

# **LA PESCA DEL ATÚN MEDIANTE ALMADRABA**



**Trabajo final de D. José Antonio Izquierdo Gimeno**

**Tutorizado por el Dr. Juan C. Palmer Silveira**

# Índice

<b>Introducción: motivación personal</b>	
.....	<b>5</b>
<b>¿Qué es la pesca mediante almadraba?</b>	<b>7</b>
<b>Aspectos</b>	
<b>históricos</b>	<b>9</b>
<b>Aspectos técnicos: la</b>	
<b>pesca</b>	<b>12</b>
<b>Un caso concreto: la almadraba de Santi Petri</b>	<b>18</b>
<b>La influencia de la pesca del atún en la economía de</b>	
<b>la</b>	
<b>zona</b>	<b>23</b>
<b>El futuro de la pesca mediante almadraba</b>	<b>25</b>
<b>Bibliografía</b>	
<b>selecta</b>	<b>27</b>



## **Introducción: motivación personal**

He presentado este trabajo sobre la pesca del atún mediante la técnica de almadraba a partir de mi afición por la pesca de este pez desde hace tiempo. Todo empezó en el verano de 2004, cuando participé en un concurso de pesca en Oropesa del Mar, en la provincia de Castellón, y ganamos con mi embarcación *Sherezade*, batiendo el récord de captura del club con una pieza de 291 kg. Tardamos cuatro horas y media en subirlo a bordo, ya que el atún luchó mucho y tuvimos que ser muy habilidosos para que no rompiera la línea del carrete. Esto aumentó mucho mi pasión por la pesca del atún rojo. Da constancia de este hecho una noticia publicada en el Diario Mediterráneo de la época.

### **Un atún de 291 kilos da el título a 'Sherezade'**

Diario Mediterráneo 21 Agosto 2004

OROPESA. El barco *Sherezade*, patroneado por J.A. Izquierdo, ha ganado el III Trofeo de Pesca de Atún de Oropesa en la modalidad de brumeo, gracias a la captura de un atún de 291 kilos, nuevo récord del concurso.



*Captura del atún de 291 kgs en Oropesa de Mar*

La pesca de atún a brumeo es una técnica que requiere el uso de cebo y un olfato muy desarrollado. Consiste en cebar con sardinas muertas o incluso en estado de descomposición para abrir el apetito de los atunes, que luego remontan la fragante y apetitosa estela de las sardinas en las que se tiran las cañas con sardinas o caballas como cebo.

Las cañas deben ser muy robustas y estar equipadas con un carrete de lanzamiento con una capacidad de entre 500 y 1000 metros y una línea de al menos 89 y 100 libras. Esta técnica se utiliza mucho en competiciones y algunos ejemplares llegan a superar los 300 kg. (Carbonell Tatay, 2013).

Esta experiencia fue la que despertó mi interés por la pesca del atún. A lo largo de los años, me he desplazado al sur para conocer de cerca la pesca de estos túnidos y la historia de su pesca mediante almadraba.

## **¿Qué es la pesca mediante almadraba?**

La pesca mediante almadraba es una de las técnicas de captura de atún más antiguas y tradicionales del Mediterráneo, especialmente arraigada en las costas del sur de España, particularmente en las provincias de Cádiz y Huelva. Su origen se remonta a la época de los fenicios, alrededor del siglo VIII a.C., y ha sido perfeccionada a lo largo de los siglos por romanos, árabes y las civilizaciones que les sucedieron. Todo esto ya lo recogió Cesáreo Fernández Duro en el primer tratado escrito sobre las almadrabas (Fernández Duro, 1866).

Conviene analizar el origen del término y de dónde proviene, para entender lo que significa para los interesados en este arte piscícola. El término "almadraba" proviene del árabe "al-madraba", que significa "lugar donde se golpea" o "lucha", haciendo referencia a la intensa actividad de captura de los grandes atunes rojos que migran cada primavera desde el Atlántico hacia el Mediterráneo para reproducirse. Este método aprovecha las rutas migratorias naturales de estos peces, interceptándolos en su paso por el estrecho de Gibraltar.

