Nota de prensa

Proyección del documental ‘On brama la tonyina’, sobre los últimos pescadores tradicionales con almadraba, en las ‘Xerrades Essencials’ del CNSA

También se celebrará una charla con su productor y capitán de la Setmana del Mar durante una década, Ramón Ronda, que además es el último elaborador de salazones de La Vila Joiosa con túnidos de las almadrabas de Barbate

Sant Antoni, 23 de noviembre de 2026. Este viernes, 27 de noviembre, a las 20,30 horas, se celebra una nueva tertulia del ciclo ‘Xerrades Essencials’, que el Club Nàutic Sant Antoni organiza en temporada baja en su salón social. En esta ocasión, el público podrá disfrutar de la proyección del documental ‘On brama la tonyina’, una pieza audiovisual de unos 30 minutos de duración, rodada en 2005 en la costa gaditana de Barbate, en la que puede verse en acción a los últimos pescadores tradicionales de Almadraba.

El documental es una idea original de Ramón Ronda, un marino alicantino afincado en Ibiza que ha capitaneado durante más de una década los veleros de la Setmana del Mar de Es Nàutic. Ronda, que durante el evento también mantendrá una charla con el periodista Xescu Prats, estudió un módulo de Formación Profesional de Imagen y Sonido y, al acabar, se puso a trabajar en la empresa familiar de salazones, creada por su bisabuelo, Jeroni Lloret, en la localidad de La Vila Joiosa. Lloret fue el primer alicantino que, en lugar de seguir pescando túnidos en la costa de Marruecos para elaborar salazones, un producto indispensable en la dieta levantina de la época (siglo XIX), se estableció en la localidad de Barbate (Cádiz) adquiriendo allí pescado de almadraba durante los meses que duraba la temporada, conservándolo *in situ* según el método artesanal y trasladándolo después en barricas de roble a la costa levantina para su comercialización.

Ramón Ronda siguió con esta tradición hasta principios del siglo XXI, convirtiéndose en el último artesano de la Vila Joiosa en elaborar salazones con huevas, lomos, ventresca, intestinos y otras partes de túnidos procedentes de las almadrabas de Barbate. En 2005, tres años después de retirarse del negocio y gracias a sus contactos entre los patrones de las almadrabas, tuvo la idea de realizar este impresionante documental, en el que además ejerció como productor, donde puede observarse a los últimos “ranas” que se lanzan al mar entre atunes de 300 y 400 kilos, para capturarlos con garfios e izarlos a las embarcaciones pesqueras, con la ayuda de otros pescadores.

Este trabajo audiovisual puede considerarse el último testimonio de este tipo de pesca en la costa gaditana, que aunque hoy se sigue manteniendo y es muy apreciada por su calidad y sostenibilidad, ya se realiza con mecanismos más modernos y seguros que los que se muestran en el documental.

La presencia de Ramón Ronda certifica hasta qué punto existen personas con biografías extraordinariamente interesantes en la sociedad ibicenca, que a menudo desconocemos. Durante la tertulia también se hará un repaso del uso de las almadrabas en la historia de la pesca en Ibiza, una técnica que ya se empleaba en tiempos de los romanos.

‘Xerrades Essencials’ da protagonismo a mujeres y hombres con una visión interesante sobre la evolución de Ibiza y del archipiélago balear. Se trata de una actividad abierta al público, que se celebra entre el otoño y la primavera.

Más información:
699 753 994, esnauticsantantoni@gmail.com

Es Nàutic
Sant Antoni de Portmany
Ibiza

38°58′N 01°18′E
Paseo Marítimo s/n
07820 Sant Antoni de Portmany
Ibiza - Islas Baleares
E-mail: info@esnautic.com
www.esnautic.com