BIBLIOTECA MARCEL·LÍ DOMINGO
Recull de premsa local i comarcal

CRAC de la setmana: *Manel Balfegó*

Isabel Carrasco

"La tonyina roja i L'Ametlla de Mar, una parella inseparable"

Parlar amb Manel Balfegó envoltada d'un ambient càlid a les seves instal·lacions del polígon industrial a l'Ametlla de Mar, em va confirmar el que ja estava altament demostrat. Tenia al davant una gran persona, un empresari jove, però sobretot, tenia una gran part de l'essència d'aquesta cinquena generació de pescadors que sempre sol portar amb orgull, que forma part del seu ADN, i que li agrada recorda. Amb la seva veu tranquil·la i la seva passió pel que fa, em va endinsar dintre d'aquest món, el seu món, per què entengui, estimi i valori, el món de la pesca, el món de la tonyina roja. Sí, aquest és el color; el color de la Nostra tonyina!

Més Ebre: ME: Com podríem resumir en poques paraules el «fenomen» Grup Balfegó que posiciona l'Ametlla de Mar i les Terres de l'Ebre a escala mundial?

Manel Balfegó: És un fet que l'Ametlla de Mar és la Capital de la Tonyina Roja del Mediterrani. Ningú ho pot negar. A l'Ametlla es congrega tota la flota de pesca de tonyina roja d'encerclament, que comprèn més del 28% de la quota de tota Espanya.

Nosaltres vam crear aquesta empresa, al principi, per a vendre exclusivament al Japó, però ara hem fet una mena d'internacionalització a la inversa, és a dir, hem anat restant venda del Japó per a vendre a altres països. En aquest moment estem presents a vint països.

El nostre objectiu i repte ha estat posicionar la nostra tonyina als millors restaurants del món i difondre les avantatges d'aquesta moderna manera d'explotar aquesta pesqueria de la tonyina roja. Haver contribuït a situar L'Ametlla de Mar al mapa mundial, ens ompli de satisfacció.

ME: Quin seria el segon país després del Japó on exporteu la tonyina roja?

MB: Els Estats-Units. Hi estem presents 2 cops per setmana durant tot l'any: Los Angeles, Las Vegas, San Francisco, Seattle, Dallas, Nova York, Chicago, Miami. Fem les 2 costes: la costa Est i la costa Oest.

ME: La tonyina roja ha estat sempre present en l'activitat de la família Balfegó (cinquena generació de pescadors.) Com han fet per conjugar tradició i innovació?

MB: Nosaltres teníem molt clar que havíem d'enfocar el negoci en allò que sabiem fer més bé, i això és la pesca de la tonyina roja. Jo et diria que ho portem a la sang. Hem après l'essència de la pesca dels nostres avis i pares... El nostre rebesavi ja pescava tonyines al tonaire (un art de pesca avui desaparegut). Tots tenim l'esperit pescador, i no hem fet res més que seguir amb el que marca la llei del progrés. Ara tenim molts mitjans per fer-ho, no és com abans. La nostra meta sempre és millorar. Tot va sorgir l'any 94 quan va venir una empresa d'Austràlia i ens van explicar que posaven, des dels inicis dels anys 90, les tonyines en gàbies... Vam veure clar que això era el nostre futur i ho van posar en marxa l'any 95, fent la primera transferència de tonyines vives de la xarxa de pesca amb una piscina-gàbia. Pensa que abans, les tonyines que pescàvem, les havíem de vendre immediatament, ja que les barques no estaven preparades per fer cap tipus de manipulació. Gràcies a aquest sistema, ara podem vendre la tonyina amb la màxima qualitat, amb un bon percentatge de greix, i comercialitzar la tonyina quan hi ha demanda, optimitzant encara més el producte, i l'activitat.

ME: Una facturació de més de 40 milions l'any... Un referent per a les nostres Terres. Quantes persones formen part del Grup Balfegó?

MB: Aquest exercici estem al voltant dels 49 milions. En totes les divisions del Grup donem feina a 180 persones de manera directa.

ME: Heu estat els primers a comercialitzar la vostra pesca des de l'origen al consumidor final. A més, el consumidor pot estar informat en tot moment de l'origen, talla, pes, documentació, nivell de greix, i de les diferents fases que ha recorregut la tonyina fins a arribar a la seva taula.

MB: Sí, això és la traçabilitat. És una necessitat que ens va sorgir perquè volíem plasmar i documentar-ho tot fins a arribar al consumidor. Podríem dir, fins al plat. La nostra tonyina s'havia de diferenciar de la resta i de la tonyina il·legal, que malauradament encara n'hi ha. Segueix apareixent als mercats tonyina que fan passar com a tonyina roja i no ho és i segueixen havent-hi persones que pesquen sense llicència. El problema és que s'etiqueta la tonyina com a genèric, sense tenir en compte que hi ha diferents tipus de túnids i, a vegades, es ven tonyina que no es roja com a tal. Això és enganyar perquè, com se sap, la tonyina roja és la més preuada. Ara sembla que s'està solucionant, però costa molt i nosaltres ens vam veure en la necessitat d'etiquetar cada peça, cada quilo que surt de la nostra empresa i fer una traçabilitat completa.