Por lo que respecta a la técnica específica de este arte, esta consiste en un complejo sistema de redes fijas ancladas al

fondo marino y dispuestas de tal manera que forman un laberinto que guía a los atunes hacia una "cámara" final, conocida como "copo", donde quedan atrapados. Una vez reunidos en el copo, los pescadores proceden a la llamada "levantá", un momento emocionante y cargado de tradición, en el que las redes son izadas para sacar a los atunes a la superficie y capturarlos a mano, uno a uno. Esta práctica requiere gran coordinación, fuerza y destreza por parte de los almadraberos.

La pesca del atún en el Mediterráneo mediante almadraba se practicaba desde la época grecolatina, en un símil en el que se compara la muerte sangrienta de los troyanos a manos de Aquiles con el mar sangriento en el proceso de esta técnica tradicional; en este caso, podemos observar su uso desde los Dardanelos y Turquía hasta Barbate, Conil y Zahara de los Atunes (Quero Oliván, 2001). Quiero incidir aquí en la imagen que me viene a la mente en la que, a orillas del Helesponto, rico en peces, los laboriosos pescadores arrastran a tierra la red abultada y, mientras todavía está dentro de la malla, saltan las piezas. Y unos pescadores, agarrando lanzas o arpones, les dan horrible muerte a los túnidos; con la matanza de estos peces, se enrojece el agua del mar.

No obstante, todo esto es mucho más sencillo hoy en día y, o que es más importante, se ha convertido en una actividad sostenible medioambientalmente. Una de las grandes ventajas de la almadraba es precisamente ese carácter sostenible. Al ser una técnica selectiva, permite capturar principalmente ejemplares adultos y de gran tamaño, dejando libres a los más pequeños y evitando capturas accidentales de otras especies. Además, al tratarse de una

pesca estacional —limitada a los meses de abril a junio—, respeta los ciclos biológicos del atún rojo y contribuye a la conservación de la especie.

La almadraba no es solo una actividad económica; también es un símbolo cultural y social para las comunidades costeras donde se practica. Cada temporada de almadraba es un evento que combina historia, tradición y un profundo respeto por el mar. Los productos derivados de esta pesca, como el famoso atún rojo de almadraba, son altamente valorados tanto en los mercados nacionales como internacionales, especialmente en Japón, donde este pescado es clave en la gastronomía del sushi y el sashimi.

## **Aspectos históricos**

Es tal mi afición que he viajado a Cádiz y sus poblaciones pesqueras (Barbate, Chiclana de la Frontera, Conil y Zahara de los Atunes) en varias ocasiones para documentarme sobre el sistema de pesca de almadraba y conversar con capitanes de almadraba, una profesión muy respetada en el sector pesquero, así como con pescadores y marineros de la zona.

En el golfo de Cádiz existen numerosos vestigios y yacimientos arqueológicos costeros relacionados con la pesca. Entre los yacimientos destacan los restos romanos de Belo Claudia, una ciudad romana situada en la ensenada de Bolonia, en la actual población de Bolonia, a unos 22 km de Cádiz, donde la abundancia de atunes hizo que se desarrollara la industria de salazón de pescado, obtenidos la mayoría por el sistema de almadrabas de los fenicios, y la

elaboración de la famosa salsa «garum», que se exportaba a todo el Imperio romano, cuyos vestigios pueden verse todavía en las ruinas romanas. Hay muchos restos arqueológicos relacionados con factorías de salazón que confirman la importancia de este tipo de pesca.



*Ruinas romanas de Belo Claudia*

Durante la Edad Media, la pesca del atún mediante almadraba mantuvo su importancia estratégica y económica, especialmente en las costas del sur de la península ibérica.

Bajo el dominio musulmán (siglos VIII al XV), la almadraba no solo se conservó, sino que se perfeccionó. Los árabes aportaron valiosos conocimientos sobre las corrientes marinas, los ciclos migratorios del atún rojo y las técnicas para mejorar las redes y las trampas. Además, durante este periodo, la explotación de las almadrabas estaba altamente regulada, con impuestos y concesiones específicas que beneficiaban a las autoridades locales y a la nobleza. Las capturas no solo abastecían a las poblaciones cercanas,

sino que también se salaban y comercializaban, llegando incluso a otras regiones del Mediterráneo.

