

BOCADOS DE MAR

CALDERO DE TABARCA

DELICIA MARINERA

EDUCACIÓN SECUNDARIA - BACHILLERATO - FP



Caldero de Tabarca. © Casa Gloria (Tabarca).

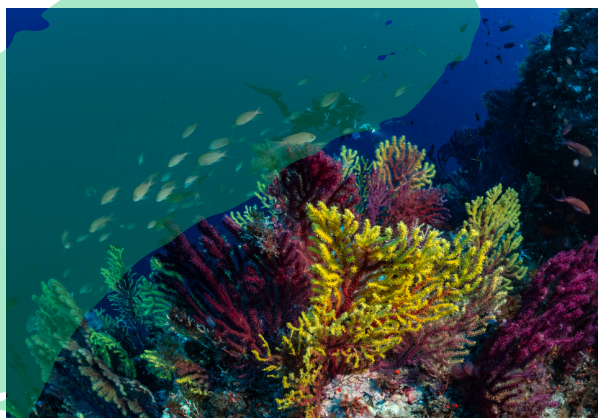
La **isla de Tabarca** se encuentra en el **mar Mediterráneo**, en las costas de la **Comunidad Valenciana** y pertenece a la provincia de Alicante, ubicándose a 22 km de la ciudad y a 8 km del puerto de Santa Pola. Tabarca no es sólo la isla más grande de toda la Comunidad Valenciana, sino también, la única que se encuentra habitada, aunque con muy pocos habitantes, apenas una cincuentena.

Esta isla, por su ubicación, fue un gran anhelo estratégico, siendo refugio de los piratas berberiscos, provenientes del Norte de África, quienes atacaban los barcos cristianos por la costa alicantina.

Durante el reinado de Carlos III, se construyeron unas murallas que rodeaban la isla para protegerla de piratas y poder así, repoblarla. Hoy, se consideran Conjunto Histórico Artístico y Bien de Interés Cultural.

Así, la **Nueva Tabarca** es considerada como un conjunto cultural en sí.

En esta identidad, participa también el famoso **caldero tabarquino**, elaborado a base de un caldo de pescado y acompañado de un arroz a banda, que suele servirse por separado.



Corales en el mar Mediterráneo. ©AdobeStock.

La Isla de Tabarca se ha caracterizado siempre por la cantidad de recursos marinos disponibles en la zona, especialmente el coral. Sin embargo, en el siglo XIX, la pesca comenzó a tener un papel más protagonista debido, en parte, al aumento de población de la isla. Además, durante el siglo XVIII, la isla había estado habitada por una comunidad de pescadores genoveses, quienes llevaron consigo también, sus propias recetas culinarias.

De esta manera, muchos pescadores realizaban su jornada hasta Larache (ciudad portuaria de Marruecos) durante las campañas estacionales del bonito. A menudo, los pescadores no sabían a ciencia cierta el tiempo en que iban a pasar en la barca y se equipaban con lo que se llamó *rollets de barca* y en él, portaban arroz y otros condimentos básicos, que utilizaban para acompañar el caldo de pescado que cocinaban a bordo.

Los pescadores de la zona cocinaban en sus distintas modalidades, pescados como, la lechola, la gallina, el llobarro o el salmonete. Sin embargo, el plato estrella es el caldero tabarquino, que recibe este nombre gracias al recipiente de hierro en el que solían cocinarlo los pescadores.



Gallineta roja o pez cabra. ©AdobeStock.

El auténtico caldero tabarquino se cocina con pescados como el mero o la gallineta, e incluso la llamada morralla, que es un conjunto de pescados pequeños de roca como los rascacios, cintas, lenguado, pez araña, gallineta, rubios, pargos o mújoles.

Además, este plato lleva patatas, pimiento rojo, ñoras, *all i oli*, tomate triturado, ajos y aceite de oliva. Todos estos ingredientes acompañan al llamado *fumet* (fondo blanco), caldo hecho a base de pescados y mariscos. Para conseguir una concentración y textura adecuadas, es necesario utilizar pescados con alto contenido en gelatina, como el que se usa para elaborar el caldero tabarquino.



La almadraba de Tabarca en 1949. ©Asociación Usuarios Puerto de Santa Pola.

Esta delicia gastronómica no es sólo un símbolo de la identidad tabarquina, sino también de la tradicional vida marinera.

El oficio de la pesca artesanal se encuentra en peligro debido a diversas causas, entre las que se encuentra el relevo generacional.

Este problema es un desafío global que afecta tanto a la sostenibilidad del sector como a las comunidades costeras. En Europa, la edad promedio de los pescadores ha aumentado considerablemente: en 2019, el 43% de los pescadores tenía más de 55 años, y solo el 7% tenía menos de 35.

Las causas de este problema incluyen la falta de atractivo de la pesca para los jóvenes debido a la dureza del trabajo, la incertidumbre económica y la percepción de bajas oportunidades laborales, todo ello favorecido por la migración a zonas urbanas.

Otra de las problemáticas es la sobrepesca, que se refiere a la extracción excesiva de recursos pesqueros por encima de los niveles sostenibles. Ocurre cuando la tasa de captura de peces supera la capacidad de reproducción y regeneración de las poblaciones, lo que lleva a una disminución en la abundancia de las especies y puede tener consecuencias a largo plazo en los ecosistemas marinos. Este fenómeno se ve agravado por prácticas de pesca no sostenibles, como el uso de artes de pesca destructivas, la pesca ilegal, la falta de regulación adecuada y la ausencia de medidas de gestión efectivas.



Pescadores con red. ©AdobeStock.

