la naturaleza.

Quiénes somos

CARTAGENASIA es una iniciativa de **Apromar**, la Asociación empresarial de Acuicultura de España, en el marco de la **Capitalidad Gastronómica Murcia 2021**. Para realizarla contamos con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y la Unión Europea. También con la colaboración del Ayuntamiento de Cartagena, la Embajada de Japón y con nuestro asociado en Cartagena, el Grupo Ricardo Fuentes.

Acuicultura de España representa a empresas de diferente tipo y tamaño, distribuidas por toda España, pero, sobre todo, a 18.000 personas que cada día trabajan para hacer llegar pescado fresco, seguro y sabroso, a los mercados españoles y de todo el mundo, con la garantía de calidad y respeto medioambiental europeos.

Para conocernos mejor, os invitamos a leer nuestra **Primera Memoria de Sostenibilidad**, un compromiso con las personas y los recursos naturales que hacen posible nuestro trabajo.

Para más información puedes seguirnos en:

<https://acuiculturadeespana.es>



GASTRONOMÍA

Un mar de sabores

La Región de Murcia se saborea.

No en vano, es **Capital Española de la Gastronomía 2021**.

A través de la degustación de cuatro deliciosos platos,

CARTAGENASIA te sumerge en el universo de la acuicultura y los productos más valorados y versátiles del mar.



TATAKI DE ATÚN

Auténtico atún rojo ligeramente dorado y marinado en una fina capa de unagi teriyaki. Este tataki de atún rojo con sésamo es una receta deliciosa para apreciar la intensidad del sabor de esta parte tan noble del atún.



TARTAR DE ATÚN

La receta japonesa que triunfa en todo el mundo por su elegancia y su frescura. Un sabroso plato con notas cítricas y potentes aromas que conquistará los paladares de los amantes de la cocina japonesa.



MAKI DE ATÚN

Delicioso rollito de alga nori relleno de arroz con el atún rojo como protagonista. Los makis son sencillas piezas de sushi que tienen numerosos beneficios para la salud.



CEVICHE DE CORVINA

El secreto de este plato tan popular consiste en macerar el pescado sumergiéndolo en salsa ponzu. El ceviche es una explosión de sabores que nunca deja indiferente.

S C R
howcooking aligraffa onqueo

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

kebana

I

Adéntrate en la cultura nipona y descubre su arte, su creatividad y su belleza a través de talleres y muestras de la mano de grandes maestros japoneses. Recorre las diversas disciplinas y déjate conquistar por la riqueza y la sabiduría de sus tradiciones milenarias.

O

rigami

oto

K

itsuke

N

arración

F

uroshiki

T

aiko

J

apón

CALIGRAFÍA JAPONESA

Explora la técnica ancestral de la **caligrafía japonesa** – shodō –, una disciplina creativa de escritura monocromática en tinta negra, en este taller impartido por el artista japonés **Mitsuru Nagata**



ORIGAMI

El **origami** es arte y ciencia. Una técnica de origen japonés que consiste en plegar hojas de papel para recrear todo tipo de figuras. El arquitecto **Manuel Carrasco** enseñará a crear y diseñar un universo ilimitado de formas y colores a partir de una simple hoja de papel.



📍 Área Taller Nijō
Área Taller Kii-Katsuura

¿Sabías que...?

La práctica de la caligrafía japonesa se desarrolla durante toda la vida.

La técnica se basa en el estudio de la obra de grandes artistas y en la perfección de los trazos.

📍 Área Taller Nijō

BENEFICIOS DEL ORIGAMI:

- Ayuda a mejorar nuestra visión espacial y psicomotricidad porque conecta directamente con la geometría, las matemáticas y la ciencia.
- Su práctica fomenta el equilibrio mental y emocional tanto en niños como en adultos.
- Es una terapia excelente para concentrarse en una actividad y evadirse del resto del mundo.

