



## El Mercado del Carmen acoge el primer ronqueo del atún

El concejal en funciones de Empleo, Desarrollo Económico y Proyectos del Ayuntamiento de Huelva, Jesús Manuel Bueno, y el presidente de la Asociación de Comerciantes del Mercado del Carmen, Plácido Carrascal, han presentado hoy en rueda de prensa el primer ronqueo del atún que se llevará a cabo el próximo 20 de junio en las inmediaciones del mercado, a partir de las 11.30 horas.

Bueno ha expresado su ilusión porque “por primera vez el Mercado del Carmen va a acoger un ronqueo del atún, un evento que permitirá a los asistentes presenciar en directo el despiece de un atún de 120 kilos de peso, en una primera parte, y la posterior elaboración de algunas recetas con las piezas extraídas en un showcooking, así como degustación de las mismas”.

Según ha destacado el edil, “esta nueva incitativa responde al trabajo conjunto con los comerciantes desde hace meses y al compromiso adquirido por el alcalde con los mismos de llevar a cabo diferentes medidas para impulsar, desarrollar y dinamizar nuestro mercado”.

Al respecto, Plácido Carrascal ha agradecido la diligencia con la que “el Ayuntamiento ha cumplido con su compromiso de poner en marcha un programa de dinamización para el Mercado del Carmen con un ronqueo del atún que brindará el próximo día 20 un auténtico espectáculo a los asistentes”.

El corte del atún se llevará a cabo por José María Noguera, un detallista del Mercado especialista en esta labor, que conseguirá extraer 24 piezas. Posteriormente, se elaborará en directo un picadillo de atún desalado tradicional y un guiso de espineta de atún y patatas, que se dará a probar a los asistentes con una copa de vino del Condado. En total se repartirán 250 degustaciones gratuitas.

El ronqueo es uno de los rituales más interesantes que rodea al pescado azul, y que va más allá de una forma de trabajar. Una actividad que toma su nombre del sonido que produce el cuchillo al hacer los cortes. Gracias esta técnica de despiece, se pueden extraer hasta 24 piezas distintas, prácticamente el cien por cien de la carne de un pescado que es uno de los emblemas de la gastronomía del sur.