

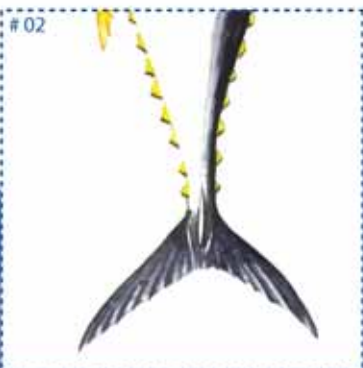


#01



Manual de
Consumo de
ATÚN

#02



Edita:	JUNTA DE ANDALUCÍA Consejería de Agricultura y Pesca
Dirección:	Catalina Ruíz Perea (Jefa del Servicio de Comercialización y Transformación Pesquera y Acuícola, Dirección General de Pesca y Acuicultura)
Coordinación:	Empresa Pública para el Desarrollo Agrario y Pesquero de Andalucía, S.A.
Autores:	José Pérez-Rendón González Ildfonso Romero Torrejón Catalina Ruíz Perea
Fotografía:	Caymasa EL SENDERO
Diseño y Maquetación:	Caymasa EL SENDERO
Imprime:	Artes Gráficas SERVIGRAF, S.L.
Depósito Legal:	SE-4519-2009
I.S.B.N.:	84-95083-32-9
Fecha de edición:	Septiembre de 2009

Manual de
Consumo de
ATÚN





ÍNDICE



Presentación	06
Introducción	08
Captura del Atún de Almadraba	10
Ronqueo del Atún de Almadraba	14
Túnicos capturados por la Flota Andaluza	18
Valor nutritivo del Atún	20
Industria del Atún	22
Salazones	22
Conservas	25
Recetario	26
Directorio de Empresas	34



PRESENTACIÓN

La publicación que tiene en sus manos forma parte de una pequeña serie de manuales de consumo de productos pesqueros de nuestro litoral, algunos transformados, otros no, por los que se está apostando fuertemente para mejorar su producción e incrementar la calidad final que ofrecen a los consumidores.

Desde esta Consejería de Agricultura y Pesca se están realizando actuaciones de promoción y divulgación de productos como las Conservas de Melva y Caballa de Andalucía, la Mojama del Sur y la Dorada de Crianza del Sur, todos ellos amparados por la marca "Calidad Certificada".

Estas acciones promocionales son muy diversas, siendo las fundamentales: la asistencia a Ferias Alimentarias nacionales e internacionales, la puesta en marcha de campañas publicitarias a través de medios de comunicación convencionales y otros soportes más novedosos; así como el desarrollo de actuaciones de sensibilización.

Como complemento a estas actuaciones de mayor envergadura se ha diseñado este manual, cuya vocación es ensalzar la excelente calidad del atún fresco de almadraba, y de otros productos derivados de la industria salazonera andaluza, como la mojama, la ventresca, etc.

Consejería de Agricultura y Pesca

02





El paso migratorio de los atunes por aguas del Estrecho de Gibraltar ha propiciado el desarrollo de la pesca y comercialización de esta especie desde tiempos remotos hasta nuestros días. La utilización de complicadas redes para la pesca del atún era ya conocida en la época de los Fenicios y si bien han ido modificándose y perfeccionándose a través de los tiempos, eran muy parecidas a las que calan en nuestro litoral en la actualidad.

INTRODUCCIÓN



Existe toda una historia de la utilización de este **arte tradicional en Andalucía**, que ha conocido a través de los tiempos épocas de gran auge, especialmente durante el dominio romano y en los casi seis siglos (siglo XIII – siglo XIX) que duró el monopolio de su explotación por la Casa Ducal de Medina Sidonia.

De la importancia de esta pesquería en los últimos tiempos da una idea la existencia, entre los años 1928 y 1970, del Consorcio Nacional Almadrabeto, resultado de la unión de empresas almadrabetas andaluzas, que construyó y gestionó poblados almadrabetos en **Sancti Petri, Tarifa y La Atunara**, entre otros. En estos poblados vivía la población que trabajaba tanto en faenas de pesca como en actividades anexas, fundamentalmente en las fábricas de salazón y conservas de atún.

Tras la decadencia y casi desaparición de las almadrabas en la década de los 70, como consecuencia de la falta de beneficios, esta actividad vuelve a resurgir en la década de los 80. En la actualidad, la pesca del atún con arte de almadraba se localiza en la **provincia de Cádiz**, en las cercanías del estrecho de Gibraltar.

Pero junto a las pesquerías, se debe recordar también la importancia de las industrias transformadoras. Todo tipo de túnidos y escómbridos eran preparados en las factorías que prosperaron a lo largo de todo el litoral andaluz. Las salazones de atunes del Golfo de Cádiz eran ya famosas en el siglo V a. de C., alcanzando un importante desarrollo durante la colonización romana, destacando la ciudad de Baelo Claudia (Bolonia, Tarifa).



CAPTURA DEL ATÚN DE ALMADRABA

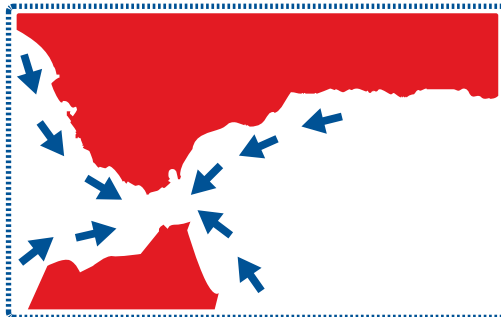
La especie principal que captura la almadraba es el atún rojo, aunque también se capturan otros túnidos como melva, bonito y albacora o bacoreta.

Debido al carácter migratorio del atún, existen almadrabas de paso (capturan el atún de derecho, aprovechando la migración desde el Atlántico al Me-

diterráneo en los meses de mayo y junio), y almadrabas de retorno (capturan el atún de revés cuando regresa al Atlántico en julio, agosto y septiembre).