NARRACIÓN JAPONESA

Impulsa tu imaginación con un **espectáculo de cuentos** junto al conocido narrador **Yoshi Hioki**. Un espectáculo en el que el público no solo escuchará las historias y los mitos de Japón, sino que participará y aprenderá de su cultura.



FUROSHIKI

En Japón, el envoltorio es casi tan importante como el regalo. En este taller, la artista **Ayako Kishi** ofrecerá una introducción al uso del **furoshiki**, una tela cuadrangular usada, tradicionalmente, por las familias japonesas para envolver objetos con facilidad.



 Área Taller Kii-Katsuura

¿Sabías que...?

El cuentacuentos japonés se llama kamishibai y es una técnica milenaria que se originó en los templos budistas en el siglo XII. Un teatro que combina la lectura y la visualización de dibujos para potenciar la imaginación, la improvisación y la interacción de su público.

 Área Taller Nijō
Área Taller Kii-Katsuura

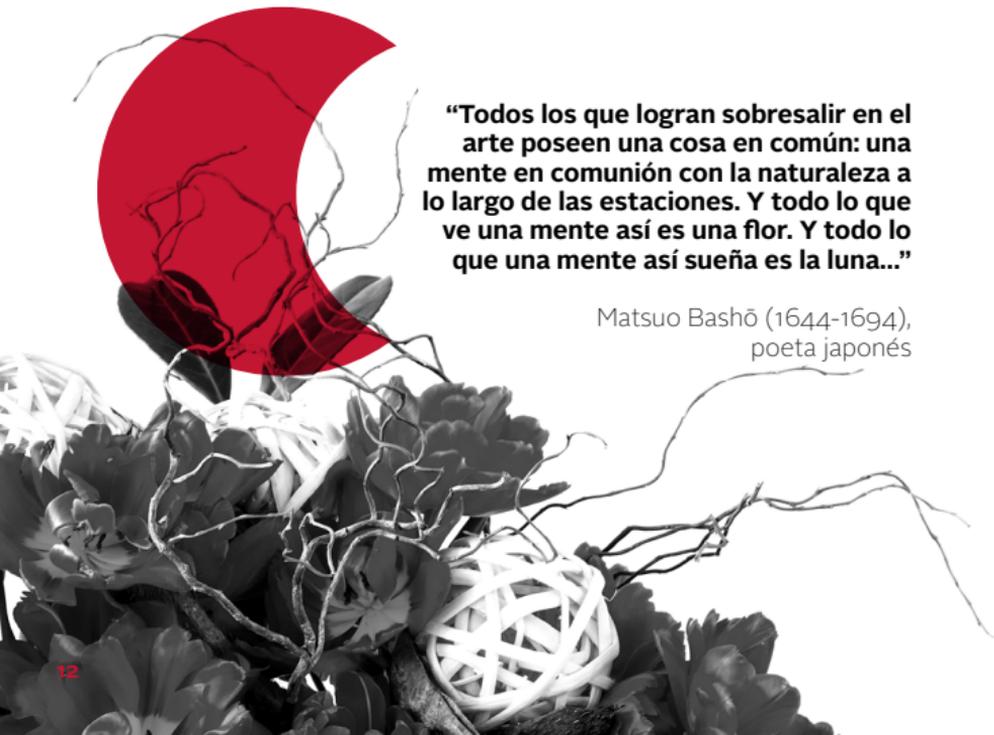
UNA TÉCNICA SOSTENIBLE

Esta técnica milenaria ha ganado popularidad en todo el mundo fomentando su uso para reducir la cantidad de plásticos y residuos y haciendo de cada obsequio un detalle único, ecológico y sostenible que se puede reutilizar.

IKEBANA

📍 Área Taller Kii-Katsuura

El **ikebana** es el arte del arreglo floral japonés y significa, literalmente, “hacer vivir las flores”. La maestra **Eiko Kishi** hablará en este taller de iniciación sobre la filosofía del ikebana, al tiempo que hará una demostración de arreglos florales en directo



“Todos los que logran sobresalir en el arte poseen una cosa en común: una mente en comunión con la naturaleza a lo largo de las estaciones. Y todo lo que ve una mente así es una flor. Y todo lo que una mente así sueña es la luna...”

