

L'AMETLLA DE MAR, DEL 2 AL 6 DE MAYO

Tuna-Tour, *show cooking*, degustaciones, Día de Japón,
Tuna Race Balfegó, actividades familiares...



SEMANA GASTRONÓMICA DEL ATÚN ROJO 2012

PROGRAMA DE ACTIVIDADES



SEMANA GASTRONÓMICA DEL ATÚN ROJO 2012

Solo para profesionales los dos primeros días. Para el público general, el resto, hasta el domingo. Un programa lleno de actividades de cocina y de alta cocina en formato de *Show Cooking* en directo con algunos de los mejores chefs de Catalunya –profesionales– y de la propia Ametlla de Mar –público general–, mezclado siempre con el espíritu cultural, lúdico y popular que es seña de identidad de l'Ametlla de Mar. Una semana de celebración del atún rojo del Mediterráneo donde aprender sus excelencias, degustarlo, vivirlo en el mar con el Tuna-Tour y la Tuna Race Balfegó, disfrutar en familia... Con actividades para todos los públicos y con un día entero dedicado a la milenaria y exótica cultura de Japón, a sus productos, sus sabores, sus costumbres, a sus ritos...

TUNA-TOUR

Tuna-Tour es una novedosa iniciativa de turismo marítimo donde los usuarios tendrán la oportunidad de descubrir la historia, la pesca, alimentación, investigación, biología y valor gastronómico del atún rojo del Mediterráneo, disfrutando de la aventura de nadar entre cientos de atunes. "Posiblemente, una de las mejores aventuras de tu vida."

www.tuna-tour.com

TUNA RACE BALFEGÓ 2012

La Tuna Race Balfegó tendrá lugar el fin de semana del 5 al 6 de mayo de 2012.

Se trata de una prueba de 5500m en aguas abiertas con salida desde el mar. Esta competición incluye la oportunidad de hacer el calentamiento de la prueba entre atunes.

Kiko Hervás, nadador olímpico de Pekín 2008 y Londres 2012, participa en ella.

www.tunaracebalfego.com

Actividades
solo para
profesionales

Miércoles 2 de mayo

Aula Balfegó
Muelle turístico

Moderador: Xavier Agulló

16.00 h Bienvenida a los asistentes
Batucada y "rom cremat"

17.00 h Ronqueo del atún
Espectacular despiece tradicional en vivo
Nobuyuki Tajiri - Grup Balfegó

17.30 h Ponencia de cocina
Japón con sensibilidad mediterránea
Hideki Matsuhisa – Rest. Koy Shunka (Barcelona)

Centro de Interpretación de la Pesca de l'Ametlla de Mar
Antigua lonja de pescado de l'Ametlla de Mar

10 - 19 h Exposición audiovisual del atún rojo del Mediterráneo en l'Ametlla de Mar

Tuna-Tour
Turismo-aventura
Muelle turístico

Horario de salidas Tuna-Tour: **18:00 h**

Plazas limitadas a los asistentes de las ponencias. Reservas: 977 047 700
o info@tuna-tour.com



Para las actividades destinadas solo a profesionales del miércoles 2 y jueves 3 de mayo, será imprescindible confirmar asistencia a: monica@grupgsr.com o al tel. **93 241 27 55**.

Asimismo es obligatorio cumplimentar la ficha adjunta y entregarla personalmente en el recinto de las actividades.

