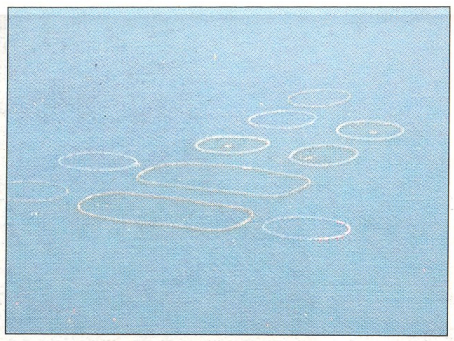
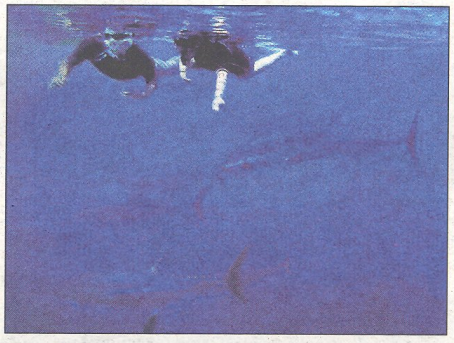
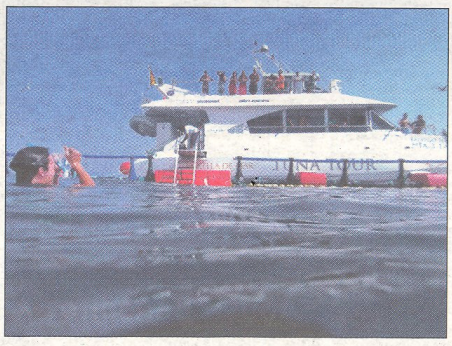
la Sabana Africana que deia que els grans són els que marquen les migracions als joves. El que si els agrada, és anar en bancs grans, se senten protegides.
A l'Atlàntic Nord hi viuen dues famílies de tonyines roges: les nascudes al Mediterrani i les nascudes al Golf de Mèxic (és l'altre lloc de posta de l'Atlàntic). Se'n diu l'estoc Oriental i l'estoc Occidental.
Totes dues famílies estan a l'Atlàntic Nord per alimentar-se, però quan és l'hora d'anar a desovar cada família torna a desovar on va néixer. Tornen a casa, tenen molt d'instint. Només hi ha una diferència entre les dues famílies, les nostres desoven a partir dels 25 o 30 kg de pes. Les d'allà a partir de més de 100 kg. Potser per això aquí són més nombroses. La quota de pesca per aquest any aquí ha estat de més de 16.000 tones i allà no arriba a 2.000 tones.
**ME:** Quan de temps de vida té una tonyina?
**MB:** Pot arribar superar els 30 anys, sense parar de créixer ni de criar. Enguany hem agafat una de 620 kg. Cada any a mitjans d'abril entren per l'Estret de Gibraltar per anar a buscar-les zones de posta que he dit abans, allí a l'estret, hi ha quatre almadraves que basen el seu èxit amb aquest instint migrador. Aquest cicle el repeteixen tota la seva vida.
**ME:** Quin tipus de depredadors tenen les tonyines?
**MB:** Quan ja tenen un cert pes en tenen pocs de depredadors. Es diu, que hi ha una colònia d'orques a l'Estret de Gibraltar que les esperen i això des de fa milers d'anys que succeeix...
**ME:** La tonyina roja salvatge es captura i s'alimenta amb peix per aconseguir, amb el temps, el percentatge de greix que la fa tan característica i sol·licitada per l'alta cuina. És veritat que per obtenir un quilo de tonyina es necessiten vint quilos de peix?
**MB:** No és ben bé així. Les tonyines, quan les pesquem, ja són grans, poden pesar uns 140, 150 quilos de mitja i per alimentar-les de la mateixa manera de com quan són salvatges el consum seria més o menys el mateix. Jo diria que estaríem en 10 quilos de peix per engreixar 1 quilo.
**ME:** Que menja la tonyina?
**MB:** Bàsicament peix blau: cavalla, viso, sardina, alatxa, arencs, etc...
**ME:** Segons sembla, si la tonyina passa nervis durant el sacrifici, segrega àcid làctic i la carn agafa yake, una condició que li fa perdre color i gust. Explica'm el procés que seguiu perquè això no passi.