Más adelante, ya en los siglos XV y XVI, las almadrabas pasaron a estar bajo el control de la nobleza y la corona, que regulaban la pesca mediante concesiones reales, convirtiéndolas en una fuente importante de ingresos.

He seguido de cerca la actividad de este sistema de pesca en el golfo de Cádiz y he visto su revitalización, gracias a la fuerte implantación hostelera y de restauración de la zona en la que comercializan este manjar prácticamente todo lo que pescan. Antes, los japoneses se lo llevaban todo, pues buscaban las mejores piezas para comercializarlas en sus restaurantes más valorados. Afortunadamente, hoy en día muchas de esas piezas pueden ser disfrutadas en otros países y cocinas.

Esta práctica de pesca también se lleva a cabo en Sicilia, Cerdeña y Grecia. De hecho, existe una película de Roberto Rossellini, protagonizada por Ingrid Bergman, titulada *Stromboli*, en la que los habitantes de esas islas volcánicas viven de la pesca mediante almadraba, que les permite subsistir todo el año de ella. En la película, todos salen a pescar en una almadraba y el mar se tiñe de rojo.

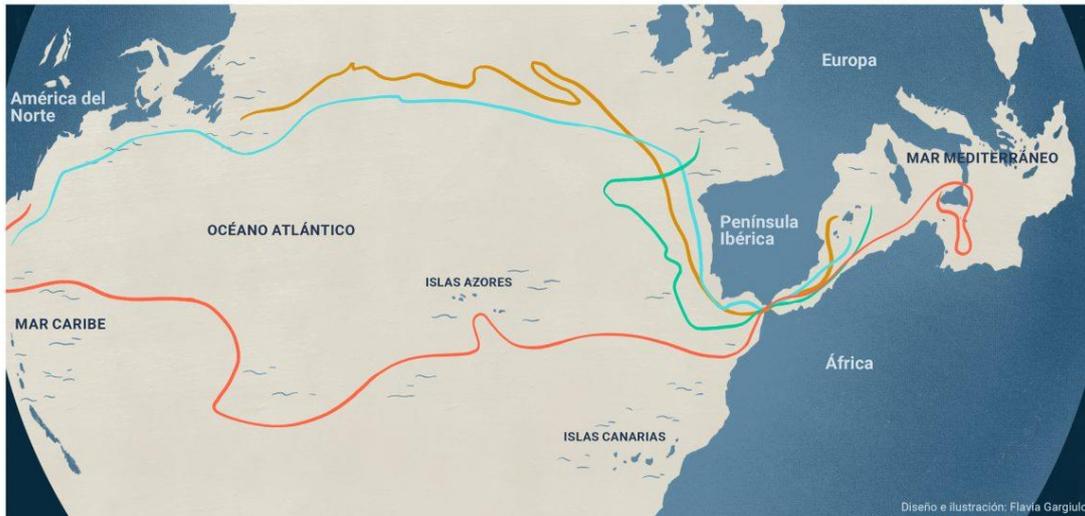


La pesca de atún en Sicilia

### **Aspectos técnicos: la pesca**

La almadraba es mucho más que un arte de pesca: es un ritual milenario que se repite cada año frente a las costas de Cádiz entre abril y junio.

Se trata de un complejo entramado de redes situados a pocas millas de la costa cuya función es la captura de atunes que pasan por el estrecho de Gibraltar a desovar hacia el Mediterráneo. Este arte de pesca data de la época prerromana y desde entonces la forma en que se capturan los atunes apenas ha cambiado. Desde hace tres mil años, los almadraberos han levantado los atunes para extraer el oro rojo del mar, convirtiendo su actividad en un modo de vida y en una cultura propia que se puede respirar en cada rincón de los puertos de la provincia de Cádiz



## La gran migración del atún rojo

Cada año, miles de atunes rojos adultos emprenden una travesía de ida y vuelta que les llevará del Atlántico al Mediterráneo con el objetivo de alcanzar sus tradicionales áreas de reproducción. Los atunes repiten este viaje desde hace milenios.



