

# Desventuras del ATÚN ROJO en sus rutas migratorias

Desde épocas muy remotas el Atún Rojo ha sido codiciado, buscado y valorado por diferentes regiones.

Desde la antigua Grecia se tienen datos de la pesca y el valor que siempre ha tenido este túnido. Se sabe que los fenicios, los grandes negociantes de aquella época, ya comerciaban sus carnes.

Hoy día el atún rojo puede alcanzar o superar los 450 kilogramos, es el sustento de una de las pesquerías más lucrativas de todo el planeta, la razón básica es el mercado japonés.

Se calcula que cada habitante llega a [consumir unos 90 kilos](#) de atún rojo al año, está claro que esta fuerte demanda, por ser parte importante de la dieta del país del lejano oriente, ha llevado a la especie, en algún momento a peligrar con signos alarmantes de posible extinción.

## Protegiendo la especie

La sobrepesca, la pesca deportiva y la pesca furtiva, ha forzado a La Comisión Internacional de Conservación de los Atunes Atlánticos (ICCAT) a tomar importantes restricciones en cuanto a los diferentes tipos y épocas de pesca de este gigante del mar.

Según cifras de la comisión desde el 2009 el stock de atún rojo ha ido en picada dramáticamente, pudiendo señalar los porcentajes descendientes de la siguiente manera: 72% en la costa atlántica oriental y un 82% en la costa occidental.



### **El atún rojo puede alcanzar o superar los 450 kilogramos**

Es en la ciudad de Mónaco en el 2009 cuando definitivamente se declara que la especie está en peligro de extinción, ya en el año 2010, diferentes países europeos, entre ellos Francia con su portavoz y Ministro de Ecología dieron el visto bueno a que se impusiera un límite internacional a las capturas.

Lamentablemente para ese momento la UE, a pesar de ser el mayor referente en cuanto a la sobrepesca, se abstuvo de apoyar esta iniciativa.

Sin embargo, con el [Plan de Recuperación](#) que se puso en marcha en el 2006, ha dado en estos años, claros signos de recuperación, aunque organizaciones como Greenpeace declaran que no se están cumpliendo las normas y se sobre pasa la cuota de 30.000 toneladas anuales llegando hasta 60.000 toneladas, el doble de los establecido.

# El Patudo Canario

El Archipiélago Canario se encuentra en unos de los puntos de los más importantes en cuanto a las rutas migratorias del atún en el Océano Atlántico.

El paso de estos peces por la Costa Sur y el Noroeste de Gran Canaria, justo en la mitad de la primavera, a principios del verano y en los inicios de otoño hasta el final de invierno.



## **“Patudo Canario” Atún Rojo**

Esto ha sido de gran provecho para la flota pesquera de las Islas Canarias, sin embargo, desde que, en el año 2006, cuando se impusieron las restricciones con el límite internacional de capturas y se asignaron cuotas para los países.

España ha tenido asignado desde el 2010 un TAC de 2.526 toneladas (un 40% menos de lo permitido en 2009) y que ha venido aumentando hasta la fecha.

## La actualidad

La flota pesquera española dispondrá de una cuota de 6.784 toneladas de captura de atún rojo para el año 2023, lo que supone un incremento del 10 % con respecto a 2022, según el acuerdo alcanzado en la reunión anual de la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT) celebrada entre el 14 y el 21 de noviembre en Vila do Lobo (Portugal), en la que se ha constatado la recuperación de las reservas de esta especie.

A pesar de estas medidas para recuperar el stock de túnidos en el planeta, el ICCAT apunta que, aun así, se han hecho pescas ilegales por un orden de hasta 30.000 toneladas fuera de lo permitido.

Organizaciones como Greenpeace, WWF con pescadores y otros sectores a los cuales les afecta esta situación, han solicitado la creación de un Santuario del Atún Rojo en aguas de las Islas Baleares para de manera definitiva, prohibir la pesca del animal.

Japón y las empresas que pretenden fomentar la acuicultura del Atún Rojo se oponen a este tipo de medidas, estiman crear ecosistemas artificiales.

La alimentación de estos peces es realmente exigente, su status en la cadena alimenticia es muy alto, ya que su principal alimento son otros peces, sin dejar de mencionar su metabolismo, el que hace que necesite requerimientos energéticos muy altos.





### Tataki de Atún Rojo Sésamo y Soja

Además, la cantidad de desechos que se acumularían en el fondo del mar, podrían generar un impacto ecológico importante.

La posible aparición de grandes empresas dedicadas a la acuicultura de los túnidos perjudicaría de manera clara a la flota artesanal.

---

# Tartar de atún, aguacate y sus crujientes

By [Chef Jonay Darías](#)

## Para el tartar de atún:

Por una parte, cortamos el [atún](#) en tacos pequeños para nuestro tartar, las partes con más fibra las raspamos con la ayuda de una cuchara o de una puntilla para sacar la carne más limpia.