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

Jueves 3 de mayo

Actividades
solo para
profesionales

Aula Balfegó
Muelle turístico

Moderador: Xavier Agulló

10.00 - 10.30 h *Una mirada culinaria al atún desde el interior*
Toni Bru - Rest. El Cellar de l'Àspic (Falset)

10.30 - 11.00 h *El atún en la tradición catalana contemporánea*
Nandu Jubany - Can Jubany (Calldetenes)

11.00 - 11.30 h *El corte perfecto del atún*
Ángel Camacho - Rest. Watatsumi (Barcelona)

11.30 - 12.00 h *Los tartares de pescado: el atún y más*
Joan Bosch - Rest. Can Bosch (Cambrils)

12.00 - 12.30 h *El atún en la cocina suculenta*
Carles Gaig - Rest. Gaig (Barcelona)

12.30- 13.00 h *Presentación del estudio gastronómico del atún rojo del Mediterráneo*
Núria May - Fundació Alícia (Sant Benet de Bages)

13.00 - 13.45 h *Revisión creativa del atún en la cocina de elBulli*
Oriol Castro - elBulli Foundation (Roses)

14.00 - 16.30 h Comida libre
Ver Menú Inedit con atún rojo del Mediterráneo

Tuna-Tour
Turismo-aventura

Muelle turístico

16.30 h Salida con el Tuna-Tour o visita a las instalaciones del Grup Balfegó (1º grupo)

18.00 h Salida con el Tuna-Tour o visita a las instalaciones del Grup Balfegó (2º grupo)

Transporte desde el Aula Balfegó a las instalaciones.

Centro de Interpretación de la Pesca de l'Ametlla de Mar
Antigua lonja de pescado de l'Ametlla de Mar

10.00 - 19.00 h Exposición audiovisual del atún rojo del Mediterráneo en l'Ametlla de Mar

Viernes 4 de mayo

Para todos
los públicos

Aula Balfegó
Muelle turístico

Moderador: Salvador Garcia-Arbós

11.00 - 11.30 h La tradición puesta al día
Marc Antón - Rest. Càmping l'Ametlla (l'Ametlla de Mar)

12.00 - 12.30 h Un punto de atrevimiento
Jordi Escobedo - Rest. Bella Cala (l'Ametlla de Mar)

12.30 - 13.00 h Pasión roja
Josep Margalef - Rest. El Molí dels Avis (l'Ametlla de Mar)

17.00 - 17.30 h 100% "calera"
Enric Estruch - Rest. Plaça Nova (l'Ametlla de Mar)

17.30 - 18.00 h "Delikatessen" del Mediterráneo
"El Kubala" - Rest. Club Nàutic-Kubala (l'Ametlla de Mar)

18.00 - 18.30 h Fusión catalano-nipona
Marc Miró - Rest. La Llotja (l'Ametlla de Mar)

Instalaciones del Grup Balfegó
Polígono industrial de l'Ametlla de Mar
Edificio Balfegó s/n

Una visita lúdica y pedagógica donde descubrir, en las mismas mesas de trabajo, los secretos organolépticos del atún rojo del Mediterráneo y su trazabilidad.

10.00 - 13.00 h Visita a las instalaciones

Centro de Interpretación de la Pesca de l'Ametlla de Mar
Antigua lonja de pescado de l'Ametlla de Mar

10.00 - 19.00 h Exposición audiovisual del atún rojo del Mediterráneo en l'Ametlla de Mar

Tuna-Tour
Turismo-aventura
Muelle turístico

Horario de salidas Tuna-Tour: **11.00 h** y **16:00 h**
Plazas gratuitas limitadas. Reservas: 977 047 700 o info@tuna-tour.com

Sábado 5 de mayo

Para todos
los públicos

Aula Balfegó

Muelle turístico

Moderador: Salvador Garcia-Arbós

EL DÍA DE JAPÓN

Exposición durante toda la jornada de maquetas y artesanía japonesa.