Matsuo Bashō (1644-1694),
poeta japonés



**MUESTRAS
EN VIVO,
EXPOSICIONES**
Y MUCHO MÁS



KITSUKE

📍 Escenario Toyosu

La palabra **kitsu** hace referencia a cómo vestir el kimono según el protocolo japonés. En esta charla, la maestra **Eiko Kishi** y su ayudante realizarán una demostración sobre la colocación de un kimono tradicional.

¿Sabías que...?

Hoy en día, el kimono solo se viste en grandes ocasiones como graduaciones y bodas, pero también es habitual entre personas que se dedican a artes tradicionales como la Ceremonia del Té.



TAIKO

📍 Escenario Toyosu

Gran tambor japonés

El **taiko** es un instrumento milenario que, tradicionalmente, se utilizaba en fiestas populares para facilitar la comunicación entre pueblos y dioses. De la mano de la escuela **Taiko o Koeté**, te invitamos a vibrar con la intensidad de este tambor japonés.

Dentro del taiko

No hay dos taikos iguales. Este instrumento está hecho de elementos naturales: madera y piel de buey. Además, es la percusión con mayor capacidad vibracional del mundo.



KOTO

Arpa japonesa

El **koto** es un instrumento de cuerda tradicional que evoca la delicadeza de la canción japonesa. En esta muestra, la artista **Chisa Majima** te trasladará a Japón a través de este sonido milenario.



 Escenario Toyosu

Un poquito de historia...

Cuando el koto llegó a Japón se utilizaba como instrumento de acompañamiento a la corte imperial. De hecho, durante muchos años, estuvo reservado como instrumento para las clases altas.

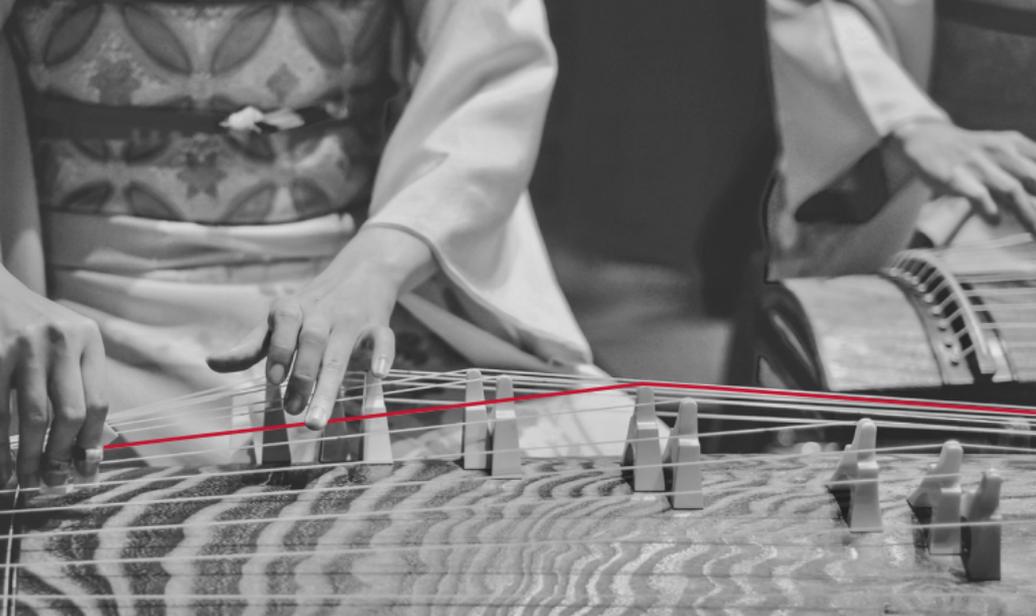
RONQUEO

El **ronqueo** es el arte del despiece tradicional del atún. Una pulida técnica manual con siglos de historia a través de la cual se extraen las distintas partes aprovechables del atún, tanto para su consumo fresco como para la realización de productos elaborados. Aprende en esta muestra todo lo que necesitas saber para convertirte en un verdadero ronqueador.

