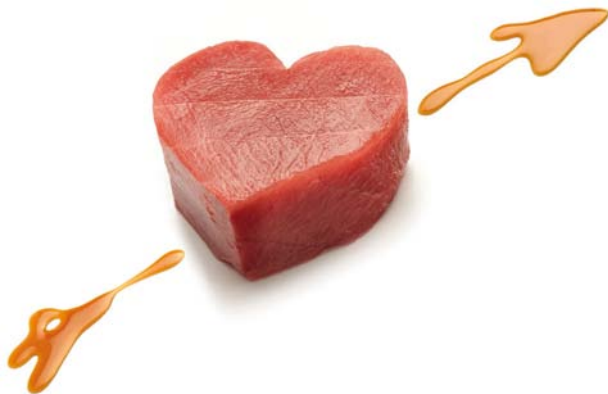


# rojo & red



1<sup>as</sup> Jornadas del Atún Rojo de Mazarrón

Del 6 al 8 de junio de 2014 Puerto Deportivo de Mazarrón (Puerto de Mazarrón)

1<sup>st</sup> Days of the Bluefin Tuna in Mazarrón

6 – 8 June 2014 Mazarrón Marina (Puerto de Mazarrón)

# viernes **6** friday

**18:30**

## **"Show cooking: Cocina Mazarronera"**

Inauguración (Escenario principal)  
Diversos restaurantes de la localidad  
elaborarán platos típicos mazarroneros

**19:00** [+ info en la web](#)

## **Ronqueo**

(Lonja de pescado, Muelle pesquero)  
*Esta actividad puede herir sensibilidades*

**19:00**

## **"¿Qué tomate compro?"**

(Zona de catas)  
Cata degustación de tomates

**19:30**

## **"Show cooking: Nuestra forma de entender el atún"** (Escenario principal)

David Muñoz, Rte. Alborada

**20:30**

## **"Show cooking: Corte de Atún en Clave Japonesa"** (Escenario principal)

Ricardo Sanz, Rte. Kabuki  
(1 Estrella Michelin, 3 Soles Repsol)

**18:30**

## **"Show cooking: Mazarrón Cuisine"**

Opening (Main stage)  
Various local restaurants will prepare  
typical dishes of Mazarrón

**19:00** [more info on the website](#)

## **'Ronqueo' fish cutting**

(Fish market, Fishing quay)  
*This activity may hurt sensibilities*

**19:00**

## **"¿What tomato should I buy?"**

(Taster area)  
Tomato tasting

**19:30**

## **"Show cooking: Our understanding of tuna"** (Main stage)

David Muñoz, Alborada restaurant

**20:30**

## **"Show cooking: Tuna Cutting, Japanese Style"** (Main stage)

Ricardo Sanz, Kabuki restaurant  
(1 Michelin Star, 3 Repsol Suns)

# sábado 7 saturday

¡Habrà talleres  
para niños!

There will be  
workshops for kids!



12:00

**“Show cooking: Panderetas de Papel”**  
(Escenario principal)  
Firo Vázquez, Rte. El Olivar de Moratalla  
(1 Sol Repsol)

12:00 [+ info en la web](#)

**Cata organoléptica de salazones  
murcianos** (Zona de catas)

13:00

**“Show cooking: Castillos de Atún”**  
(Escenario principal)  
Pablo Cerezueta/César Alcantud,  
Rte. La Catedral (especial niños)  
Entrega de premios a colegios participantes  
en las jornadas ROJO&RED

17:30

**“Show cooking: Técnica de salazón  
y secado y aplicaciones a la cocina  
actual”** (Escenario principal)  
Pablo Martínez, Rte. Eszencia y Arqua

12:00

**“Show cooking: Paper Tambourines”**  
(Main stage)  
Firo Vázquez, El Olivar de Moratalla  
restaurant (1 Repsol Sun)

12:00 [more info on the website](#)

**Sensory sampling of Murcian salting**  
(Taster area)

13:00

**“Show cooking: Castles of Tuna”**  
(Main stage)  
Pablo Cerezueta/César Alcantud, La Catedral  
restaurant (children's special)  
Awards for schools participating in the  
ROJO&RED days

17:30

**“Show cooking: Salting technique and  
application in current cuisine”**  
(Main stage)  
Pablo Martínez, Eszencia y Arqua restaurant

17:30 [+ info en la web](#)

**Cata de los vinos con Medallas de  
oro de la Cofradía del vino Reino de  
la Monastrell** (Zona de catas)

18:30

**“Show cooking: Sensibilidad y  
respeto. Mazarrón en estado puro”**  
(Escenario principal)  
Tomás Écija, Rte. El Albero y La Maita

19:00 [+ info en la web](#)