- 10.30 - 11.15 h** El ronqueo
Despiece tradicional del atún en directo
Nobuyuki Tajiri - Grup Balfegó
- 11.15 - 12.00 h** Taller participativo de maki
Shoko Nakanishi
- 12.00 - 12.45 h** Taller de cocina japonesa tradicional
Maestro Yukihiko Shidara-Tan y Ana Saura - Rest. Icho (Barcelona)
- 12.45 - 13.30 h** *Tengo una pregunta para usted*
Charla con el cónsul general del Japón en Barcelona
Hidehiro Tsubaki - Cónsul General del Japón en Barcelona
(Sorteo Kit Japón entre los asistentes)
- 13.30 - 14.00 h** Degustación de sushi y sashimi
- 17.00 - 18.00 h** Ceremonia del té
Un auténtico espectáculo de delicadeza y sensibilidad
Takayo Fukano - Associació Wasabi
- 18.00 - 20.00 h** Taller de ikebana
Montserrat Gálvez - Asociación Cultural Japonesa, Nakama

Market

Muelle turístico

Espacio dedicado al conocimiento de la cultura y los productos gastronómicos japoneses

- Tu nombre en japonés
- Artesanía japonesa
- Cerámica japonesa
- Productos japoneses
- Juego infantil tradicional japonés
- Taller de karate para niños
- Papiroflexia
- Taller de kimono (de **18:00** a **19:30 h**)
- Taller de pintura de cerámica Raku
- Exposición de bonsais (Mistral Bonsai)

Otras actividades

Playa de l'Alguer

18.00 - 20.00 h Feria cultural y deportiva

17.00 - 18.00 h Carrera Infantil
Desde el muelle donde están atracados los barcos cerqueros,
a la playa de l'Alguer

18.00 - 18.30 h Chocolatada popular

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

Antigua lonja de pescado de l'Ametlla de Mar

10.00 - 19.00 h Exposición audiovisual del atún rojo del Mediterráneo en
l'Ametlla de Mar

11.30 - 12.15 h "Quiz" sobre Japón con premio para el grupo ganador,
Sandra Pérez, Consulado General del Japón

12.30 - 14.00 h Taller de caligrafía japonesa, Takayo Fukano, Associació Wasabi

Tuna-Tour

Turismo-aventura

Muelle turístico

Horario de salidas Tuna-Tour: **10.00 h / 12:00 h / 16.00 h**

Plazas gratuitas limitadas. Reservas: 977 047 700 o info@tuna-tour.com

Barcos La Frau II y El Tío Gel segon

Muelle exterior del Puerto: de **10.00 h** a **19.00 h**

Jornadas de puertas abiertas para visitar los dos barcos de pesca de atún rojo de Grup Balfegó.

Para todos
los públicos

Domingo 6 de mayo

Playa de l'Alguer

9.00 h Salida del Tuna Race Balfegó
La línea de salida está situada en las piscinas que el Grup Balfegó tiene en el mar, a 5 km de la costa.



09.00 - 15.00 h Feria cultural y deportiva

12.30 h Degustación del "buchi" (plato tradicional del atún rojo) elaborado por los restauradores del Club Gastronómico de l'Ametlla de Mar.

12.45 h Finalización de la prueba. (La hora debería ser aproximada entre los que puedan llegar primeros y los últimos: de **10.00 h** a **12.45 h**)

13.00 h Entrega de premios del Tuna Race Balfegó

Tuna-Tour Turismo-aventura Muelle turístico

Horario de salidas Tuna-Tour: **10.00 h / 12:00 h / 16.00 h / 18.00 h**
Plazas gratuitas limitadas. Reservas: 977 047 700 o info@tuna-tour.com

Barcos La Frau II y El Tío Gel segon

Muelle exterior del Puerto: **10.00 h a 14.00 h**
Jornadas de puertas abiertas para visitar los dos barcos de pesca de atún rojo de Grup Balfegó.



Nota importante: todas las actividades, tanto las profesionales (miércoles y jueves) como las populares (viernes, sábado y domingo), están sujetas al aforo de las instalaciones donde se realicen.