Para revertir la problemática de la sobrepesca, se han implementado temporadas específicas para llevar a cabo esta actividad, alternadas con periodos de pausa que permiten la recuperación del ecosistema marino. El objetivo es prevenir la explotación excesiva y fomentar la sostenibilidad del proceso. No obstante, al suspender temporalmente la pesca, muchos trabajadores del mar que han dedicado su vida a esta labor, muchas veces heredada de generaciones anteriores, están perdiendo sus medios de subsistencia.

La **sobrepesca**, junto con la **contaminación** y otros factores de riesgo, están afectando de manera significativa a diversas especies marinas.

Para regular y promover la sostenibilidad en la captura de especies marinas, se ha establecido normativa, como la Ley 5/2017, de 10 de febrero, sobre pesca marítima y acuicultura en la Comunidad Valenciana, que incorpora disposiciones para la protección y conservación en las prácticas pesqueras.

Nosotros, como ciudadanos, podemos llevar a cabo diferentes acciones que pueden ayudar al sector pesquero, como por ejemplo:

- Elegir alimentos de manera inteligente, pescado sostenible: piscicultura.
- Evitar consumir los peces de gran tamaño como el atún o el pez espada, ya que se encuentran en peligro de extinción y son muy importantes para el ecosistema marino.
- No comprar pescados que no hayan adquirido su madurez: ¡pezqueñines no, gracias!
- Comprar productos locales.
- Poner en valor el buen trabajo de los pescadores y de la profesión e incentivar puestos de trabajo para pescadores, evitando así, los problemas del relevo generacional.
- Apoyar las artes de pesca menores, siendo más selectivas y respetuosas con el medio marino; frenando y revirtiendo la recesión a la que actualmente se enfrenta.

Para conservar una tradición gastronómica, es necesario también cuidar los recursos que nos permiten vivirla y llevarla a cabo, por lo que el cuidado de nuestros mares, su flora y su fauna es un requisito fundamental para seguir disfrutando de nuestra gastronomía.

VALERIA NAVARRO

ENLACES INTERESANTES

- [LEY 5/2017, DE 10 DE FEBRERO, DE PESCA MARÍTIMA Y ACUICULTURA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA](#)
- [RIESGOS MARINOS](#)
- [BOCADOS DE MAR](#)
- [OCEAN IN MOTION](#)
- [RIESGO RESIDUOS PLÁSTICOS](#)
- [RIESGO SOBREPESCA](#)
- [RIESGO SUSTANCIAS QUÍMICAS](#)
- [CALDERO DE TABARCA - À PUNT](#)

ACTIVIDAD

ENCUENTRA 10 PESCADOS DIFERENTES UTILIZADOS EN EL CALDERO DE TABARCA

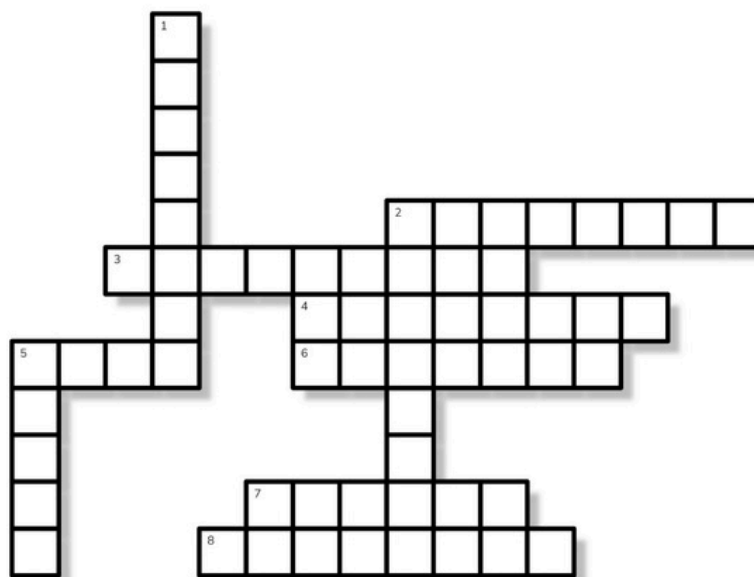
PESCADOS EN EL CALDERO TABARQUINO

Horizontal


2. Especie báltica de pez con aletas radiadas se encuentra en el Océano Atlántico oriental, incluido el Mar Mediterráneo y el Mar Negro.
3. También conocido como pez rojo o pez cabra.
4. También llamado pez escorpión y es muy común en aguas frías del mar Mediterráneo.
5. Pescado semigraso y de agua salada. Habita junto a algas, corales y otras zonas protegidas de la costa, en fondos rocosos, con cuevas y grutas.
6. Tiene el cuerpo aplanado lateralmente y alargado. También llamado pez limón.
7. Su nombre hace referencia a los grandes dientes que posee. Habita también el Cantábrico, Atlántico Norte y costa noroccidental africana.
8. Pez pequeño. Se caracteriza por los tentáculos cutanéos que se desarrollan por encima de los ojos. También conocido como pez escorpión negro.

Vertical

1. Pez plano que puede ser encontrado en los mares de aguas templadas, o en agua dulce.
2. Pez marino de la familia de los cepólidos, común en el mar Mediterráneo y este del Atlántico.
5. Pescado de la familia de los Mugilidos y una de las especies que abundan en superficie cerca de los puertos y costas.



1. Vertical: Lengüado
2. Horizontal: Rubio
3. Gallineta
4. Pez araña
5. Horizontal: Mero
5. Vertical: Mijol
6. Lechola
7. Dentón
8. Rascacio



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