GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Ruta del Atún de Conil

Actualidad Empresarial | 30/04/2024 | 00:00

Cada año, durante el mes de mayo, los municipios gaditanos de Conil, Barbate, Zahara y Tarifa, se convierten en el escenario de un evento social y gastronómico único. Se trata de la Ruta del Atún, un recorrido turístico, que coincide con la temporada de pesca del atún de almadraba.

El evento ofrece a los visitantes la oportunidad de deleitarse con uno de los productos más preciados de la región, como lo es el atún rojo capturado mediante la ancestral técnica de la almadraba. Conil de la Frontera forma parte de esta celebración anual con ferias y numerosos establecimientos gastronómicos, como Feduchy, donde deleitan a los comensales con platos elaborados originales que rinden culto la frescura y naturaleza salvaje del atún de almadraba.

¿Qué es la Ruta del Atún?

La Ruta del Atún es un recorrido gastronómico que se puede llevar a cabo en las costas de Cádiz para saborear productos recién extraídos del mar. Se trata de una actividad que trasciende lo culinario, dada su riqueza cultural, natural e histórica. Mediante la almadraba, un legado milenario de los pescadores gaditanos, se instala un intrincado laberinto de redes en la costa atlántica después de la primera luna llena de mayo. Es un método que data de la época fenicia, y permite capturar el atún de aleta azul en su migración primaveral a través del Estrecho de Gibraltar hacia el mar Mediterráneo. La Ruta del Atún tiene gran relevancia para la comunidad local, ya que proporciona empleo a pescadores, empaquetadores y locales gastronómicos a lo largo de la costa.

Feduchy en la Ruta del Atún

En la Ruta del Atún de Conil de la Frontera, uno de los restaurantes más emblemáticos y solicitados suele ser Feduchy, un espacio gastronómico que, con base en el atún de almadraba, desarrolla una propuesta culinaria excepcional. En sus ubicaciones privilegiadas, en el corazón del pueblo y al pie de la playa, Feduchy participa activamente de lo que se considera uno de los eventos más importantes de la Costa de la Luz. Aquí, los comensales pueden disfrutar de una amplia variedad de platos elaborados, inspirados en clásicas recetas tradicionales elevadas con innovadores toques que fusionan sabores locales con influencias internacionales. Y es que, tras ser reconocido con diversos premios por su excelencia culinaria, con platos como su crocanti de atún rojo y su maguro de tartar de atún rojo marinado con huevos y camarones fritos, Feduchy se ha convertido en un paso obligado en la Ruta del Atún, desde donde vivir la esencia de este evento multidimensional a través de una experiencia gastronómica sublime.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/236917-ruta-del-atun-de-conil.htm