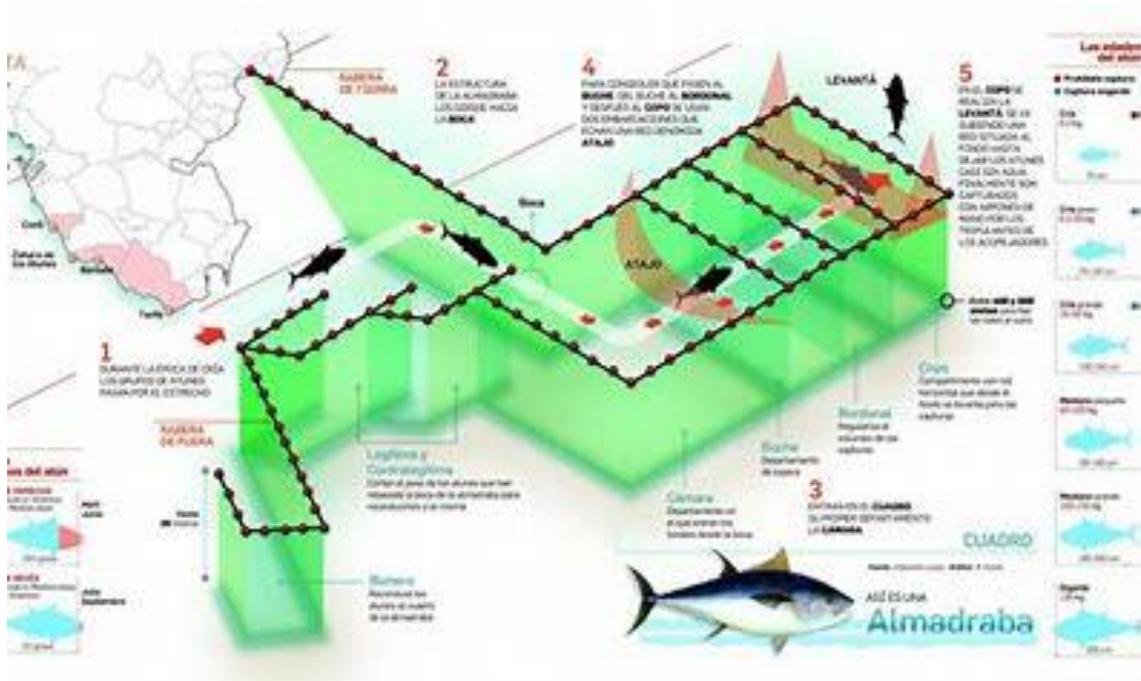
Algunos ejemplos de trayectorias monitorizadas a lo largo de varios años.

- Ruta de entrada al Mediterráneo, 1999.  
Rooker et al. 2007, Reviews in Fisheries Science, 15, 265-310.
- Ruta de entrada al Mediterráneo, 2001.  
Rooker et al. 2007, Reviews in Fisheries Science, 15, 265-310.
- Ruta de salida del Mediterráneo, 2013.  
Badia et al 2016. Peer J Preprints 4:e1813v1.
- Ruta de entrada al Mediterráneo, 2004.  
Datos proporcionados por Molly Luttcavage y Tim Lam.

### Esquema sobre la migración del atún rojo

La almadraba es un arte de pesca del atún. La forma más simple de actuar consiste en situar dos barreras con redes en las que se recogen los atunes y otros peces que puedan llegar. Debido a que, hasta que se suben al barco los atunes siguen vivos, en el acto se pueden seleccionar los atunes más grandes y descartar las piezas pequeñas o inútiles.

Entre los barcos y sobre la red bajan los pescadores más experimentados, que se dedican a seleccionar los atunes, que pueden llegar a pesar más de 200 kilogramos. A continuación, se desangra la pieza elegida y, luego, sus compañeros en el barco le clavan arpones. Después, entre tres o cuatro hombres la suben a bordo. Este proceso se repite con cada pieza.