Del 2 al 15 de mayo de 2012
Menú Inedit con atún rojo del Mediterráneo
L'Ametlla de Mar

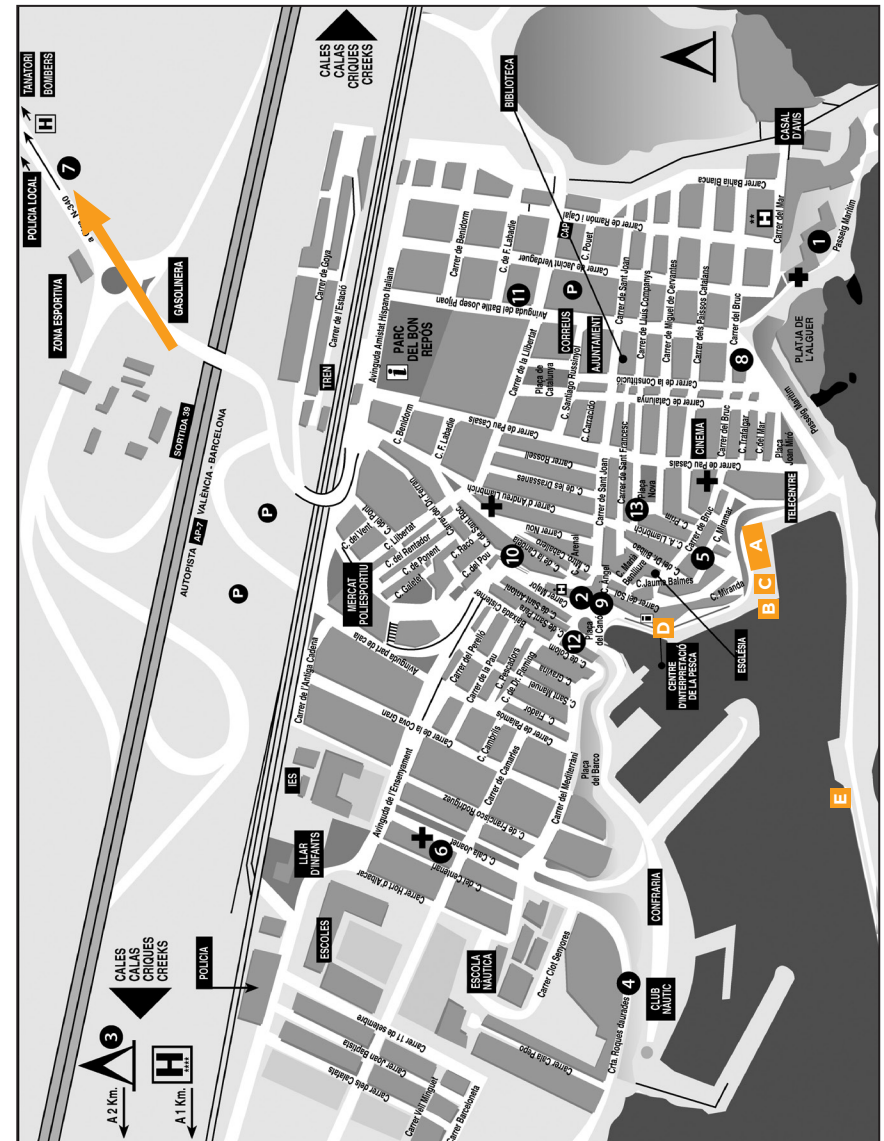


RESTAURANTES COLABORADORES

- 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 **Fatafat**
Carrer Veler s/n.
Urbanització Calafat
977 48 62 25
- 8 **L'Alguer**
Carrer Trafalgar, 21
977 45 61 24
- 9 **La Cova Tapes**
Carrer Major, 19
977 45 76 34
- 10 **La Llotja**
Carrer Sant Roc, 23
977 45 73 61
- 11 **Marina**
Avinguda Batlle Josep Pijoan, 17
977 45 64 29
- 12 **Oh!Mar**
Plaça del Canó, 1
977 45 65 11
- 13 **Plaça Nova**
Plaça Nova, 3
977 45 70 72

Leyenda mapa

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



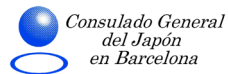
Organiza



Coordinación general y conceptualización



Instituciones colaboradoras



Colaboradores