La estructura de una almadraba tradicional, que es compleja, consta de dos partes esenciales: las raberas y el cuadro. Las raberas son paños de red de bastantes cientos de metros de longitud, calados verticalmente hasta

el fondo, cuya función es la de dirigir los atunes hacia el cuadro. La rabera de tierra parte desde la costa hasta el cuadro y la rabera de fuera lo hace desde el cuadro hacia mar abierto.



Migración del Atún de Almadraba

El cuadro, estructura rectangular compuesta por redes caladas hasta el fondo, está a su vez dividido en varios compartimientos: cá-

mara, buche, bordonal y copo, cuya función es la de mantener y agrupar los atunes capturados para su extracción.

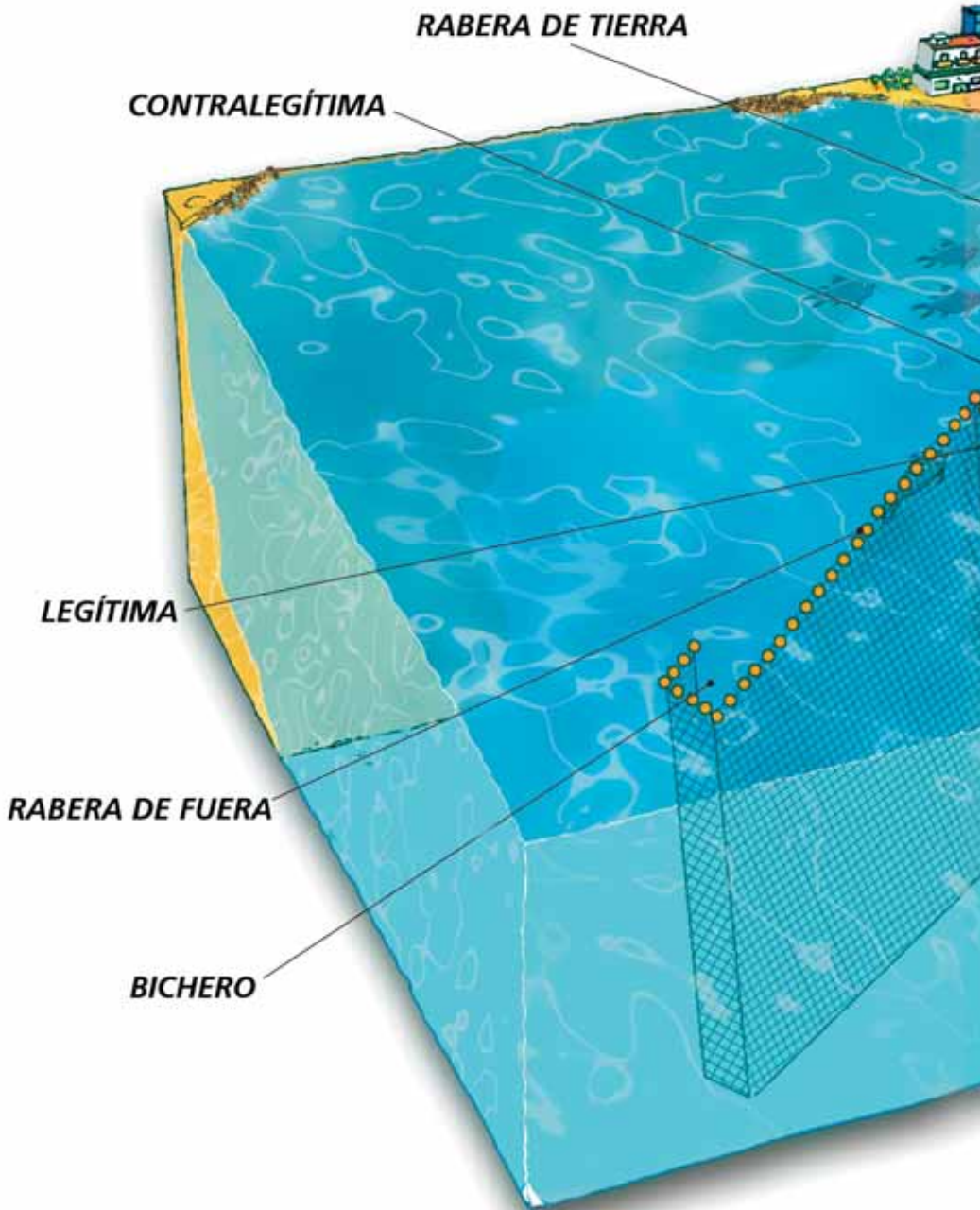
El copo es el único compartimiento provisto de un fondo de red que es izada hasta la superficie para la extracción del pescado, en una operación que se denomina "levantá".

