

BOCADOS DE MAR

# CALDERO DE TABARCA

DELICIA MARINERA

EDUCACIÓN PRIMARIA



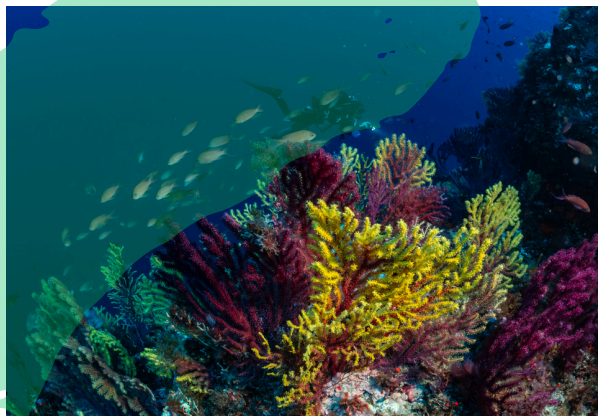
Caldero de Tabarca. ©Casa Gloria (Tabarca).

La **Isla de Tabarca** está en el **mar Mediterráneo**. Es parte de Alicante, en la Comunidad Valenciana, y se encuentra a 22 km de esta ciudad y a 8 km del puerto de Santa Pola. Tabarca es la isla más grande de toda la **Comunidad Valenciana** y, además, la única donde vive gente, ¡aunque su censo no llega a 60 personas!

Debido a su ubicación, esta isla fue muy deseada como punto estratégico. Era un escondite para piratas berberiscos de África del Norte, quienes atacaban los barcos de cristianos que pasaban cerca de las costas de Alicante.

Durante el reinado de Carlos III, se construyeron murallas alrededor de la isla para protegerla de piratas y poder hacer que viviera gente allí de nuevo. Hoy, estas murallas se consideran un Conjunto Histórico Artístico y un Bien de Interés Cultural.

Por esto, Nueva Tabarca se considera un lugar cultural especial. También es famoso el caldero tabarquino, un plato hecho con **caldo de pescado y acompañado de arroz a banda**, que normalmente se sirve aparte.



Corales del mar Mediterráneo ©AdobeStock.

La Isla de Tabarca siempre ha sido especial por la gran cantidad de recursos marinos que hay en la zona, especialmente el coral. Sin embargo, en el siglo XIX, la pesca comenzó a ser más importante porque la población de la isla creció.

Además, en el siglo XVIII, la isla ya había tenido una comunidad de pescadores de Génova que trajeron sus propias recetas de cocina.

Así, muchos **pescadores** viajaban hasta Larache (una ciudad en Marruecos) durante las temporadas de pesca de bonito. Como no sabían cuánto tiempo pasarían en la barca, llevaban lo que llamaban “rollets de barca”, que incluían arroz y otros ingredientes básicos para acompañar el caldo de pescado que cocinaban.

Los pescadores de la isla preparaban diferentes pescados, como lechola, gallina, llobarro o salmonete. Pero el plato más famoso es el caldero tabarquino, que tiene ese nombre por el caldero de hierro donde lo cocinaban.



Gallineta roja o pez cabra. ©AdobeStock.

El verdadero **caldero tabarquino** se prepara con pescados como el mero o la gallineta, e incluso con “morralla”, que es un grupo de peces pequeños de roca, como el rascacio, la cinta, el lenguado, el pez araña, la gallineta, el rubio, el pargo o el mújol.

Este plato también lleva papas, pimiento rojo, ñoras, all i oli, tomate triturado, ajo y aceite de oliva. Todos estos ingredientes acompañan al “fumet” (caldo blanco), que se hace con pescados y mariscos. Para lograr que el caldo tenga la textura y sabor correctos, es importante usar pescados con gelatina, como los que se usan en el caldero tabarquino.



Pescadores de Tabarca en 1949. ©Asociación Usuarios Puerto de Santa Pola.

Esta rica comida no solo es un símbolo de la identidad de Tabarca, sino también de la vida de los marineros.

El **trabajo de la pesca artesanal** está en peligro por varias razones, como el **cambio de generación**. Este problema es un reto mundial que afecta tanto a la sostenibilidad de la pesca como a las comunidades que viven cerca del mar. En Europa, la edad promedio de los pescadores ha subido mucho: en 2019, el 43% de los pescadores tenía más de 55 años, y solo el 7% tenía menos de 35.