Da igual que nos queden en más pequeño o aplastados. Nos ayudará a que el tartar quede un poco más compacto. Añadimos el resto de ingredientes y corregimos de sal.

## Ingredientes:

- 120 gr de atún
- Cilantro
- Cebolla roja
- Ralladura de media lima
- 2 cucharadas de soja
- $\frac{1}{2}$  cucharada de aceite de sésamo
- 5 gr jengibre
- Vinagre de mora 1 cucharada
- Una cucharada pequeña de aceite de sésamo

## Para la base de aguacate

- 1 unid aguacate
- Zumo de media lima
- Sal
- Pimienta
- 1 cucharada de aceite oliva virgen extra

**Cortamos el aguacate en dados, añadimos el resto de ingredientes al gusto**

## **Para los tomates semis ecos y crujientes de su piel:**

- 4 tomates cherry
- jengibre
- 3 cucharadas de azúcar
- 100 ml de soja
- 100 ml agua

Calentamos agua en un cazo hasta que ropa a hervir. En ese momento agregamos los tomates a los que previamente le hemos hecho un corte en forma de cruz en la punta para pelarlos mejor.

Estos tomates los tendremos poco tiempo en el agua ya que simplemente los escaldaremos para pelarlos bien y reservarlos para el siguiente paso.

Guardamos la piel de los tomates para los crujientes. Los colocamos tapadas entre dos papeles absorbentes para que queden lo mas secos posible.

En otro cazo añadimos el agua, la soja, el jengibre (un trozo pequeño nos vale) y el azúcar. Dejamos que rompa a hervir, añadimos los tomates ya escaldados de la elaboración anterior y lo retiramos del fuego. Dejamos los tomates en el cazo sumergidos durante 1 hora y media para que absorba todos los sabores.

Si la mezcla no os cubre los tomates, podéis pasar la mezcla a otro tupper más pequeño o alto para que los cubra durante ese tiempo.

Pasado este tiempo, colocamos los tomates en una bandeja pequeña que podamos usar para horno. Utilizaremos un poco de papel especial para hornear y pondremos nuestros tomates ya escurridos. Los dejaremos 1 hora en el horno a 120 grados.

***Veremos que nuestros cherry se hacen más pequeños, se oscurecen y se arrugan. Son una golosina...***

---

# Tartar de atún, aguacate y sus crujientes

By [Chef Jonay Darías](#)

## Para el tartar de atún:

Por una parte, cortamos el [atún](#) en tacos pequeños para nuestro tartar, las partes con más fibra las raspamos con la ayuda de una cuchara o de una puntilla para sacar la carne más limpia.

Da igual que nos queden en más pequeño o aplastados. Nos ayudará a que el tartar quede un poco más compacto. Añadimos el resto de ingredientes y corregimos de sal.

## Ingredientes:

- 120 gr de atún
- Cilantro
- Cebolla roja
- Ralladura de media lima
- 2 cucharadas de soja
- $\frac{1}{2}$  cucharada de aceite de sésamo
- 5 gr jengibre
- Vinagre de mora 1 cucharada
- Una cucharada pequeña de aceite de sésamo

## Para la base de aguacate

- 1 unid aguacate
- Zumo de media lima
- Sal
- Pimienta
- 1 cucharada de aceite oliva virgen extra

**Cortamos el aguacate en dados, añadimos el resto de**



## **ingredientes al gusto**

### **Para los tomates semis ecos y crujientes de su piel:**

- 4 tomates cherry
- jengibre
- 3 cucharadas de azúcar
- 100 ml de soja
- 100 ml agua

Calentamos agua en un cazo hasta que ropa a hervir. En ese momento agregamos los tomates a los que previamente le hemos hecho un corte en forma de cruz en la punta para pelarlos mejor.

Estos tomates los tendremos poco tiempo en el agua ya que simplemente los escaldaremos para pelarlos bien y reservarlos para el siguiente paso.

Guardamos la piel de los tomates para los crujientes. Los colocamos tapadas entre dos papeles absorbentes para que queden lo mas secos posible.

En otro cazo añadimos el agua, la soja, el jengibre (un trozo pequeño nos vale) y el azúcar. Dejamos que rompa a hervir, añadimos los tomates ya escaldados de la elaboración anterior y lo retiramos del fuego. Dejamos los tomates en el cazo sumergidos durante 1 hora y media para que absorba todos los sabores.

Si la mezcla no os cubre los tomates, podéis pasar la mezcla a otro tupper más pequeño o alto para que los cubra durante ese tiempo.

Pasado este tiempo, colocamos los tomates en una bandeja pequeña que podamos usar para horno. Utilizaremos un poco de papel especial para hornear y pondremos nuestros tomates ya escurridos. Los dejaremos 1 hora en el horno a 120 grados.

***Veremos que nuestros cherry se hacen más pequeños, se***

*oscurecen y se arrugan. Son una golosina...*