De fet, un dels motius que ens va originar la traçabilitat va ser que a un dels grans restauradors del Regne Unit, un grup d'ambientalistes li van demanar la documentació de la tonyina que servia, pel fet de la sostenibilitat i, aquest restaurador no va saber que respondre. Va ser llavors que a nosaltres se'ns va acudir la idea, per poder subministrar en aquests tipus de restaurants, de presentar tota la documentació de pesca legal amb llicència avalada per l'ICCAT, l'organisme internacional que gestiona i regula la pesca de la tonyina al Mediterrani i a l'Atlàntic, assegurant així que la nostra tonyina ha estat pescada de manera legal i sostenible. D'això farà uns 7 anys.

ME: Llavors la vostra tonyina té DNI?

MB: (riu) Sí, la nostra tonyina té DNI.

ME: L'any 2007 entra el "Pla de recuperació de la Tonyina Roja".

MB: Sí, l'ICCAT posa en marxa un pla de recuperació a 15 anys vista perquè s'havia arribat a un punt de sobrepesca, això no vol dir en perill d'extinció, això ho vull recalcar. Potser més del 50% de les espècies pesqueres estant actualment en sobrepesca i no es fa res.

No hi havia suficients controls i això va propiciar aquesta sobrepesca per part d'alguns països, cal dir que no va ser així aquí, on els controls pesquers sempre han estat exemplars.

Ara es pesca amb observadors formats per l'ICCAT a bord, és com si anessis conduint amb un mosso d'esquadra al costat. S'ha reduït el temps de pesca permès a 1 sol mes l'any, amb unes quotes reduïdes al 40% d'abans, la talla mínima a passat a 30kg, també s'ha reduït la flota de l'encerclament d'unes 300 unitats en tot el Mediterrani a menys de 100, a més d'un seguit de controls tant durant la pesquera com fins a la comercialització. Totes aquestes mesures fan que avui la pesca de la tonyina roja és la més controlada del món. Aquests tipus de controls que tenim no els té cap altra pesqueria i nosaltres així ho volem, ja que ens garanteix la sostenibilitat amb el temps. De fet hem impulsat algunes d'aquestes mesures perquè abans hi havia competidors, sobretot a països no europeus, que operaven de manera poc ortodoxa.

Actualment estem a la meitat del pla de recuperació, i gràcies a totes aquestes mesures la població de tonyina roja ha millorat moltíssim, els científics ens diuen que segons els seus càlculs el nivell d'abundància de tonyina roja adulta està al doble del mai observat. Hem patit moltes restriccions aquests darrers anys, però a partir d'ara, podrem gaudir d'una pesqueria sanejada i amb uns nivells de quotes més alts. Francament, penso que potser un clar exemple de com gestionar altres pesqueries que estan tenint dificultats.

ME: Això també vol dir que crien molt, no?

MB: Crien moltíssim, una tonyina d'uns 200 quilos, segons els científics pot arribar a pondre 150 milions d'ous..d'aquests se'n salva 1 per cada milió (això passa en quasi-tots els peixos, ja que es mengen entre ells i el peix gran és menja al petit...En èpoques larvàries les condicions oceanogràfiques, la temperatura de l'aigua del mar al moment de desovar (20 i 25 graus), les oscil·lacions brusques de temperatura fan que se'n salvin més o menys de cada camada. Són molt sensibles als canvis de temperatura i, per descomptat, als depredadors.

ME: Explica'm el cicle de vida de la tonyina.

MB: La tonyina adulta té 2 objectius a la seva vida. El cicle de migració per a la reproducció i l'altre la migració per a l'alimentació. Això és el que fa moure la tonyina per tot l'Atlàntic nord i el Mediterrani. Elles s'alimenten més a l'Atlàntic nord perquè hi ha més quantitat de peix blau i quan arriba el moment de desovar tenen l'instint de migració fins al Mediterrani (ho podem comparar amb els salmons que van a desovar al lloc on van néixer, s'està comprovant que pel que fa a les tonyines el fet és similar. Dins del Mediterrani hi ha 6 llocs grans de posta: la zona de Balears, nord de Sicília, sud de Malta, tota la costa de Líbia, Xipre amb una mica d'Egipte. Aquestes zones, en aquests moments des de meitat maig a meitat juliol arriben les tonyines per desovar i després tornen a fer el cicle tornant cap a l'Atlàntic.

Les tonyines juvenils (menys de 4 anys o 30 kg de pes) només fan migracions per alimentar-se, normalment dintre Mediterrani, on van néixer, després en fer-se més grans ja s'ajunten amb els grans bancs que vénen a desovar tots els anys.

ME: I com s'ho fan per anar totes a una? Hi ha una tonyina líder?

MB: No exactament, però a cada banc de tonyines sempre n'hi ha una que és lo "cap". Però aquest cap pot canviar d'un moment a l'altre segons la direcció. Normalment solen ser les més grans les que lideren. Fa poc vaig llegir un estudi d'un científic de les Illes Balears que comparava la tonyina roja amb

Font: biblioteca.tortosa.cat