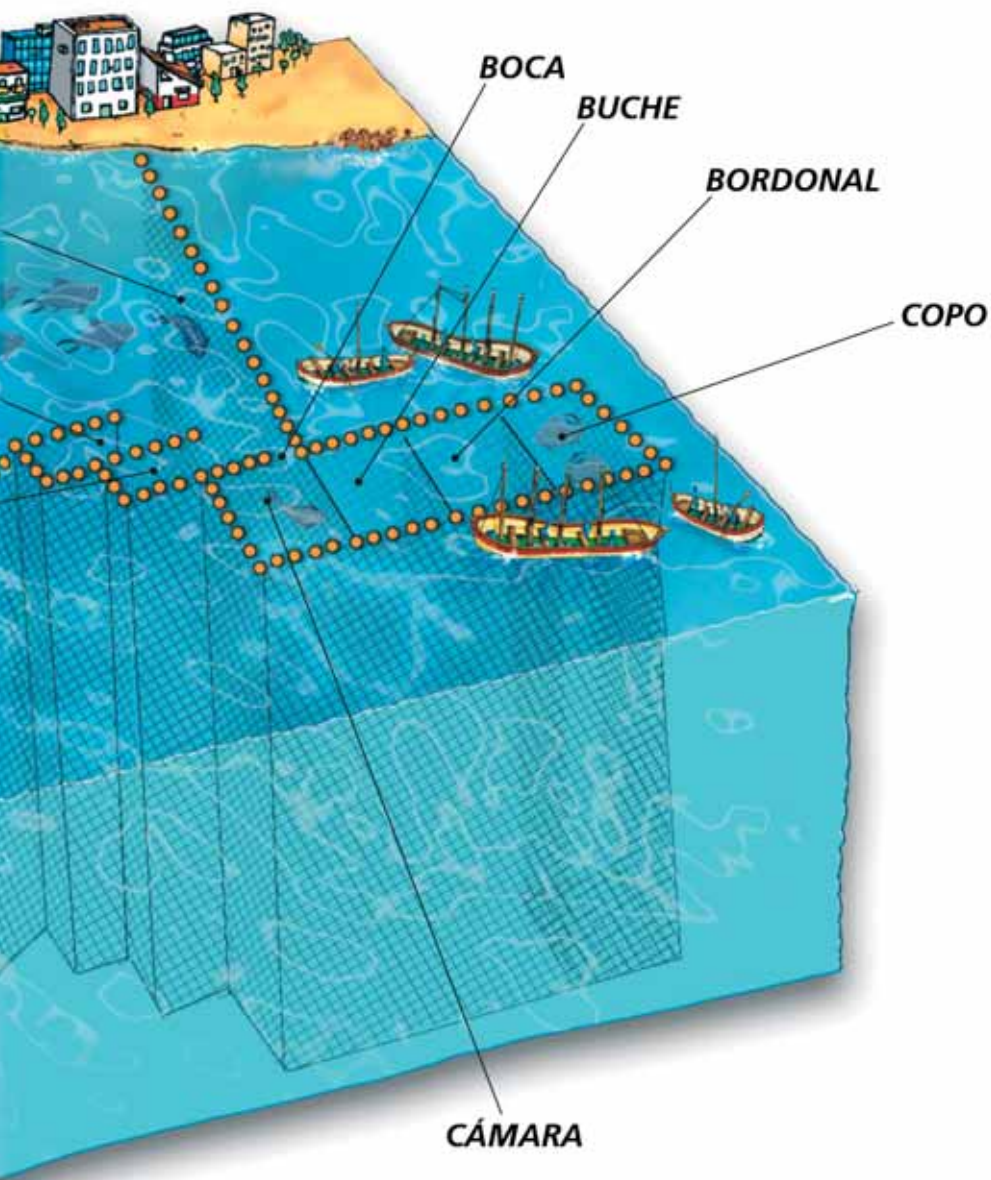
04



El engorde del atún rojo en piscinas anexas al copo de la almadraba es una actividad reciente que se está llevando a cabo con éxito en Andalucía. La actividad consiste en el mantenimiento y engorde de los atunes capturados de retorno, inicialmente delgados y magros, de manera que aumentan su peso y adquieren una cierta cantidad de grasa que mejora su comercialización.

>> **Esquema COLOCACIÓN DE LA ALMADRABA**







RONQUEO DEL ATÚN DE ALMADRABA



El atún es prácticamente el único pescado que se despieza. El despiece del atún se denomina **ronqueo** y se realiza en función del estado de engrasamiento de las piezas, a diferencia de los animales de basto (cerdo, vacuno, ...), en los que el despiece responde a planos musculares.

La cantidad de grasa es mayor en las piezas superficiales que en las que están próximas al espinazo. Según sea el **engrasamiento** de la pieza se determina el destino: industria salazonera, industria conservera o fresco para cocina.

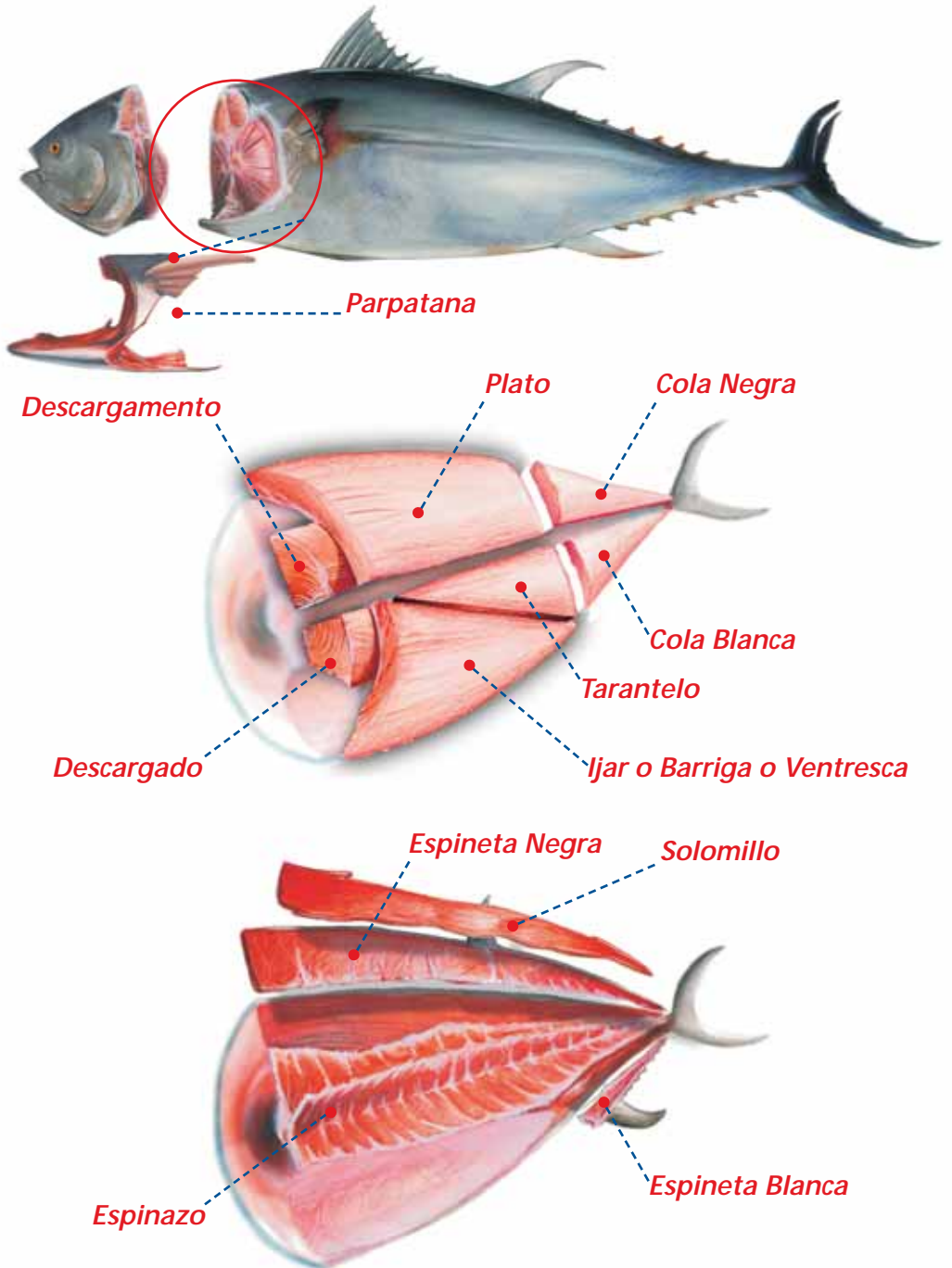
Con el ronqueo del atún se obtienen, además de las piezas procedentes de la masa muscular, las vísceras del mismo, igualmente aprovechables.

