

## **Atún y chocolate: la reinención del 'pata negra' de Barbate, ahora en bombones con sabor a mar**

LOCALIZACIÓN: Barbate (Cádiz)  
DURACIÓN VTR: 1'44"

### **RESUMEN:**

Ya han comenzado las almadrabas en las costas de Cádiz. Este año hay una nueva forma de saborear una pizca de este atún en una porción de chocolate. Son bombones que mezclan salado y dulce. La idea es de una confitera gaditana, que lleva años trabajando en un obrador de Barbate. Sus Roquitas de Mar con chocolate; blanco negro y con leche, utilizan hueva de maruca, bonito y mojama de atún, en la mezcla, para darle un sabor a mar en el paladar. No es la única novedad también hay pequeños negocios que nos que dejan casi listas recetas con atún como ingrediente estrella.

### **VTR:**

Dicen de atún rojo que es como el cerdo del mar porque de él se aprovecha prácticamente todo.

**Ambiente** "Esto es jamón de pata negra..."

Estos meses son perfectos para probarlo. En las costas de Cádiz ya han comenzado las Almadrabas aunque en Barbate durante todo el año estas industrias trabajan para preparar el atún en todas sus variedades...

**Total José María Vázquez,** "Nuestras banderillas se comen en Australia, nuestro atún, la mojama, nuestros  
**Director comercial** boquerones, se comen en Bélgica en el Reino Unido en Alemania" "

Fresco, marinado en salazón y ahora también en dulces! Son roquitas de Mar, así las llama Pepi su familia lleva más de un siglo entre sacos de harina y azúcar. Esta es la materia prima de sus bombones con sabor a mar: Chocolate, almendras y una pizca de mojama.

**PEPI MARTÍNEZ** "Es un bocado exquisito lo que tenemos es que metérmolo en la cabeza y en el paladar, es muy  
**Confitería TRES MARTÍNEZ** importante, captar cosas nuevas en el paladar"

Una mezcla de sabores para los paladares más atrevidos...

**TOTALES** "Tiene un sabor un poquito a pescado...mmm es una mezcla muy peculiar"

Pero también hay otras formas de mezclar el atún y dejarlo casi listo para cocinarlo junto a ingredientes muy diferentes....

**FRANCISCO JOSE DAZA,** "Esto es tagarnina, un vegetal típico de esta zona que tiene vitaminas y nosotros lo  
**Gerente www.elronqueo.com** que hemos hechos ha sido incorporarle atún y está listo para mezclarlo con un huevo y hacer un revuelto de tagarninos con atún"

Tres variedades de bombones con sabor a mar para que el atún nos deje aún mejor sabor de boca...

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico [info@historiasdeluz.es](mailto:info@historiasdeluz.es)