

## ¿Qué hace un atún en un lugar como este?



Probablemente te hayas preguntado alguna vez que hacen unos atunes colgados en la planta superior del Instituto.

El atún rojo del Atlántico es un teleósteo de la familia *Scombridae*. Esta especie tiene un cuerpo fusiforme y robusto, azul oscuro en el dorso con la zona inferior blanco plateado con líneas transversales incoloras con una hilera de puntos. Puede alcanzar los 3 metros de longitud y los 600 kg de peso y una esperanza de vida de entre 15 y 20 años. La enorme capacidad natatoria del atún rojo (velocidad media de 5,9 km/h y máxima entre 13 y 31 km/h) le permite realizar migraciones de largas distancias. Las migraciones estacionales que realiza la especie están asociadas a la búsqueda de alimento y la reproducción. Concretamente en abril bordea las costas gaditanas para adentrarse en el Mediterráneo para desovar regresando en sentido contrario sobre el mes de junio, una vez concluida su actividad reproductora.

Aprovechando estas migraciones desde el primer milenio antes de Cristo se utiliza una pesca tradicional en las costas que van desde Tarifa hasta Cádiz que es denominada ALMADRABA. A pesar de su capacidad natatoria los atunes no suelen girarse cuando encuentran un obstáculo, conociendo esa dificultad desde la época fenicia se plantea un camino de redes sostenidas en la superficie por corchos y lastradas en los fondos con plomos con una boca amplia en el inicio y que va reduciéndose en anchura progresivamente. El pez al chocar con la red sigue avanzando unidireccionalmente hasta un espacio final que se denomina copo. Cuando se observa una cantidad suficiente se rodea el copo con embarcaciones que simultáneamente van elevando el fondo para ir capturando con unos ganchos engarzados en una especie de lanza son subidos a las cubiertas para ser trasladados a la orilla. En junio la almadraba cambia la orientación colocando la boca en la zona más cercana al Mediterráneo para realizar una segunda etapa de capturas.

En tierra se produce una operación conocida como “ronqueo” por el ruido que se produce al cortar la carne del pez. Aprovechada su exquisita carne, parte se conservaba en sal para una mayor duración del producto. Para más información recomiendo este libro que os adjunto.

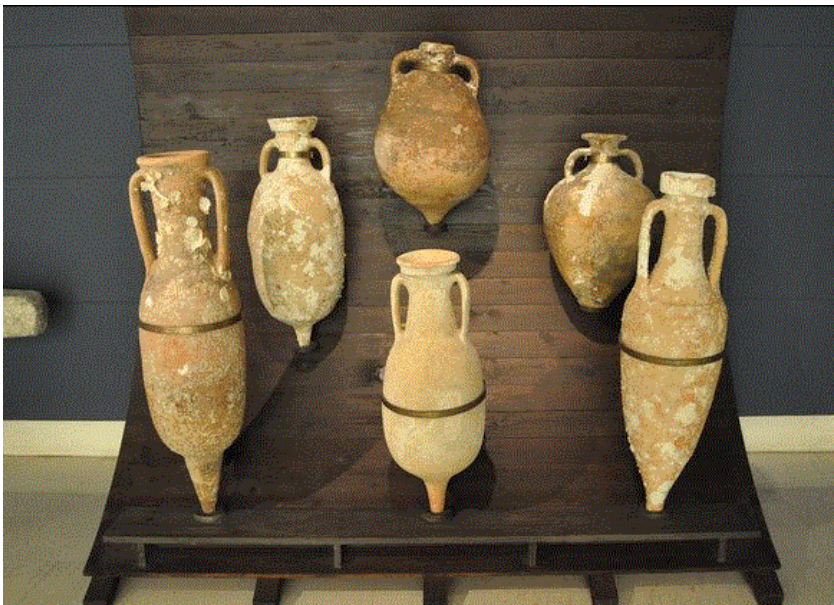
[http://www.besana.es/sites/default/files/guia\\_del\\_atun.pdf](http://www.besana.es/sites/default/files/guia_del_atun.pdf)

Los atunes que cuelgan en la parte superior de nuestro Centro formaron parte de una Exposición que se desarrolló en el Baluarte de Candelaria de Cádiz, frente a la Iglesia del Carmen, en 1992 titulada “Almadrabas gaditanas”. Unos 60 atunes, realizados en polietileno, colgaban del techo realizando un teórico recorrido entre las redes que los dirigían al copo. El visitante realizaba el recorrido por el fondo observando diversas artes y herramientas utilizadas en este modelo de pesca. Al terminar la exposición quedaron almacenados en unas Dependencias y cuando nuestra entonces Jefa de Estudios, Fabiola, solicitó la cesión de algunos ejemplares nos donaron los que hoy se encuentran colgados de las vigas situadas sobre las escaleras.



La importancia de la pesca de atunes en nuestro entorno permite un tratamiento didáctico desde múltiples perspectivas. Además de un complemento alimenticio excelente, forma parte de nuestro patrimonio a través por ejemplo de la numismática

<https://numisarchives.blogspot.com/2019/07/atunes-representados-en-las-antiguas.html>



<https://www.prehistoriadelsur.com/2013/12/factoria-de-salazones-romana-de-cadiz.html>

Pero también pueden incorporarse en otros trabajos que puede incluir recetas con atún como las que se recogen en el PDF que aportamos arriba, o el estudio de la fabricación de los recipientes que se utilizaban para el transporte de vinos, aceites, atún o el *garum* a través de las diversas ánforas que se cocían en lugares como los Hornos Púnicos que tenemos a escasos metros de nuestro Instituto.