Esquema sobre la pesca del atún rojo mediante almadraba

Se realiza, una vez se ha rodeado el banco de atunes, lo que se ha dado en denominar la “levantá”. A continuación, presento una serie de imágenes relacionadas con ese proceso de pesca.





**Subida a bordo desde la red**



**Detalle sobre la captura de una pieza**



**Rodeo de las piezas capturadas**

Las características físicas y bioclimáticas de las costas onubenses y gaditanas, hasta el estrecho de Gibraltar, han hecho de este entorno un lugar privilegiado para la pesca.

El proceso comienza cuando los atunes, en su migración desde el Círculo Polar Ártico hasta el mar Mediterráneo, pasan por el estrecho de Gibraltar. La práctica totalidad de las almadrabas construidas en el Mediterráneo desde el siglo XVIII hasta mediados del siglo XX han estado capitaneadas por arráeces (jefes de todas las faenas que se ejecutan en la almadraba, comandados por auténticos expertos en este arte de pesca).

A partir de la Reconquista, los nobles fueron compensados con privilegios en la explotación de las almadrabas desde el río Guadalquivir hasta la costa del reino de Granada. Este privilegio fue ratificado por Fernando IV en 1299 y así sucesivamente, lo que creó una fuerte polémica entre los

nobles, el duque de Medina Sidonia y el duque de Guzmán de Tarifa.

Los privilegios de la Casa de Medina Sidonia fueron abolidos de forma definitiva mediante una Real Orden de 1817 y, en 1828, se establecieron las condiciones para consignar las almadrabas a los gremios de pescadores y se aprobó el reglamento para las almadrabas y la sobreexplotación de los recursos. Por ello, muchas fueron abandonadas debido a las pérdidas que generaban.

La incorporación de nuevas técnicas fue lenta e ineficiente durante todo el siglo XIX.

La captura del atún con almadraba creció en las dos primeras décadas del siglo XX y, en 1928, se constituyó en España el Consorcio Nacional Almadrabetero, cuyo primer presidente fue D. Serafín Romeu Portas.

El 18 de enero de 1973 se constituyó el Consorcio Nacional Almadrabetero.

## Un caso concreto: la almadraba de Santi Petri



Muelle de Santi Petri

La industria de la almadraba dio vida y trabajo a miles de familias en el poblado de Santi Petri Miguel, hoy abandonado y pendiente de recuperación. Ángel García Argües, novelista y agitador cultural, quiso conocer a fondo la realidad de estas gentes que habitaban aquella península en los mejores años del Consorcio Nacional Almadrabeto, que en 1928 cogió de las riendas de una explotación que había comenzado a funcionar en el último tercio del siglo XIX con la instalación de una fábrica de conservas.

La actividad almadrabeto, sin embargo, databa de los siglos XVI y XVII (cuando se abrieron las primeras chancas o depósitos para curar pescado), y también hunde sus raíces en la ocupación fenicia de Chiclana, puesto que los fenicios pescaban atún. No fue hasta 1921 cuando la colocación de redes en armazón fijo supuso la reglamentación de la

almadraba de Santi Petri, que era una pedanía de Chiclana. En aquel rincón del Atlántico se levantó su ciudadela; atrás habían quedado las chancas y fábricas de atún, así como las primitivas casas en las que se alojaban estos obreros del pescado. Las inversiones realizadas durante la dictadura de Primo de Rivera supusieron un desarrollo del poblado que, pese a la dureza de la tarea, facilitó considerablemente la vida de quienes allí marchaban en busca de trabajo.



**Poblado de Santi Petri (Chiclana de la Frontera)**

En Santi Petri se produjeron un 25 % de las conservas de pescado a nivel nacional mediante 11 almadrabas en el sur, con unas capturas de 13 000 ejemplares de atún.