Las razones de este problema incluyen que la pesca no resulta atractiva para los jóvenes por lo duro que es el trabajo, la falta de dinero y la idea de que hay pocas oportunidades laborales, lo que hace que muchos se muden a ciudades.

Otra de las problemáticas es la **sobrepesca**, que significa sacar demasiados peces del mar más de lo que se puede permitir. Ocurre cuando se pescan más peces de los que pueden nacer y crecer, lo que hace que haya menos peces y puede causar problemas a largo plazo en el océano.

Este problema se agrava por formas de pesca que no son buenas, como usar redes que dañan el fondo del mar, pescar ilegalmente, no tener reglas claras y no aplicar buenas medidas de control.



Pescadores con red. ©AdobeStock.

Para solucionar el problema de la sobrepesca, se han establecido temporadas especiales para pescar, alternando con momentos de descanso que ayudan a que el océano se recupere. El objetivo es evitar que se saquen demasiados peces y ayudar a que todo funcione bien. Sin embargo, al detener la pesca por un tiempo, muchos trabajadores del mar que han dedicado su vida a esta actividad, a menudo heredada de sus familias, están perdiendo su forma de ganarse la vida.

La **sobrepesca**, junto con la **contaminación** y otros problemas, está afectando a muchas especies marinas.

Para ayudar a que la pesca sea sostenible, se han creado reglas y leyes sobre pesca y acuicultura en la Comunidad Valenciana, que incluye normas para proteger y cuidar las prácticas de pesca.

Nosotros, como ciudadanos, podemos hacer diferentes cosas que pueden ayudar a los pescadores, como por ejemplo:

- Elegir comida de manera inteligente, como pescado que sea sostenible: piscicultura.
- Evitar comer peces grandes como el atún o el pez espada, porque están en peligro de desaparecer y son muy importantes para el océano.
- No comprar pescados que no han crecido lo suficiente: ¡pez pequeñitos no, gracias!
- Comprar productos que son de aquí.
- Valorar el buen trabajo de los pescadores y de su profesión, y ayudar a crear empleos para pescadores, así evitamos problemas por el cambio de generación.
- Apoyar las técnicas de pesca más pequeñas, que sean más cuidadosas y respetuosas con el mar; así ayudamos a parar y solucionar los problemas que enfrenta.

Para conservar nuestras tradiciones de comida, también tenemos que cuidar los recursos que nos permiten disfrutar de ellas. Por eso, cuidar nuestros mares, sus plantas y animales es muy importante para seguir disfrutando de nuestra comida.

V A L E R I A   N A V A R R O

## ENLACES INTERESANTES

- [RIESGOS MARINOS](#)
- [BOCADOS DE MAR](#)
- [OCEAN IN MOTION](#)
- [RIESGO RESIDUOS PLÁSTICOS](#)
- [RIESGO SOBREPESCA](#)
- [RIESGO SUSTANCIAS QUÍMICAS](#)
- [OCEAN GO!](#)

OceanGo!



¿QUÉ RIESGO REPRESENTA ESTA IMAGEN?