A continuación se exponen cada una de las piezas y vísceras que se obtienen mediante el ronqueo de un atún de almadraba, haciendo referencia a su localización.

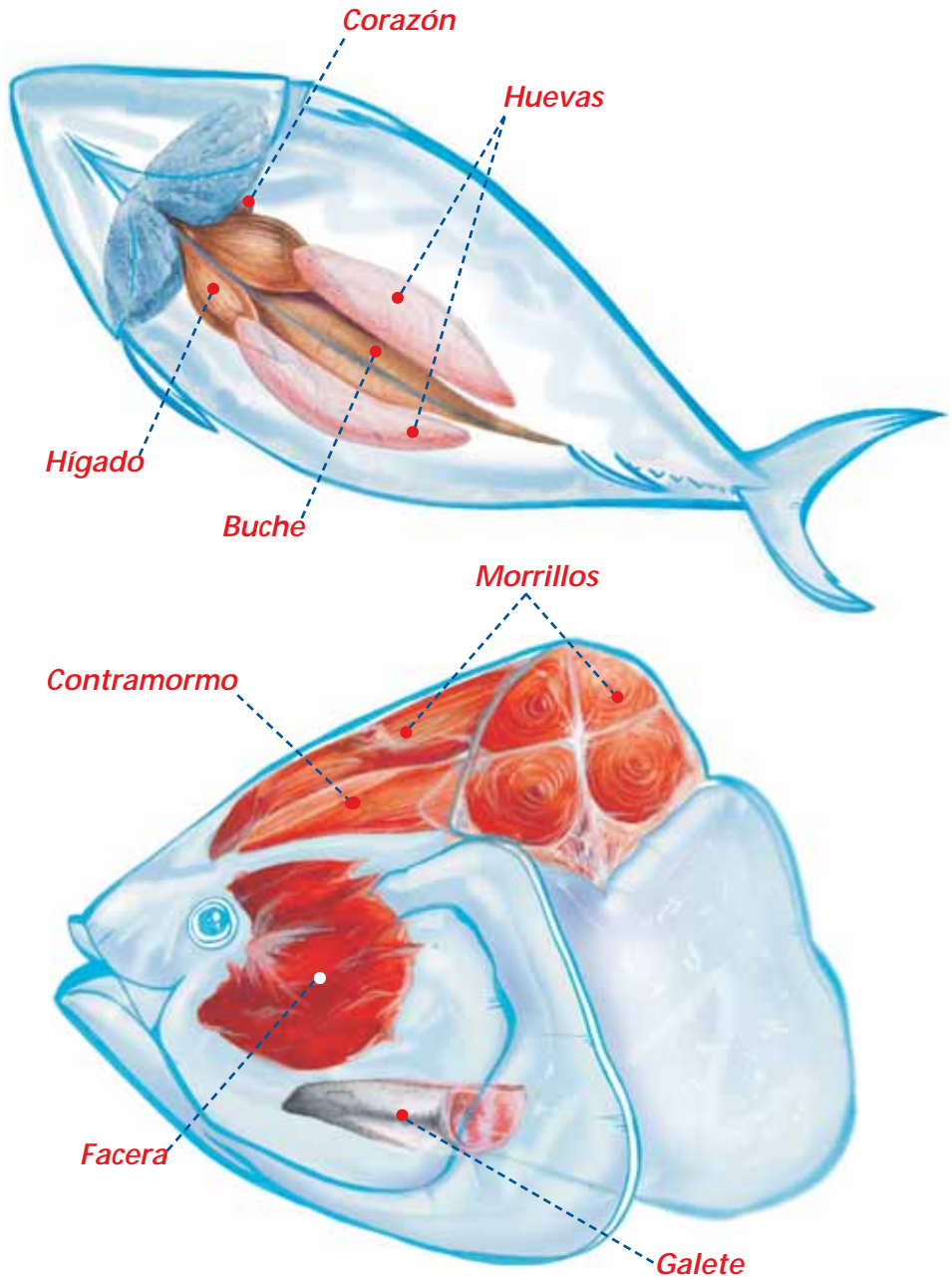


Grabado de Conil de la Fra. Siglo XV

>> *Piezas más importantes*



>> **Visceras** (Ubicación aprox. de las vísceras más importantes)