**MB:** Això és intrínsec de l'animal. Amb els porcs també passa. Si al moment de fer el sacrifici la tonyina s'estressa, la lactosa passa de la sang al múscul i sí, en japonès li diuen «yake» que significa carn cremada. És a dir que fa com una mena de canvi de coloració i textura. Passa de la carn roja a més amarronada i per menjar-la crua es nota, si la cuines ja no. Això pot passar en un 1%, en el nostre cas.
**ME:** De la tonyina s'aprofita tot?, el clatell, les galtes, el moll de l'os i la carn enganxada a les espines (per fer makis o tàrtar), que, com vaig poder veure a la Setmana Gastronòmica de la tonyina roja de l'Ametlla de Mar, es retira amb una cullera... Em va meravellar "El ronqueo" (especejament tradicional de la tonyina que es va fer en directe). Quina seria la part més melosa i preuada de la tonyina?
**MB:** Si, el ronqueo. Aquest nom ve de la zona d'Andalusia i fa referencia al soroll que fa el ganivet quan passa per l'espina de la tonyina a l'hora del d'especejament. És un soroll especial.
**ME:** Quan és triga en especejar una tonyina?
**MB:** Un expert pot tarda màxim 15 minuts en talla els 4 lloms. Pel que fa a la part més preuada de la tonyina la ventresca, perquè és la zona que infiltra més greix (la tonyina roja té la capacitat d'infiltrar greix dintre del múscul), el llom també és molt apreciat i la zona de les galtes és molt saborosa però cal cuinar-la, no se sol menjar crua. El clatell també és molt melós i també la «parpatana» que separa el cap del cos. De fet és un os que dintre té una quantitat important de carn. És una barreja de textures i és molt saborosa. Però podem dir que lo millor és la ventresca o la "sorra" com diem a La Cala.
**ME:** Fa un temps vaig llegir que una tonyina de dos-cents vint-i-dos quilograms es va vendre per 1.300.000 euros a la llotja de Tsukiji de Tòquio. Això vol dir que el quilo d'aquest animal es venia a 6.000 euros, aproximadament. Quin ha estat el vostre record?
**MB:** Això són situacions anecdòtiques que només passen el primer dia de venda de l'any que es produeix a la llotja de Tsukiji. Aquest any no va ser tan car. Això passa perquè hi ha 2 compradors japonesos (un té una cadena de restaurants a Tòquio i l'altre està entre Hong-Kong i Tòquio. Es piquen entre ells. En aquesta llotja les subhastes es fan a l'alça és a dir que al picar-se l'un amb l'altre el preu puja. De fet el propietari d'aquesta cadena de restaurants que va guanyar la subhasta té una vintena de restaurants i la publicitat que en va obtenir va ser impressionant. Va haver-hi grans cues de persones que volien degustar la seva tonyina. Però això no correspon a la realitat del dia a dia, són fets puntuals. Ha de ser el primer dia de l'apertura de la llotja, el 5 de gener i la tonyina (només una) ha de ser d'una zona del Japó on pesquen les tonyines amb ham i tenen molt bona fama. Això és com començar l'any en bon peu.
Recordo que fa uns quants anys, per les voltes de Nadal, va vendre una tonyina a Tòquio a 6.000 yens el quilo.
**ME:** El millor moment per menjar-ne és a l'estiu?
**MB:** Et puc dir que la nostra tonyina la pots menjar tot l'any i amb la mateixa qualitat. El fet de tenir-la dintre de les piscines i alimentar-la cada dia, fa que en el seu cicle per desovar no perdi greix, ja que la tonyina salvatge en aquest període no sol menjar i això fa que el greix que ha acumulat durant tot l'hivern el perdi. Mira, les que hem pescat ara fa pocs dies, el seu nivell de greix està al mínim. Nosaltres fins que la tonyina no arriba a un nivell òptim de greix, han de passar com a mínim 4 mesos. Llavors és quan la posem a la venda. Mentrestant venem de les que vam pescar l'any anterior. Per tant, la nostra tonyina és per menjar-la bona tot l'any. De fet, és una característica de la nostra empresa, poder servir tonyina d'alta qualitat durant tot l'any als nostres clients.