**“Grandes vinos a precios pequeños”**  
(en inglés) (Zona de catas)  
Joan Belda, sumiller Cabaña Buenavista  
(1 Estrella Michelin)

19:30

**“Show cooking: La huerta y el mar en  
texturas”** (Escenario principal)  
Ginés José Nicolás, Rte. Rincón de Pepe

20:30

**“Show cooking: La cocina tradicional  
japonesa”** (Escenario principal)  
Patricio Alarcón, Rte. Enso Sushi

17:30 [more info on the website](#)

**Wine tasting with gold medals from  
the Cofradía del Vino Reino de la  
Monastrell association** (Taster area)

18:30

**“Show cooking: Sensitivity and  
respect. Mazarrón in its pure state”**  
(Main stage)  
Tomás Écija, El Albero y La Maita restaurant

19:00 [more info on the website](#)

**“Great wines at low prices”** (in English)  
(Taster area) Joan Belda, sommelier from  
Cabaña Buenavista restaurant  
(1 Michelin Star)

19:30

**“Show cooking: The ‘huerta’ and the  
sea in textures”** (Main stage)  
Ginés José Nicolás, Rincón de Pepe  
restaurant

20:30

**“Show cooking: Traditional Japanese  
cuisine”** (Main stage)  
Patricio Alarcón, Enso Sushi restaurant

# domingo

¡Habrà talleres  
para niños!

# 8

# sunday

There will be  
workshops for kids!

**12:00** [+ info en la web](#)

**"Show cooking: Tomates Rellenos"**  
(Escenario principal)  
Concurso de cocina

**12:00** [+ info en la web](#)

**"Grandes vinos a precios pequeños"**  
(Zona de catas)  
Joan Belda, sumiller Cabaña Buenavista  
(1 Estrella Michelin)

**17:30**

**Atún Rojo y Salazones**  
(Escenario principal)  
David López, Grupo Las Flores  
Quality Tapas

**17:30** [+ info en la web](#)

**Cata de vinos de bodegas Hacienda del Carche y Casa de la Ermita**  
(Zona de catas)  
Eloy Sánchez

**18:30**

**"Partes de un Atún"** (Escenario principal)  
Antonio Nicolás, Restaurante Alejandro  
(1 estrella Michelin)

**12:00** [more info on the website](#)

**"Show cooking: Stuffed Tomatoes"**  
(Main stage)  
Cooking competition

**12:00** [more info on the website](#)

**"Great wines at low prices"** (Taster area)  
Joan Belda, sommelier from Cabaña  
Buenavista restaurant  
(1 Michelin Star)

**17:30**

**Bluefin Tuna and Salting**  
(Main stage)  
David López, Grupo Las Flores Quality Tapas

**17:30** [more info on the website](#)

**Tasting of wines from the wineries Hacienda del Carche and Casa de la Ermita**  
(Taster area)  
Eloy Sánchez

**18:30**

**"Parts of a Tuna"** (Main stage)  
Antonio Nicolás, Alejandro Restaurant  
(1 Michelin star)



**19:00** [+ info en la web](#)

**Cata maridaje con atún**  
(Zona de catas)  
Antonio Chacón y David López  
(profesor CCT - Sumiller)

**19:30**

**"Show cooking: Diez años de atún en Cabaña Buenavista"**  
(Escenario principal)  
Pablo González-Conejero,  
Rte. Cabaña Buenavista  
(1 Estrella Michelin, 2 Soles Repsol)

**20:30**

**"Show cooking: El tomate como plato principal"** (Escenario principal)  
Alberto del Cerro, Rte. El Pollo Rockero

**21:30**

**"Ponencia: Pasado, presente y futuro del atún en Mazarrón"**  
(Escenario principal)  
Pablo Cerezuela

**19:00** [more info on the website](#)

**Wine tasting with tuna**  
(Taster area)  
Antonio Chacón and David López  
(Professor of the Centro de Cualificación Turística - Sommelier)

**19:30**

**"Show cooking: Ten years of tuna at Cabaña Buenavista"**  
(Main stage)  
Pablo González-Conejero, Cabaña Buenavista  
restaurant (1 Michelin Star, 2 Repsol Suns)

**20:30**

**"Show cooking: Tomato as a main dish"** (Main stage)  
Alberto del Cerro, El Pollo Rockero restaurant

**21:30**

**"Talk: Past, present and future of tuna in Mazarrón"** (Main stage)  
Pablo Cerezuela



[www.rojoyredmazarron.com](http://www.rojoyredmazarron.com)

Organiza:  
Organised by:



Colaboran:  
In collaboration with:



*Fornet*



**RICARDO FUENTES  
E HIJOS, S.A.**  
PESCADOS - FABRICA DE SALAZONES