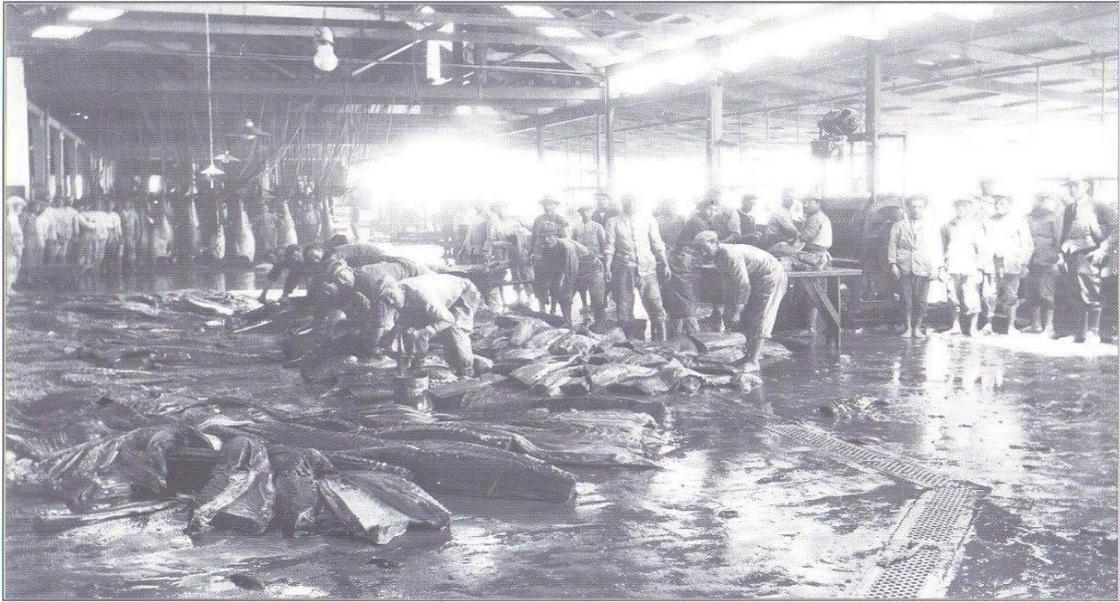
La creación de una colonia industrial era relevante, ya que la temporada obligaba a importar mano de obra especializada entre marzo y agosto. Todo se organizó de manera que el poblado pudiera acoger a entre 1000 y 1500 personas para que pudiesen vivir en condiciones aceptables.



**Imagen de Santi Petri**

El analfabetismo y la pobreza eran difíciles de combatir en una existencia chabolista, pero Santi Petri asomaba como una alternativa de pan y subsistencia razonable para la época.

La temporada empezaba con el acopio del material necesario para la fabricación de conservas. También se preparaban las embarcaciones, redes y aparejos, y el copo se transportaba ya en abril. La captura de la migración de los atunes se producía hasta agosto, que coincidía con la actividad más frenética del poblado. Entonces empezaba el despiece en las chancas y la faena de las estibadoras, encargadas de enlatar el atún.



**Descarga y limpieza del atún**

Pero, a pesar de la dureza, el contraste con la vecina Chiclana convertía al poblado de Santi Petri en una tierra de oportunidades: sueldo fijo, escuela, techo y servicios con los que los chiclaneros ni podían soñar.

Entre 1940 y 1956, el Consorcio Almadrabetario proporcionó agua y electricidad al poblado. Poca broma en tiempos como aquellos.

La punta Isla, la almadraba que explotaba el Consorcio de Santi Petri, se disolvió en 1973, tras ser liquidada y subastada. La pesca había empezado a escasear años antes, en la década de los sesenta, cuando se sumó un aumento de los costes laborales y la acumulación de una deuda inasumible fruto de una gestión nefasta.



**Despiece del atún**

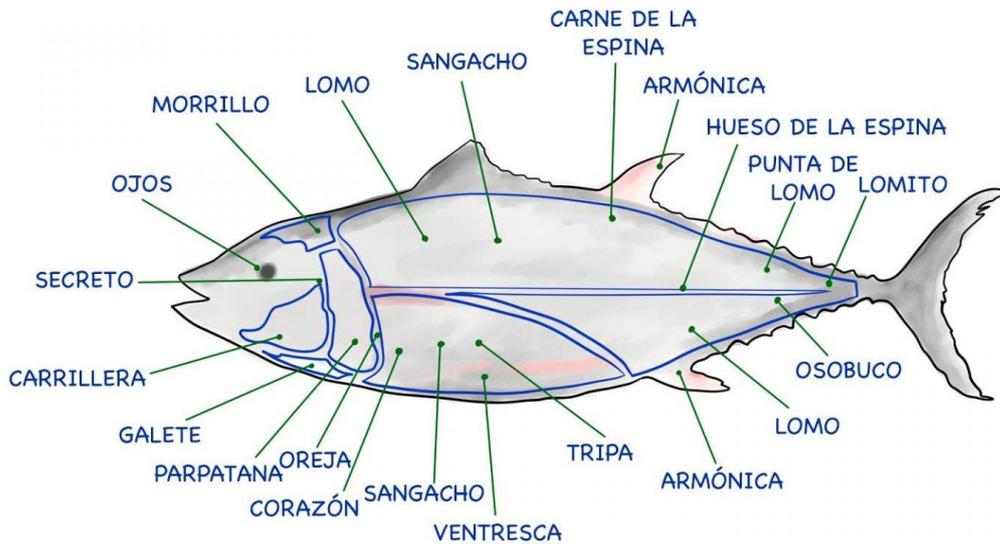
Una vez en tierra, se despieza en una operación denominada «ronqueo», en la que se aprovecha todo el atún, ya que se conoce como el «cerdo del mar».

Sin duda, es uno de los manjares del mar, cada vez más valorado. El atún rojo (*Thunnus thynnus*) es uno de los productos más cotizados por los restaurantes y cada vez más por los hogares españoles.

El ronqueo es el despiece tradicional del atún poco después de capturarlo. Su nombre corresponde al sonido que emite el cuchillo cuando pasa y se desplaza por el espinazo del animal.

Aunque este pez está actualmente muy cotizado, tal y como ocurre con el cerdo ibérico, dispone de partes «más nobles» que otras. La textura, la concentración de grasa y el sabor

del morrillo difieren de los de la ventresca, por poner un ejemplo.



Partes del atún

## La influencia de la pesca del atún en la economía de la zona

A lo largo de los siglos, la pesca del atún ha dado lugar a una importante industria de transformación. En Barbate, Conil, Zahara de los Atunes y Tarifa, las factorías de salazones y conservas han sido cruciales para aprovechar al máximo las capturas. La comercialización del atún en salazón o ahumado permitió que este producto viajara a distintos puntos de España y del extranjero, aportando ingresos adicionales a la región.

Con el paso del tiempo, y especialmente desde finales del siglo XX, la economía de Barbate ha tenido que adaptarse a las nuevas normativas medioambientales y a la creciente demanda internacional del atún rojo, sobre todo por parte del

mercado japonés. La sobreexplotación del atún a nivel global ha obligado a implantar cuotas estrictas de captura, lo que ha supuesto un desafío para los pescadores locales. No obstante, estas medidas también han fomentado una pesca más sostenible y han revalorizado el producto, aumentando su precio en el mercado.

En las últimas décadas, el turismo gastronómico ha emergido como un factor clave para la economía local. La "Ruta del Atún", un evento anual que recorre localidades como Barbate y Conil, atrae a miles de visitantes interesados en degustar este manjar preparado de innumerables formas, desde el sashimi hasta las recetas tradicionales andaluzas. Este auge del turismo ha generado nuevas oportunidades de negocio para restaurantes, hoteles y comercios locales.

A pesar de las oportunidades, la economía de Barbate sigue enfrentándose a retos significativos. La dependencia de la pesca, combinada con las fluctuaciones del mercado internacional y las restricciones medioambientales, hace que sea crucial diversificar las fuentes de ingresos. Los esfuerzos actuales se centran en fortalecer el sector turístico, promover la marca "atún de almadraba" como producto gourmet y fomentar iniciativas de economía azul que integren la sostenibilidad marina con el desarrollo económico.

En definitiva, la pesca del atún rojo ha sido y sigue siendo el alma económica de Barbate y sus alrededores. Aunque el futuro presenta desafíos, la combinación de tradición, innovación y sostenibilidad ofrece una vía esperanzadora para mantener viva esta actividad milenaria mientras se impulsa el progreso económico de la región.

## **El futuro de la pesca mediante almadraba**

La almadraba es un método de pesca selectivo, lo que significa que solo se capturan atunes rojos adultos que migran hacia el mar Mediterráneo para desovar. De este modo, los ejemplares más jóvenes pueden continuar su ciclo vital y se minimiza el impacto ambiental y la captura accidental de otras especies marinas.

Además, se apoya la pesca responsable y los métodos de pesca son sostenibles, se garantiza la calidad del producto y el atún rojo capturado mediante almadraba es de alta calidad debido a su proceso de captura y manipulación.

El atún rojo de almadraba es bajo en mercurio y otros contaminantes, tiene un fuerte impacto ambiental y económico, genera empleo y actividad económica en las zonas costeras y apoya la economía local, y promueve el turismo gastronómico y cultural. Atrae a miles de visitantes interesados en conocer este arte de pesca tradicional, al ser un patrimonio cultural que se ha transmitido de generación en generación.

La pesca de almadraba depende de la migración del atún rojo, que puede variar de un año a otro. La instalación y el mantenimiento de la almadraba requieren una inversión considerable. Los costes operativos, como el combustible y la mano de obra especializada, van en aumento.

La almadraba se enfrenta a la competencia de otras pesquerías que utilizan métodos de captura más intensivos

y menos selectivos. La sobreexplotación de los océanos y el cambio climático suponen una amenaza para la población de atún rojo. La pesca del atún de almadraba se enfrenta a la competencia desleal de grandes pesquerías extranjeras que capturan atunes utilizando tecnologías de localización por satélite y sonares muy sofisticados.

En resumen, la pesca del atún mediante almadraba es un arte de pesca tradicional y sostenible que ofrece un producto de alta calidad y genera beneficios económicos y culturales. Debemos luchar para que esta tradición no se pierda.

Sin embargo, también se enfrenta a desafíos relacionados con la dependencia de la migración del atún, los elevados costes y la competencia de otras pesquerías.

El atún de almadraba supone un valor añadido para el turismo, especialmente para el gastronómico, como ocurre en poblaciones como Chiclana. Conil, Barbate, Zahara de los Atunes y Tarifa se han instalado cadenas hoteleras de primer orden y restaurantes de atún de almadraba de prestigio nacional e internacional, que son el primer motor de la economía de la zona y van en aumento, lo que supone un medio importante para preservar la pesca mediante almadraba durante mucho tiempo.

En conclusión, la almadraba es mucho más que un método de pesca: es una herencia cultural que ha sabido adaptarse a los tiempos modernos sin perder su esencia, preservando tanto el medio ambiente marino como las costumbres de las gentes del litoral andaluz. La combinación de tradición, sostenibilidad y calidad convierte a la almadraba en una práctica única y digna de admiración.

## Bibliografía selecta

Carbonell Tatay, J.M. (2013) La pesca deportiva del atún rojo. Ed. Tutor.

Díaz de la Paz, A. (2012). Extracción de túnidos y competitividad en la industria derivada. El caso de las pesquerías canarias, 1950-1975. *Anuario de Estudios Atlánticos*, 58, 487-514.

Fernández Duro, C. (1866). Almadrabas. *Reseña histórica de su empleo en las costas de España y reglamento para su régimen*. Madrid: Establecimiento tipográfico de Estrada, Díaz y López.

Florido Del Corral, D. (2006). Las almadrabas andaluzas: entre el prestigio y el mercado. En Chic, G. (Dir.) *Economía de prestigio versus economía de mercado*, (pp 193-214).

Quero Oliván. M. (2001) La pesca con artes de almadraba en el Estrecho de Gibraltar: La pesca con almadraba de "Vista o Tiro" en Tarifa. *Aljaranda: revista de estudios tarifeños*, (42), 10-19.