 Escenario Toyosu

¿Sabías que...?

La palabra ronqueo proviene del ruido, similar a los ronquidos, que hace el cuchillo al rozar con el espinazo del pez. Y, como no podía ser de otra manera, los encargados de llevarlo a cabo son los llamados ronqueadores.



SHOWCOOKING

 Escenario Toyosu

CARTAGENASIA te transporta a Japón a través de la gastronomía. Los mejores chefs de la región harán una demostración culinaria, en la que compartirán sus recetas y consejos para elaborar platos con el mar como protagonista.

Déjate sorprender con sus deliciosas propuestas gastronómicas.

**El atún
rojo,
profeta
en su
tierra**

EXPOSICIÓN

📍 Área Expositiva Omichô

Japón: un viaje a través del arte

Descubre el arte japonés a través de un viaje por sus diferentes disciplinas artísticas, en el que los maestros exhibirán sus grandes obras, junto con las piezas creadas durante los talleres de CARTAGENASIA. Recorre esta exposición única y disfruta de las tradiciones milenarias de Japón.

- **Furoshiki - Ayako Kishi**
- **Ikebana - Eiko Kishi**
- **Origami - Manuel Carrasco**
- **Caligrafía japonesa - Mitsuru Nagata**
- **Sumi-e - Mitsuru Nagata**
- **Bonsái - Erasmo García Fernández**
- **Kitsuke - Eiko Kishi**



VISITA GUIADA

📍 Punto de encuentro
Plaza Shimizu

Acuicultura y pesca. Juntos por la sostenibilidad.

Visita un imponente barco atunero para conocer más sobre la pesca y cría del atún rojo en Cartagena. Completa el recorrido paseando por la Lonja, donde tendrás la oportunidad de conocer a fondo el gremio de los pescadores, uno de los más antiguos del mundo. Descubre cómo acuicultura y pesca comparten el objetivo



de proporcionarnos uno de los alimentos más nutritivos de la dieta mediterránea, el pescado, protegiendo nuestros mares para las generaciones futuras.



JUEVES, 16 DE SEPTIEMBRE DE 2021

ACTIVIDAD	CONTENIDO	DÓNDE	HORARIO
Exposición	Trad. japonesas	Área Expositiva Omichô	17:30-21:00
Taller	Narración	Área Taller Kii-Katsuura	17:30-18:15
Muestra	Sumi-e	Escenario Toyosu	17:30-18:15
Taller	Origami	Área Taller Nijô	17:30-18:15
Visita guiada	Barcos + Lonja	Plaza Shimizu	18:00-19:00
Muestra	Koto (Arpa)	Escenario Toyosu	18:30-19:00
Taller	Furoshiki	Área Taller Kii-Katsuura	18:45-19:35
Taller	Caligrafía	Área Taller Nijô	18:45-19:45
Muestra	Narración	Escenario Toyosu	19:00-19:45
Visita guiada	Barcos + Lonja	Plaza Shimizu	19:00-20:00
Muestra	Caligr. tu nombre	Plaza Shimizu	20:00-21:00
Taller	Narración	Área Taller Kii-Katsuura	20:15-21:00
Taller	Origami	Área Taller Nijô	20:15-21:00
Muestra	Showcooking	Escenario Toyosu	20:15-21:00