**ME:** Quin ha estat l'elaboració amb tonyina que més t'ha sorprès?
**MB:** De fet a la tonyina de qualitat se li han de fer poques coses perquè sigui bona, perquè el producte en si és una passada. Però el que em va sorprendre més va ser l'any passat amb uns clients de Xangai quan vaig menjar tonyina tallada crua tipus sashimi amb tòfona blanca i oli d'oliva. Aquesta combinació era espectacular i ja veus que no hi havia cap elaboració ...
**ME:** Recordem que el país del Sol Naixent n'és el principal consumidor.
Barrejant el millor de dues cultures gastronòmiques tan diferents, que n'obtenim?
**MB:** Per a mi la fusió sempre és bona i interessant. Hem après molt dels japonesos respecte a menjar la tonyina crua o molt poc feta. La fusió oriental o japonesa és enriquidora i amb el mix que tenim aquí amb la nostra cuina Mediterrània, la barreja és perfecta.
**ME:** La flota del Grup Balfegó és la que menys CO2 emet per cada quilogram de peix capturat de tota la flota espanyola.
**MB:** Sí, com que fem la pesca en tan pocs dies... Vam començar a pescar el dia 26 de Maig i el dia 1 de Juny ja vam completar la quota d'aquest any. Una sola setmana des que vam sortir del port fins que vam tornar. En tot l'any aquestes barques ja no tornen a sortir. Entre una total de 9 barques, ja que fem una pesca conjunta: 4 embarcacions de l'Ametlla i 5 franceses, hem pescat la nostra quota d'enguany 1.382 tones. Per tant si dividim els quilos de tonyina capturats pel CO2 emès, la ràtio és tan baix que no existeix en cap altra flota del món.
**ME:** Per acabar, parlem d'aquest magnífic catamarà i del Tuna Tour.
**MB:** L'any 2012 vam posar en marxa el Tuna Tour, que és una petita aventura i una experiència inoblidable apta per a totes les edats. Això va sorgir d'una necessitat perquè el públic conegui tot el que hi ha al voltant de la tonyina roja. Ens pesava la responsabilitat, com a única empresa catalana en l'explotació de la tonyina roja, per tant volíem que la gent veiés amb els seus propis ulls tots els processos de la nostra empresa des de la pesca fins a la comercialització i tot això exposant-ho d'una manera lúdica, instructiva i divertida.
Són 2 hores d'excursió amb un modern catamarà apte per a 70 persones i d'aquesta manera et pots endinsar al món de la tonyina roja, on es pot fer una immersió en snorkel junt amb les tonyines (són totalment inofensives). La sensació de nadar dintre d'un banc de tonyines és una experiència inoblidable i meravellosa. També acabem el viatge gaudint d'una petita degustació.
Aquesta activitat (nedar entre tonyines) només es pot fer aquí a l'Ametlla de Mar i a Austràlia, encara que les d'aquí són més grosses que les d'allà.
Pel que fa a la "Setmana Gastronòmica de la Tonyina Roja", neix també el primer cap de setmana de Maig de l'any 2012 amb la voluntat de repetir anualment, aquest maig ha estat el quart any consecutiu. Estem impulsant i organitzant aquest esdeveniment amb el motiu de donar a conèixer el fet diferencial de L'Ametlla de Mar, "La Tonyina Roja", no solament l'única flota d'encerclament de tot l'estat espanyol, i la tradició tonyinera del nostre poble, sinó també donar a conèixer les virtuts gastronòmiques de la tonyina roja, on també s'afegeixen restaurants i bars de la població oferint tot un seguit de menús i tapes amb la tonyina roja de protagonista. També ho lliguen amb el dia del Japó (el dissabte), i tot un seguit d'activitats esportives. En definitiva és un cap de setmana per venir a L'Ametlla de Mar i gaudir de la tonyina roja.
Nosaltres volem associar la tonyina roja amb l'Ametlla de Mar i el territori. Volem que la gent que ens visiti s'endugui un bon record i que torni.








Font: biblioteca.tortosa.cat