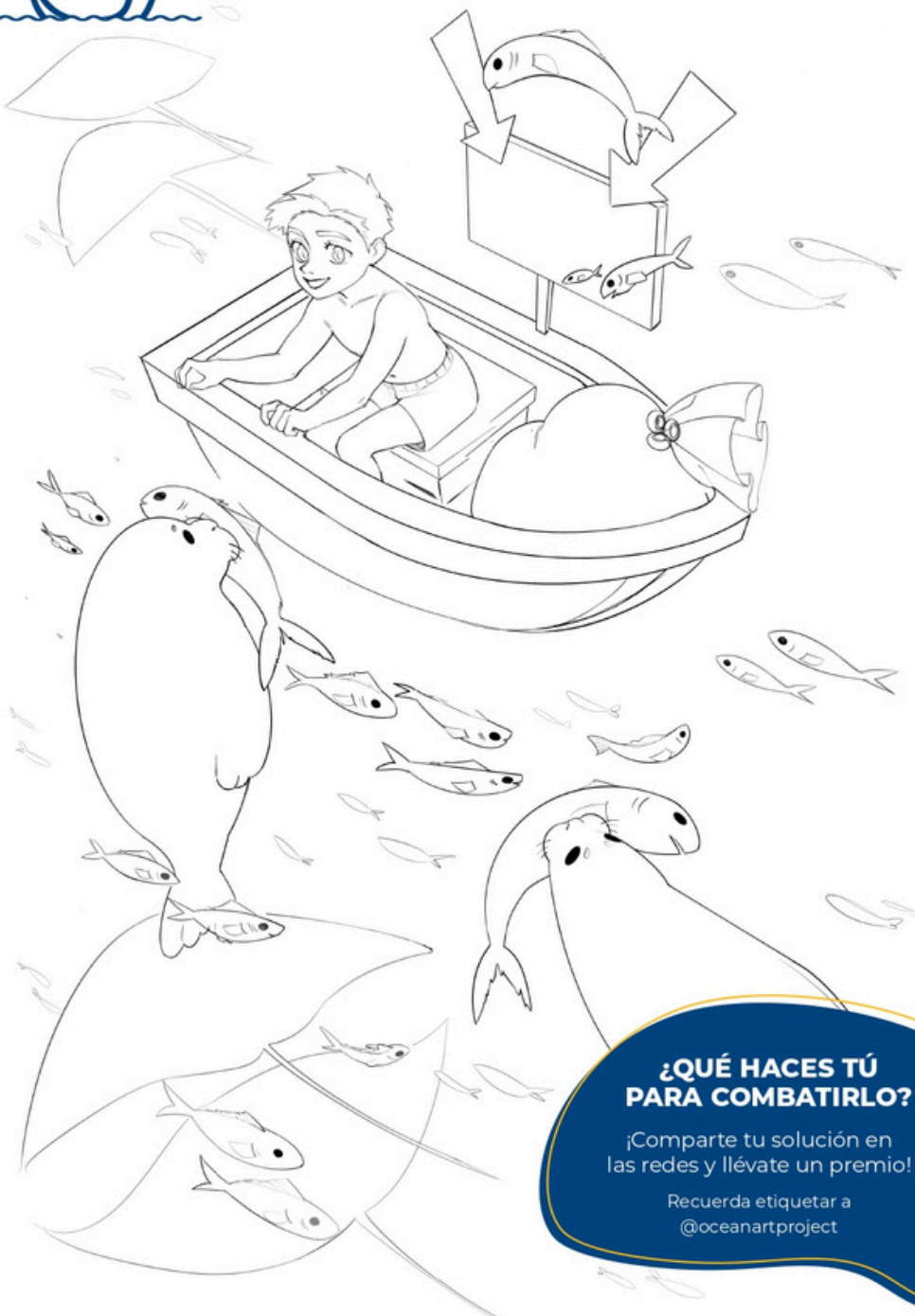



Ilustración realizada por Malú Mosca

¿QUÉ HACES TÚ PARA COMBATIRLO?

¡Comparte tu solución en las redes y llévate un premio!

Recuerda etiquetar a @oceanartproject



La Cátedra UNESCO *Forum Universidad y Patrimonio Cultural* de la Universitat Politècnica de València, España, se distingue por su compromiso en la difusión del patrimonio cultural entre la sociedad, fomentando su aprecio y preservación. En línea con este propósito surge **Ocean ART Project**, una iniciativa de divulgación que utiliza el **Patrimonio Cultural Marino** como herramienta educativa y cuyo objetivo es el de sensibilizar a infancia y juventud sobre la imperiosa necesidad de cuidar nuestros mares y océanos, frente a los **riesgos** que los acechan, alineándose con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas.

En esta actividad, buscamos converger en tres objetivos fundamentales: el Objetivo 4, Educación de Calidad; el Objetivo 13, Acción por el Clima; y el Objetivo 14, Vida Submarina. Reconocemos que todos, desde los más jóvenes hasta los adultos, compartimos la responsabilidad en este cambio urgente y esencial.

En nuestra web podrás encontrar muchos más **recursos** divertidos y formativos que te puedes descargar completamente gratuitos que han sido elaborados especialmente para ti.

!!!GRACIAS POR UNIRTE A NUESTRO EQUIPO Y FORMAR PARTE DEL CAMBIO!!!



Este estudio forma parte del programa THINKINAZUL y ha sido apoyado por MCIN con financiación de la Unión Europea NextGenerationEU (PRTR-C17.11) y de la Generalitat Valenciana GVA-THINKINAZUL/2021/008; Investigadora principal: María Victoria Vivancos Ramón, Universitat Politècnica de València, España