VIERNES, 17 DE SEPTIEMBRE DE 2021

ACTIVIDAD	CONTENIDO	DÓNDE	HORARIO
Exposición	Trad. japonesas	Área Expositiva Omichô	10:30-14:30
Muestra	Ronqueo	Escenario Toyosu	10:30-11:30
Taller	Furoshiki	Área Taller Kii-Katsuura	10:30-11:20
Visita guiada	Barcos	Plaza Shimizu	10:30-11:30
Taller	Origami	Área Taller Nijô	11:00-11:45
Visita guiada	Barcos	Plaza Shimizu	11:30-12:30
Muestra	Koto (Arpa)	Escenario Toyosu	11:45-12:15
Taller	Narración	Área Taller Kii-Katsuura	12:00-12:45
Taller	Caligrafía	Área Taller Nijô	12:15-13:15
Muestra	Showcooking	Escenario Toyosu	12:30-13:15
Visita guiada	Barcos	Plaza Shimizu	12:30-13:30
Taller	Ikebana	Área Taller Kii-Katsuura	13:15-14:15
Muestra	Narración	Escenario Toyosu	13:30-14:15
Muestra	Caligr. tu nombre	Plaza Shimizu	13:30-14:30
Taller	Origami	Área Taller Nijô	13:45-14:30
Exposición	Trad. japonesas	Área Expositiva Omichô	17:00-21:00
Taller	Furoshiki	Área Taller Kii-Katsuura	17:00-17:50
Visita guiada	Barcos + Lonja	Plaza Shimizu	17:00-18:00
Muestra	Sumi-e	Escenario Toyosu	17:15-18:00
Taller	Origami	Área Taller Nijô	17:30-18:15
Visita guiada	Barcos + Lonja	Plaza Shimizu	18:00-19:00
Muestra	Koto (Arpa)	Escenario Toyosu	18:15-18:45
Taller	Narración	Área Taller Kii-Katsuura	18:30-19:15
Taller	Caligrafía	Área Taller Nijô	18:45-19:45
Muestra	Showcooking	Escenario Toyosu	19:00-19:45
Visita guiada	Barcos + Lonja	Plaza Shimizu	19:00-20:00
Taller	Ikebana	Área Taller Kii-Katsuura	19:45-20:45
Muestra	Caligr. tu nombre	Plaza Shimizu	20:00-21:00
Taller	Origami	Área Taller Nijô	20:15-21:00

SÁBADO, 18 DE SEPTIEMBRE DE 2021

ACTIVIDAD	CONTENIDO	DÓNDE	HORARIO
Exposición	Trad. japonesas	Área Expositiva Omichô	10:30-14:30
Muestra	Ronqueo	Escenario Toyosu	10:30-11:30
Taller	Furoshiki	Área Taller Kii-Katsuura	10:30-11:20
Muestra	Caligr. tu nombre	Plaza Shimizu	10:30-11:30
Taller	Origami	Área Taller Nijô	11:00-11:45
Visita guiada	Barcos + Lonja	Plaza Shimizu	11:30-12:30
Muestra	Koto (Arpa)	Escenario Toyosu	11:45-12:15
Taller	Narración	Área Taller Kii-Katsuura	12:00-12:45
Taller	Caligrafía	Área Taller Nijô	12:15-13:15
Muestra	Taiko (Tambores)	Escenario Toyosu	12:30-13:15
Visita guiada	Barcos + Lonja	Plaza Shimizu	12:30-13:30
Taller	Ikebana	Área Taller Kii-Katsuura	13:15-14:15
Muestra	Showcooking	Escenario Toyosu	13:30-14:30
Visita guiada	Barcos + Lonja	Plaza Shimizu	13:30-14:30
Taller	Origami	Área Taller Nijô	13:45-14:30
Exposición	Trad. japonesas	Área Expositiva Omichô	17:00-21:00
Muestra	Sumi-e	Escenario Toyosu	17:00-17:45
Visita guiada	Barcos	Plaza Shimizu	17:00-18:00
Taller	Narración	Área Taller Kii-Katsuura	17:30-18:15
Taller	Origami	Área Taller Nijô	17:30-18:15
Muestra	Kitsuke	Escenario Toyosu	17:45-18:30
Visita guiada	Barcos	Plaza Shimizu	18:00-19:00
Muestra	Taiko (Tambores)	Escenario Toyosu	18:30-19:15
Muestra	Koto (Arpa)	Escenario Toyosu	19:30-20:00
Taller	Caligrafía	Área Taller Nijô	18:45-19:30
Taller	Furoshiki	Área Taller Kii-Katsuura	18:45-19:45
Visita guiada	Barcos	Plaza Shimizu	19:00-20:00
Taller	Ikebana	Área Taller Kii-Katsuura	20:00-21:00
Visita guiada	Barcos	Plaza Shimizu	20:00-21:00
Muestra	Taiko (Tambores)	Escenario Toyosu	20:15-21:00
Taller	Origami	Área Taller Nijô	20:15-21:00