TÚNIDOS CAPTURADOS POR LA FLOTA ANDALUZA

Atún Rojo

(Thunnus thynnus)



- > Es el mayor de los túnidos y el más valorado en el mercado. Se comercializa fresco y congelado y también se elabora, aunque poco, en conserva y salazón. Es una especie muy apreciada y cotizada en el mercado internacional, especialmente en el japonés para el consumo en crudo (sashimi,...) por lo que la mayor parte de las capturas, sobre todo las de almadraba, se destinan a la exportación.
- > En las costas andaluzas se pesca principalmente con almadraba, que es el arte tradicional y típico para la captura de esta especie, aunque también se captura con palangre de superficie, cerco y anzuelo.

Melva

(Auxis rochei)



- > Su carne es de excelente calidad y muy apreciada en la elaboración de conservas en aceite. La especialidad melva canutera en aceite destaca por su gran exquisitez. Junto a la Caballa del Sur es un producto tradicional de la industria transformadora andaluza. Fundamentalmente se pesca con almadraba, también con cerco y palangre de superficie.

Bonito

(Sarda sarda)



- > Su carne es muy sabrosa y se comercializa fresco y congelado, también en conserva, seco y salazón.
- > Se pesca con almadraba y también con redes de enmalle y cerco.

Bacoreta o Albacora

(Euthynnus alletteratus)



- > Su carne es de buena calidad y se comercializa en fresco, salazón y también en conserva. Además de con almadraba se pesca fundamentalmente con cerco y también con curricán.

Atún Blanco o Bonito del Norte

(*Thunnus alalunga*)



> Después del atún rojo es el más cotizado en los mercados. Se comercializa fresco, congelado y especialmente en conserva, donde tiene gran importancia. > Se pesca con cerco y con redes de enmalle.

Rabil

(*Thunnus albacares*)



> Es también un atún muy apreciado y cotizado. En los mercados internacionales recibe el nombre de Yellowfin. Se comercializa en fresco, congelado, en salazón y en conserva. > Se pesca fundamentalmente con cerco y palangre.

Patudo

(*Thunnus obesus*)



> Es de buena calidad aunque menos apreciado que los anteriores túnidos. Se comercializa fundamentalmente fresco, aunque también en salazón en conserva. > Se pesca con cerco y palangre.

Listado

(*Euthynnus pelamis*)



> Su carne es apreciada por el elevado contenido en grasa que le confiere un sabor peculiar. Se comercializa fundamentalmente en fresco. > Se pesca con cerco y palangre.

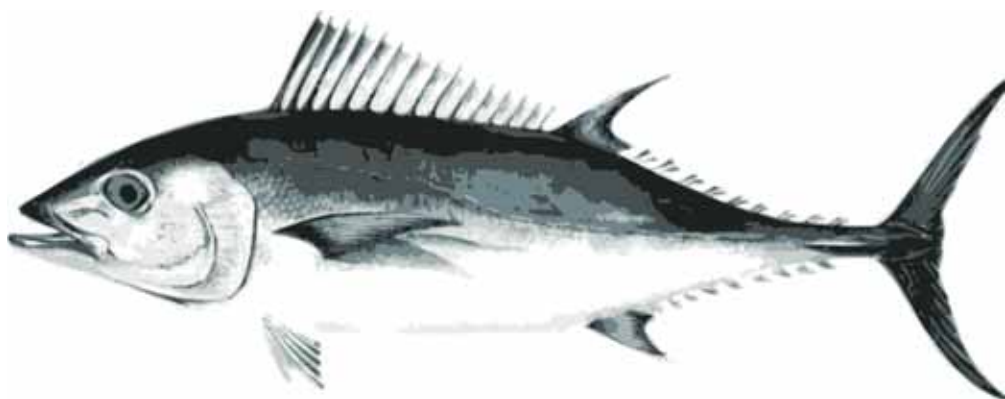


VALOR NUTRICIONAL DEL ATÚN



El pescado es un alimento recomendable en todas las edades y su alto valor nutritivo lo hace indispensable en una alimentación equilibrada.

Los atunes se encuadran entre los denominados pescados azules. Su característica fundamental es el elevado contenido en ácidos grasos poliinsaturados cuyo efecto positivo para la salud está ampliamente demostrado, especialmente en la prevención de enfermedades cardiovasculares al regular los niveles de colesterol.



También destacan en su composición el alto valor proteico (por encima de la carne de cerdo o vacuno), así como su contenido en hierro y vitaminas del complejo D.

El pescado azul forma parte de la dieta mediterránea, sinónimo de dieta sana y equilibrada, recomendándose su consumo tres o cuatro veces por semana.



INDUSTRIA DEL ATÚN: SALAZONES Y CONSERVAS

Industria salazonera

La actividad salazonera en Andalucía forma parte de una tradición inmemorial que continúa vigente en nuestros días. La salazón de atún antiguamente perseguía su conservación durante largos períodos de tiempo. En la actualidad, la salazón ofrece una amplia gama de productos de alta calidad, muy apreciados y demandados por los consumidores. Los productos más destacados de la industria salazonera son la hueva, el atún de ijar, el bonito, la sarda y, en especial, la **MOJAMA**.

>> Atún de ijar

- El proceso de elaboración del atún de ijar difiere del utilizado en la mojama y la hueva, ya que en estas últimas se realiza una salazón "en seco" (sin salmuera) y se finaliza con una fase de secado, mientras que el atún de ijar se elabora mediante su inmersión en salmuera.
- El atún de ijar se comercializa de dos formas: trozos enteros envasados al vacío (denominados laños) y fileteado. En este último caso, que es el más frecuente, los laños son desalados en agua, fileteados y envasados en aceite. La elaboración del atún de ijar recuerda al utilizado por los romanos para la conservación del atún.



>> Mojama

- La mojama se elabora con los lomos de atún, cortados en tiras, tratados con sal, lavados y desecados posteriormente y envasados al vacío.

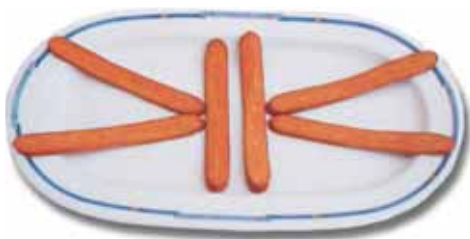
- En el atún rojo los lomos se obtienen de los descargamentos y los descargados que son las piezas de menor contenido en grasa. Actualmente, la especie mayoritariamente utilizada para la elaboración de la mojama es el Rabil. **En Andalucía existe una importante industria tradicional dedicada a la producción de mojama, que se caracteriza por su alta calidad y cuidada elaboración.**



La Asociación Andaluza de Fabricantes de Mojama constituida por productores de mojama de Barbate, Isla Cristina y Ayamonte, titular de la marca **MOJAMA DEL SUR**, ha apostado por la **CALIDAD** distinguiendo sus producciones de mojama elaborada con unos controles de calidad específicos, con la marca de la **Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía CALIDAD CERTIFICADA**, sinónimo de calidad garantizada y avalada.

>> Hueva

- Las huevas que se someten a salazón son las llamadas huevas de grano. El procedimiento de salazón de las huevas es el más complicado y laborioso de los realizados en este tipo de industria.



- La elaboración puramente artesanal, siguiendo los procedimientos tradicionales, confiere a este producto una calidad que lo hace ser el más valorado de entre las salazones.

>> Bonito

- El proceso de elaboración del bonito es muy similar al de la mojama, con la diferencia de que en el caso del primero se somete a salazón el pescado entero una vez eviscerado.



- El bonito así elaborado se comercializa entero o fileteado y envasado en aceite.

>> Sarda

- Se trata de la albacora o bacoreta en salazón y el proceso de elaboración es similar al del atún de ijar.
- Se comercializa fileteado y envasado en aceite.



Industria conservera

La industria conservera de los productos de la pesca en Andalucía opera sobre diversas especies: melva y caballa del Sur, atún, bonito, sardina, langostillos (corru-cos), entre otras.

Destacan por su especificidad y larga tradición, la industria de la **conserva artesanal andaluza**, siendo las producciones más significativas de este sector las de **Melva de Andalucía y Caballa de Andalucía**. El proceso de fabricación puramente artesanal



es el que tradicionalmente se ha realizado en Andalucía y el que, junto con la selección de la materia prima, determina su excelente calidad y prestigio, siendo dos productos muy apreciados por los consumidores.

El Consejo Regulador de las Denominaciones Específicas **Melva de Andalucía y Caballa de Andalucía**, único Consejo Regulador de productos pesqueros existente actualmente en Andalucía, posee la distinción europea "Indicación Geográfica Protegida" (IGP), que reconoce la identidad, el prestigio y las cualidades de estos productos en función a su zona de producción y a sus técnicas de transformación.

En la industria conservera del atún de almadraba se utilizan distintas piezas del atún (ventresca, morrillo, mormo, tarantelo, huevas de grano), todas de muy buena calidad.

En la industria conservera del resto de los túnidos destacan las conservas del Rabil.



En la cocina andaluza se elaboran una gran variedad de platos a partir de cada uno de los atunes descritos así como de cada una de sus piezas. A continuación se van a exponer algunas de las recetas de elaboración tradicional en Andalucía.

09

Receta 1

#Listado encebollado (*)

- 1 listado de 1 ó 1.5 kg de peso
- 1 cabeza de ajo
- 1 cebolla grande
- 2 hojas de laurel
- 8 granos de pimienta negra
- 1 cucharada sopera de orégano
- 1 cucharada sopera de sal
- 1 cucharada sopera de vinagre
- Media cucharada sopera de pimentón dulce
- Medio vaso de los de agua de aceite de oliva



PREPARACIÓN:

Se le quita la cabeza y las vísceras al listado y se desechan. El resto se corta en rodajas de unos 3 cm de grosor y se introducen en un recipiente para desangrar. Para ello se pone debajo del grifo de modo que entre y salga agua constantemente durante unos 3 ó 4 minutos.

Las rodajas de listado desangradas se colocan en una cazuela. Se le añaden la cebolla y los ajos picados, junto con el resto de los ingredientes. Se añade agua hasta cubrir las rodajas y se pone a fuego lento. Se debe remover con cuidado de vez en cuando. Cuando el agua se ha consumido y quede una salsa en la cazuela está elaborado el guiso.

(*) Esta receta puede elaborarse igualmente con el bonito y con la albacora.

Manuel Varo Pérez. Barbate



Receta 2

#Atún con tomate

- 750 g de atún
- 1 cebolla
- 1,5 kg de tomates maduros
- 2 pimientos
- Aceite y sal

PREPARACIÓN:

Se hace un refrito con los pimientos y la cebolla. Se incorpora el tomate, se sazona y se cuece hasta obtener una salsa. Si el tomate fuera muy ácido se le añadiría una cucharada de azúcar. Se corta el atún en trozos, se cuece en agua y sal y se incorpora a la salsa de tomate. También se puede poner el atún crudo y cocer dentro del tomate.

José Antonio Zaiño Goye.

Libro Recetario de la Cocina Isleña (Isla Cristina)

Receta 3

#Mojama con tomate

- 1 kg de mojama
- 3 kg de tomates maduros
- 3 pimientos
- 4 cebollas medianas
- 6 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 vaso de los de agua de aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN:

La mojama se corta en dados de unos 2 centímetros de lado y se deja en remojo durante 24 horas. Se pelan los tomates y se escurren apretándolos con la mano. Se pican las cebollas, los pimientos y los ajos y se sofríen en el aceite. Se incorpora la hoja de laurel y los tomates troceados, se añade el azúcar y se sazona. Se deja a fuego medio durante 45 minutos.

Transcurrido ese tiempo, se añade la mojama escurrida y se deja a fuego medio hasta que la mojama esté tierna.

Popular

#Atún en manteca

- 1 kg de atún
- Pella de cerdo ibérico
- 12 dientes de ajo
- 2 cucharadas de vinagre de jerez
- 25 granos de pimienta negra
- 2 hojas de laurel
- 1,5 cucharadas pequeñas de orégano
- Sal

PREPARACIÓN:

Se corta el atún en dados de 3 cm de lado, se sazona y se reserva. Se trocea la pella ibérica y se funde a fuego lento en una olla, sin dejar de remover con una cuchara de madera. Hay que fundir la cantidad suficiente de manteca como para cubrir el atún.

Sin retirar del fuego y una vez fundida la pella se añaden los dientes de ajo con piel y machacados, transcurridos 5 minutos, durante los cuales se han frito los ajos, se añade el vinagre, la pimienta, el laurel, el orégano y la sal.

Todo ello se deja a fuego durante unos 40 minutos aproximadamente, sin dejar de mover con la cuchara de madera (de este modo se termina de hacer la manteca). Transcurrido ese tiempo se pone el atún y se deja freír en la manteca hasta que no haya sangre ni líquido en su interior, para comprobarlo se coge un dado y se corta por la mitad.

Finalmente se aparta del fuego y se deja reposar durante el tiempo necesario para que los condimentos se depositen en el fondo de la olla.

Se distribuyen los trozos de atún en el recipiente donde queramos guardarlo y se cubren con la manteca previamente colada.

En la olla queda un fondo conocido como "zurrapa" o "ñañara", que mezclado con la manteca resulta exquisito si se unta en el pan. Tanto el atún en manteca como la "zurrapa" o "ñañara" se conservan durante mucho tiempo en el frigorífico.

Angel Tomás Fernández Ríos. Conil de la Frontera

#Melva aliñada (*)

- 1 melva
- 2 tomates
- 1 cebolla
- 2 pimientos
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN:

Se descabeza la melva y se le quitan las vísceras. Se pone en un recipiente con agua para que se desangre, cambiando varias veces el agua.

En una olla con abundante agua (donde la melva entre con holgura) se ponen unas 8 ó 10 cucharadas de sal (en función de la cantidad de agua), se pone a fuego y cuando el agua empieza a hervir se introduce la melva. Se deja a fuego fuerte durante unos 30 minutos aproximadamente, transcurrido el cual se saca la melva y se reserva.

Mientras la melva se enfría, se cortan los tomates, la cebolla y los pimientos en trozos pequeños. Una vez fría se le quita la piel raspándola con un cuchillo, se le retiran las espinas y se desmenuza con las manos.

La melva desmenuzada se pone en una fuente de servir, junto con las hortalizas y se aliña todo con sal, aceite de oliva virgen y vinagre.

(*) También se pueden elaborar con esta receta el listado, la albacora y el bonito.

M^a del Carmen Durán Sánchez. Vejer de la Frontera

#Atún mechado

- 1 kg de atún
- 2 ó 3 cebollas medianas
- 2 ó 3 dientes de ajo
- 1 vaso de aceite
- 100 g de jamón
- 1 vaso de vino blanco
- 2 ó 3 hojas de laurel
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Se corta el jamón en cuadraditos pequeños. Se coge el atún y se mecha con el jamón. Se cortan las cebollas en rodajas no muy grandes. En una tartera de las de horno se pone un fondo de cebollas, las que sobren se reservan, colocando el

atún encima. Se pican los ajos finamente, se untan al atún, se salpimentan y cubren con sal y el resto de las cebollas. Se pone el laurel y se mete al horno durante 1 hora. Se saca y se riega con el vino blanco.

José Antonio Zaiño Goye.

Libro Recetario de la Cocina Isleña (Isla Cristina)

#Atún en adobo

- 1 kg de atún
- 12 dientes de ajo
- 1 cucharada sopera de orégano
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- 1 cucharada pequeña de comino
- Sal
- Harina

PREPARACIÓN:

Se hace un majado con los ajos, el orégano, el pimentón dulce, el comino y la sal. El atún se corta en dados de unos 3 cm de lado y se pone en un recipiente con todos los ingredientes, de-

jándolo macerar durante 24 horas. Se enharina el atún y se fríe en abundante aceite.

Isabel Bermúdez Ramírez.

Conil de la Frontera

#Atún en escabeche (*)

- 2 kg de atún
- 2 cebollas gruesas
- 12 dientes de ajo con su piel
- 1 limón en rodajas
- 6 hojas de laurel
- 1 ramita de tomillo
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1/4 litro de aceite de oliva
- 6 clavos
- 12 granos de pimienta negra
- Vinagre
- Sal
- Harina
- 1 cucharada pequeña de azúcar

PREPARACIÓN:

Se corta el atún en filetes de 2 cm de grosor, que se enharinan y se frien en aceite bien caliente. Se sacan y se reservan. El aceite de freír se filtra y se pone en una cazuela donde se doran los ajos, para posteriormente añadir las cebollas cortadas en rodajas. Se dejan a fuego lento y tapado durante el tiempo necesario para pochar las cebollas. Posteriormente, se añade el laurel, tomillo, clavo, pimienta, pimentón y el limón en rodajas, se remueve y añade vinagre al gusto. Se deja que hierva durante 2 minutos y se añade 1 litro de agua. Se sala y agrega el azúcar, se cuece a fuego medio durante 10 minutos y se añade el atún. Se mantiene a fuego medio durante 5 minutos y se deja enfriar.

Nota: esta receta puede elaborarse con el bonito y la albacora, echando la cabeza y las vísceras. El resto del pescado se corta en rodajas de unos 2 cm de grosor, que se cocinan igual que se ha descrito para los filetes de atún.

Manuel Varo Pérez. Barbate

#Morrillo de atún al horno

- Un morrillo de atún
- El zumo de medio limón
- Aceite
- Sal

PREPARACIÓN:

En una fuente para horno se pone un poco de aceite, el suficiente para engrasar el fondo, se pone el morrillo, se le agrega el zumo de limón y se sala. Se introduce al horno, previamente calentado, a 180° C durante aproximadamente 1/2 hora. El tiempo de elaboración varía en función del tamaño del morrillo, pero se conoce cuando el plato está elaborado por el color dorado que éste toma.

Isabel Bermúdez Ramírez.
Conil de la Frontera

#Budín de melva

- 3 latas pequeñas de melva
- 3 cucharadas de tomate frito
- 3 rebanadas de pan de molde
- 0,2 l de nata líquida
- 3 huevos
- Sal
- Pimienta

PREPARACIÓN:

Se escurre el aceite de la melva, se desmenuza y se mezcla con todos los ingredientes. Se introduce en el vaso de la batidora, en el que se bate muy bien hasta que quede una pasta homogénea. Se vierte en un molde untado con aceite de oliva y se introduce en el horno, previamente calentado a 180^a durante media hora. Se deja enfriar en el frigorífico y se sirve frío.

Maía José Pina Ramírez.
Jerez de la Frontera

#Atún al ajillo

- 1 kg de atún fresco
- Aceite de oliva virgen
- Ajo picado
- Perejil picado
- Sal

PREPARACIÓN:

En una olla con aproximadamente 1,5 litros de agua se ponen unas cuatro cucharadas de sal. Una vez empieza a hervir se añade el trozo de atún entero, cociéndolo durante aproximadamente 30 minutos. Se saca el atún, se deja escurrir y se desmenuza en pequeños trocitos. Se coloca sobre una fuente, se añade aceite hasta cubrirlo y se deja en maceración toda la noche en el frigorífico. Al día siguiente, antes de servirlo, se cubre con ajos picados y se espolvorea con perejil.

Rosa Isabel Cervantes Cordero. Ayamonte





ASOCIACIÓN ANDALUZA DE FABRICANTES DE SALAZONES, AHUMADOS Y OTROS TRANSFORMADOS PRIMARIOS DE LA PESCA

UBAGO GROUP

C/ Charles Darwin, 3 Pta.
29590 Campanillas (Málaga)
Tfno.: (0034) 951 010 470 - Fax: (0034) 951 010 471
E-mail: dferandou@ubagroup.com (exportación)
ubago@ubagogroup.com (información general)
www.ubagroup.com

PESCADOS Y SALZ. EL BALANDRO S.A.U.

P. Actuación Industrial C/ Ribera del Guadiana, 62
21400 Ayamonte (Huelva)
Tfno.: (0034) 959 331 454 - Fax: (0034) 959 327 046
E-mail: info@ipessa.es

MANUEL AMORÓS E HIJOS

C/ Extremadura, s/n.
21400 Ayamonte (Huelva)
Tfno.: (0034) 959 320 023 - Fax: (0034) 959 321 527

MARTÍN DORADO

Muelle Martínez Catena, 24
21410 Isla Cristina (Huelva)
Tfno.: (0034) 959 343 554 - Fax: (0034) 959 343 517

PESCADOS Y SALAZ. LA HIGUERITA

C/ Carrera, 46
21410 Isla Cristina (Huelva)
Tfno.: (0034) 959 343 661 - Fax: (0034) 959 343 722

PESCATÚN ISLEÑA

Muelle Martínez Catena, 7
21410 Isla Cristina (Huelva)
Tfno.: (0034) 959 344 488 - Fax: (0034) 959 343 269
E-mail: pescatun@telefonica.net



PINCHOMANIA

Pol. Ind. La Loma de S. Julián
C/ Emilio Hurtado,12
29004 Málaga
Tfno.: (0034) 952 245 611 - Fax: (0034) 952 243 769

SALAZONES HERPAC

C/ Hermanos Abreu, 3 Muelle Viejo
11160 Barbate (Cádiz)
Tfno.: (0034) 956 430 746 - Fax: (0034) 956 433 520
E-mail: herpac@herpac.com

SALPESCA, S.L.

Avda. Queipo de Llano, 108 Muelle Viejo
11160 Barbate (Cádiz)
Tfno.: (0034) 956 430 979 - Fax: (0034) 956 431 553
E-mail: salpesca@salpesca.com

SELECTOS DE BARBATE

Ctra.Cádiz-Málaga, km. 21
11140 Conil (Cádiz)
Tfno.: (0034) 956 445 248 - Fax: (0034) 902 431 254
E-mail: conservasanctipetri@telefonica.net

USISA

Polg. Ind. La Dehesa, s/n.
21410 Isla Cristina (Huelva)
Tfno.: (0034) 959 343 500 - Fax: (0034) 959 331 102
E-mail: clientes@usisa.com

OTRA EMPRESA DE SALAZONES Y AHUMADOS

VENSY ESPAÑA

C/ Ernest Hemingway, 30
Polígono Industrial Guadalhorce
29004 Málaga
Tfno.: (0034) 952 238 040 - Fax: (0034) 952 170 583
Web:www.vensy.es
E-mail: comercial@vensy.es



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo de Pesca



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA