

# II SEMANA GASTRONÓMICA DEL ATÚN ROJO ~2013~



L'AMETLLA DE MAR, DEL 3 AL 6 DE MAYO  
PROGRAMA DE ACTIVIDADES



## II SEMANA GASTRONÓMICA DEL ATÚN ROJO ~2013~



Continuando con esta gran acción festiva que va a comenzar el año pasado en l'Ametlla de Mar, con el fin de celebrar, dar a conocer y disfrutar del atún rojo del Mediterráneo, presentamos un programa que, dirigido a profesionales y al público en general (desde aficionados a familias), convertirá al puerto de esta población en una gran fiesta donde todos, desde los más grandes hasta los más pequeños, podrán vivir el singular universo del atún rojo en un entorno donde coincidirán gastronomía, cocineros de renombre, mar, aventura, fiesta, juegos, la cultura japonesa en vivo, degustaciones, mercado de productos, cursos, menús exclusivos con atún rojo en los mejores restaurantes de l'Ametlla de Mar...

Cuatro días alrededor de uno de los mejores productos gastronómicos del mundo -el atún rojo- y disfrutar del espíritu lúdico de l'Ametlla de Mar.

### Tuna-Tour

El Tuna-Tour es una iniciativa de turismo marítimo donde los usuarios tienen la oportunidad de descubrir la historia, pesca, alimentación, investigación, biología y valor gastronómico del atún rojo del Mediterráneo, disfrutando de la aventura de nadar en medio de centenares de atunes.

"Posiblemente una de las mejores aventuras de tu vida" [www.tuna-tour.com](http://www.tuna-tour.com)



### Tuna Race Balfegó

La Tuna Race Balfegó tendrá lugar el domingo 5 de mayo de 2013. Se trata de una prueba de 5000m en aguas abiertas con salida desde el mar. Esta competición incluye la oportunidad de hacer el calentamiento de la prueba entre atunes. [www.tunaracebalfego.com](http://www.tunaracebalfego.com)



#### NOTA IMPORTANTE:

Para las actividades destinadas exclusivamente a los profesionales del lunes 6 de mayo, será imprescindible confirmar asistencia a: [grup@grupgsr.com](mailto:grup@grupgsr.com) o al teléfono 93 241 27 55

También es obligatorio rellenar la ficha adjunta y entregarla personalmente en el recinto de las actividades.

Todas las actividades, tanto las profesionales (lunes) como las populares (viernes, sábado y domingo), están sujetas al aforo de las instalaciones donde se realicen.

La organización se reserva el derecho a modificar el programa y los horarios. Plazas limitadas.

# PROGRAMA DE ACTIVIDADES

## Viernes 3 de mayo

PARA ESCUELAS  
DE HOSTELERÍA

**Aula Balfegó**  
Carrer del Port

**Moderador: Salvador García Arbós**

- 10.30 - 11.00 h.** *Cocina tradicional del atún rojo*  
**Enric Estruch** - Rest. Plaça Nova (l'Ametlla de Mar)
- 11.00 - 11.45 h.** *La visión japonesa*  
**Ángel Camacho** - "Sushi man"
- 11.45 - 12.30 h.** *El atún rojo en la cocina contemporánea*  
**Marc Miró** - Rest. La Llotja (l'Ametlla de Mar)
- 12.30 - 13.15 h.** *El atún creativo*  
**Marc Gascons** - Rest. Els Tinars (Llagostera)
- 13.15 - 14.00 h.** *El "ronqueo"*  
Despiece tradicional del atún en directo  
**Nobuyuki Tajiri - Grup Balfegó**
- 
- 16.30 - 17.00 h.** *La tradición del entorno*  
**Marc Anton** - Rest. Càmping l'Ametlla (l'Ametlla de Mar)
- 17.00 - 17.45 h.** *Sofisticando el atún rojo*  
**Ana Ruíz** - Rest. AQ (Tarragona)
- 17.45 - 18.30 h.** *La evolución del atún rojo en el restaurante*  
**Josep Margalef** - Rest. El Molí dels Avis (l'Ametlla de Mar)



## Sábado 4 de mayo

PARA TODOS  
LOS PÚBLICOS

**Aula Balfegó**  
Carrer del Port

**Moderador: Salvador García Arbós**

- 10.45 - 11.15 h.** *El "ronqueo"*  
Despiece tradicional del atún en directo  
**Nobuyuki Tajiri - Grup Balfegó**
- 11.30 - 12.15 h.** *Taller de maki*  
**Shoko Nakanishi**
- 12.15 - 12.45 h.** *400 aniversario de las relaciones entre Japón y España.*  
**Dr. Angel Ferrer**
- 12.45 - 13.30 h.** *"Tengo una pregunta para usted"*  
**Hble. Sr. Takashi Fuchigami** - Cónsul General del Japón en Barcelona
- 13.30 - 14.00 h.** *Protocolo en la mesa en Japón*  
**Natalia Mazarredo** - Consulado General del Japón en Barcelona
- 
- 17.00 - 18.00 h.** *Cerimonia del té*  
**Takayo Fukano** - Asociación Wasabi
- 18.00 - 18.30 h.** *Divertirse con el atún rojo*  
**Jordi Escobedo** - Rest. Bella Cala (l'Ametlla de Mar)
- 18.30 - 19.15 h.** *Recetas de "terroir"*  
**El Kubala** - Rest. Club Nàutic Kubala



## ACTIVIDADES ESPACIO MARKET

Sábado 4 de mayo de 10.00 a 19.00 h.  
Domingo 5 de mayo de 10.00 a 17.00 h.

### Conoce y disfruta:

- Exposición de maquetas de templos y castillos
- Tu nombre en japonés
- Taller de kimono
- Origami
- Fukuwarai
- Kendama
- Juego con palillos
- Exposición de bonsais
- Taller de pintura de cerámica Raku
- Venta de cerámica japonesa

Centro de Interpretación de la Pesca de l'Ametlla de Mar

- Taller de karatedo
- Caligrafía japonesa

### Tapas y degustaciones:

Inauguramos una zona de degustación alrededor del universo sensorial del atún rojo de L'Ametlla. Una muestra cosmopolita de las mejores aplicaciones culinarias de este maravilloso producto.

- Sushi
- Sashimi
- Buchi
- Tataki
- Salmón ahumado Carpier
- Cerveza, refrescos, agua, vino y cava

### Venta de tickets para consumiciones en la taquilla

PARA TODOS  
LOS PÚBLICOS

## Domingo 5 de mayo

**Aula Balfegó**  
Carrer del Port

**Moderador: Xavier Agulló**

**11.00 - 11.30 h.** *Elaboraciones "express"*  
**Marc Miró** - Rest. La Llotja (l'Ametlla de Mar)

**11.45 - 12.15 h.** *Aprovechamiento del atún rojo*  
**Josep Margalef** - Rest. El Molí dels Avis (l'Ametlla de Mar)

**12.15 - 12.45 h.** *Demostración de Kendo*

**12.45 - 14.00 h.** *Ikebana*  
**Azusa Kito** - Hanamizuki

**14.00 - 14.30 h** *Entrega de premios de la Tuna Race*

### TUNA-TOUR CRUCERO - AVENTURA

Muelle turístico, carrer del Port

#### Horarios de salidas:

**Viernes 3 de mayo:** 16.00 h / 18.00 h  
**Sábado 4 de mayo:** 10.00 h / 16.00 h  
**Domingo 5 de mayo:** 16.00 h / 18.00 h  
**Lunes 6 de mayo:** 10.00 h / 12.00 h / 16.00 h / 18.00 h

Plazas limitadas  
Reservas al 977 047 707 o [reservas@tuna-tour.com](mailto:reservas@tuna-tour.com)

PARA TODOS  
LOS PÚBLICOS



Lunes 6 de Mayo

Aula Balfegó  
Carrer del Port

**Moderador:** Xavier Agulló

**10.30 - 11.00 h.** *Técnicas del corte del sashimi*  
**Ángel Camacho** - "Sushi man"

**11.00 - 11.30 h.** *Aplicaciones técnicas del atún rojo*  
**Sergio y Javier Torres** - Rest. Dos cielos (Barcelona)

**11.30 - 12.00 h.** *Elaboraciones exóticas*  
**Albert Raurich** - Rest. Dos palillos (Barcelona)

**12.00 - 12.30 h.** *El atún rojo con glamour*  
**Carles Tejedor** - Rest. Via Veneto (Barcelona)

**12.30 - 13.00 h.** *Sushi "castizo"*  
**Ricardo Sanz** - Rest. Kabuki (Madrid)

**13.00 - 13.30 h.** *El atún rojo como tapa*  
**Carles Abellán** - Rest. Comerç 24 (Barcelona)

**16.30 - 17.00 h.** *El atún visto desde el Ebro*  
**Fran López** - Rest. Villa Retiro (Xerta)

**17.00 - 17.30 h.** *Una mirada conceptual*  
**Oriol Castro i Eduard Xatruch** - Rest. Compartir (Cadaqués)

**17.30 - 18.15 h.** *Tratamientos vanguardistas*  
**Paco Pérez** - Rest. Miramar (Llançà)



**TUNA TOUR**  
L'AMETLLA DE MAR

posiblemente,  
**una de las**  
mejores aventuras  
**de tu vida.**

una experiencia inolvidable, apta para todas las edades

www.tuna-tour.com

## 5 razones por las que Tuna-Tour es inolvidable.

Navegarás en un moderno e innovador catamarán de dos cubiertas, desde donde podrás contemplar toda la costa del Golf de Sant Jordi.

**Un tour inolvidable.**



**1**  
exclusivo

¿Sabías que el atún rojo puede llegar a 3m. de longitud y pesar más de 600 kg? Conocerás su historia, su biología y su llegada a l'Ametlla de Mar.

**Una historia inolvidable.**



**2**  
informativa

Una aventura donde tú serás el protagonista, porque podrás nadar entre cientos de atunes rojos.

**Una aventura inolvidable.**



**3**  
aventurero

Sentirás el agradable placer de degustar el atún más apreciado de los mejores restaurantes del mundo.

**Un placer inolvidable.**



**4**  
gastronómico

Podrás observarles en su medio natural, mientras les das de comer. Una aventura apta para todas las edades.

**Una experiencia inolvidable.**



**5**  
familiar

Para más información, contacte con su agencia de viajes o llame directamente a Tuna-Tour Balfegó:

**+ 34 977 04 77 00**

info@tuna-tour.com

www.tuna-tour.com

**TunaEvents, a tu medida.**

TunaEvents ofrece la posibilidad de organizar eventos personalizados para grupos, empresas y ocasiones especiales.

Hacemos de cualquier acontecimiento algo único, original, divertido y atractivo

# El “menú Inedit” del atún rojo del Mediterráneo

## L’Ametlla de Mar. Del 2 al 12 de mayo



### RESTAURANTES COLABORADORES

- 1 **Bella Cala**  
Passeig Marítim, 4  
977 45 65 93
- 2 **Cafè Xavier**  
Carrer Major, 17  
977 49 36 49
- 3 **Càmping l’Ametlla**  
Paratge Santes Creus s/n  
977 47 71 55
- 4 **Club Nàutic - Kubala**  
Moll de Ponent, s/n  
977493486
- 5 **El Molí dels Avis**  
Carrer Andreu Llambrich, 74  
977 45 64 04
- 6 **El Pescador**  
Carrer Cala Joanet, 6  
977 45 65 84
- 7 **L’Alguer**  
Carrer Trafalgar, 21  
977 45 61 24
- 8 **La Serra**  
Carrer Bruch, 29  
977 457 085
- 9 **Lorena**  
Carrer Miranda, 3  
977 456 910
- 10 **Mestral**  
Carrer Miguel de Cervantes, 32  
977 493 732
- 11 **Oh!Mar**  
Plaça del Canó, 1  
977 45 65 11
- 12 **Plaça Nova**  
Plaça Nova, 3  
977 45 70 72

### Leyenda mapa

- A) Aula Balfegó
- B) Tuna-Tour
- C) Market
- D) Centro de Investigación de la Pesca
- E) Barcos La Frau II y Tío Gell II
- Instalaciones Grup Balfegó



Organiza

---



Coordinación general y conceptualización

---



Instituciones colaboradoras

---



Colaboradores

---