DOMINGO, 19 DE SEPTIEMBRE DE 2021

ACTIVIDAD	CONTENIDO	DÓNDE	HORARIO
Exposición	Trad. japonesas	Área Expositiva Omichô	10:30-14:30
Muestra	Ronqueo	Escenario Toyosu	10:30-11:30
Muestra	Caligr. tu nombre	Plaza Shimizu	10:30-11:30
Taller	Origami	Área Taller Nijô	10:45-11:30
Taller	Narración	Área Taller Kii-Katsuura	11:15-12:00
Muestra	Koto (Arpa)	Escenario Toyosu	11:30-12:00
Visita guiada	Barcos	Plaza Shimizu	11:30-12:30
Taller	Furoshiki	Área Taller Nijô	11:45-12:35
Muestra	Showcooking	Escenario Toyosu	12:00-12:45
Taller	Caligrafía	Área Taller Kii-Katsuura	12:15-13:00
Visita guiada	Barcos	Plaza Shimizu	12:30-13:30
Taller	Origami	Área Taller Nijô	12:45-13:30
Muestra	Ikebana	Escenario Toyosu	13:00-13:45
Visita guiada	Barcos	Plaza Shimizu	13:30-14:30
Muestra	Taiko (Tambores)	Escenario Toyosu	13:45-14:30
Taller	Caligrafía	Área Taller Kii-Katsuura	13:45-14:30
Taller	Origami	Área Taller Nijô	13:45-14:30
Exposición	Trad. japonesas	Área Expositiva Omichô	17:00-21:00
Muestra	Kitsuke	Escenario Toyosu	17:00-17:45
Taller	Narración	Área Taller Kii-Katsuura	17:00-17:45
Muestra	Caligr. tu nombre	Plaza Shimizu	17:00-18:00
Taller	Origami	Área Taller Nijô	17:30-18:15
Muestra	Koto (Arpa)	Escenario Toyosu	17:45-18:15
Visita guiada	Barcos	Plaza Shimizu	18:00-19:00
Taller	Furoshiki	Área Taller Kii-Katsuura	18:15-19:05
Muestra	Showcooking	Escenario Toyosu	18:15-19:00
Taller	Origami	Área Taller Nijô	18:45-19:30
Visita guiada	Barcos	Plaza Shimizu	19:00-20:00
Taller	Caligrafía	Área Taller Kii-Katsuura	19:15-20:00
Muestra	Taiko (Tambores)	Escenario Toyosu	19:15-20:00
Taller	Origami	Área Taller Nijô	20:00-20:45
Taller	Caligrafía	Área Taller Kii-Katsuura	20:15-21:00

CARTAGENASIA

1ª FERIA GASTRONÓMICA
DEL ATÚN ROJO DE ACUICULTURA
DE CARTAGENA

16, 17, 18 y 19 de septiembre



Más información en:
cartagenasia.es

#acuiculturadeespaña
#cartagenasia21



UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO MARÍTIMO Y DE PESCA
Iniciativas en la acuicultura sostenible



GOBIERNO DE MURCIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN



Iniciativa de:



Partner principal:



Otro partners:



Colaboradores:

