

miércoles 2 de septiembre de 2026

Isla Cristina vuelve a ser referente mundial del atún del 6 al 13 de septiembre en una edición dedicada a las mujeres

La 19 Muestra Culinaria del Atún y el 24 Encuentro de Capitanes de Almadraba consolidan a la localidad como referente gastronómico y cultural



[Descargar imagen](#)

Del 6 al 13 de septiembre Isla Cristina se convertirá un año más en epicentro del atún, con la 19 Muestra Culinaria del Atún, además del Arráez y Sotarráez y 24 Encuentro de Capitanes de Almadraba de Isla Cristina, del 6 al 13 de septiembre de 2026. Una semana en la que el municipio se consolida como “referente turístico y gastronómico y pesquero del atún”, como ha señalado el coordinador de la oficina Marca Huelva, Emiliano Cabot. La Diputación, ha añadido, apoya unas jornadas “de muchísimo interés y de muchísima calidad”, por las que la felicitado a la organización y

agradecido la colaboración al Ayuntamiento de Isla Cristina.

Para el alcalde de Isla Cristina, Jenaro Orta, “veinticuatro años no se hacen ni se formalizan en tres días, hay un trabajo inmenso detrás”, por lo que ha elogiado “el espíritu, el ansia y las ganas de hacer” del presidente de la Asociación Thunnus Thynnus y Amantes del Vino, José Antonio López. Otra ha asegurado que el programa de la Semana del Atún “lo dice de todo, tiene de todo y para todos los públicos; si bien hay determinadas acciones que son para un público más concreto, eso no quita para que cualquier persona pueda en cualquier momento acercarse y disfrutar de la jornada, del pregón, del el ronqueo...”. El alcalde, que ha agradecido a los muchos patrocinadores de las jornadas, ha afirmado que turísticamente “es una forma de poner Isla Cristina en el mapa a nivel gastronómico, a nivel turístico y a nivel cultural”.

Como refleja el cartel, obra de David Robles, esta edición está dedicadas a las mujeres, “a las mujeres de los capitanes, a las mujeres salazoneras y a las mujeres que están en casa, que siempre ayudan a que sus hijos estén limpios, sanos, lo lleven al colegio, mientras normalmente sus maridos eran los que estaban trabajando”, en palabras de José Antonio López.

Según ha explicado, “no tenemos almadraba, pero sabemos muchísimo de almadraba desde 1755, cuando vinieron los catalanes, los portugueses y los valencianos a Isla Cristina, a la antigua Higuerita para capturar los atunes que ya pasaban por aquí junto con la sardina. Y si es verdad que las almadrabas están en Cádiz, en Marruecos, en Portugal, los capitanes los arráez, muchos son de Poniente como nos llaman nosotros, son de Isla Cristina o son de Lepe; ahora los cada vez hay menos trabajadores, pero antes, siempre, siempre todos los reales de las almadrabas de que se cargaban en Cádiz eran de Isla Cristina”.

En la muestra culinaria desde el día 6 al 13 participan 47 restaurantes, chiringuitos y establecimientos “haciendo lo que saben hacer: guiso de las 32 maneras o las 32 partes que somos capaces de extraer del atún la gente de Isla Cristina”. El domingo 6 se realizará un ronqueo público de un atún rabil de unos 100 kilos cedido por la empresa Ficolumé de Isla Cristina.

El miércoles 10 se proyectará el documental ‘Alma Roja. El latido del atún, de Juan Utrilla y Javier Oliver, en el CIT Garum, que día después acogerá el X Pregón Atunero a cargo del biólogo marino Antonio Di Natale, experto mundial en atún. “un amigo nuestro que viene todos los años de Génova sin faltar ni uno. Trabaja para la ONU, para Bruselas, para el rey de Malasia, certifica que el coral de los relojes Rolex es auténtico... Cada año deja lo que sea y siempre se viene a degustar los atunes y a pasárselo bien”.

Las jornadas técnicas se celebran viernes y sábado y todas las ponentes son todas mujeres, al estar dedicada a ellas esta edición. El sábado es el encuentro todos los capitanes de almadrabas: “de los cuatro que calan en España, los dos de Portugal, de las 18 almadrabas que hay en Marruecos. Y viene también el dueño y el rey de la almadraba de Carlos Forte en Sicilia”. También se presentará el libro ‘Las almadrabas andaluzas en la historia’, de Antonio Santos, “sobre las almadrabas desde el año 1298, que es cuando empezó Guzmán el Bueno, hasta 1928, que fue cuando lo cogió el Consorcio Nacional Almadrabero”.

Durante toda semana, en la Gran Vía se expondrán 12 atunes realizados por artistas onubenses, como Víctor Pulido, Pedro Quesada, de Seisdedos, Miguel Ángel Concepción y Rocío Zarandíeta, entre otros. “Son atunes de poliéster de un tamaño de tres metros y si fueran de verdad pesarían trescientos kilos y tendrían una edad de doce años”.

En definitiva, según José Antonio López, Isla Cristina se convierte en la capital mundial del atún, Isla Cristuna “abierta durante una semana, aparte de todo el año para que veáis la maravilla que es y las cosas buenísimas que tiene”.