

L'AMETLLA DE MAR | LA CONFRARIA CELEBRA AL MIGDIA UNA ASSEMBLEA PER DECIDIR SI FAN L'ACCIÓ AQUESTA TARDÀ

Els pescadors amenacen en tancar avui el port en protesta contra Balfegó

La confraria de l'Ametlla de Mar reclama via judicial al grup tonyinaire 74.000 euros de la quota a l'entitat de l'exercici 2011

A. CARALT

La Confraria de Pescadors de l'Ametlla de Mar decidirà avui en assemblea si tanca el port pesquer aquesta tarda com a mesura de pressió contra el grup tonyinaire Balfegó, que aquella setmana ha iniciat els recorreguts turístics amb un catamarà fins a les granges d'engreix. La confraria els reclama 74.000 euros, la quota de 2011 com a membre de la confraria, una xifra que Balfegó afirma que no està obligat a pagar. Ahir, la retirada d'algunes pancartes d'enúig penjades per la confraria va encendre més els ànims dels pescadors.

«Grup Balfegó, pagueu el que deueu!» i «Grup Balfegó: la història d'una mentida» eren dues de les quatre pancartes que van lluir al port pesquer. La junta directiva de l'entitat les va penjar dimarts a la nit, horabans de l'acte inaugural de la setmana gastronòmica de la tonyina roja organitzada per Balfegó al mateix port. Dues de les pancartes, assegurà al Diari el president de la confraria, Joan Llambrich, haurien estat retirades ahir al matí «per treballadors de l'empresa». Cap membre de la junta de la confraria va assistir a l'acte inaugural com tampoc ho va fer davant la sorpresa de molts, cap membre del Govern de la Generalitat, tot i l'anunciada assistència del conseller d'Agricultura.

Ahir a la tarda, la junta directiva de la confraria es va reunir d'urgència i va decidir, finalment, convocar l'assemblea per a aquest migdia amb un únic punt: aprovar o no el tancament aquesta tarda del port, una mesura que s'aplica-s'aria podria provocar la cancel·lació dels trajectes turístics previstos avui per Balfegó.

Abandonar la confraria

El conflicte entre les dues parts ve néixer amb la decisió del Grup Balfegó d'abandonar la confraria de pescadors l'any 2011. Pere Vicent Balfegó, un dels dos presidents del grup, explica ahir al Diari que, arran de la dràstica reducció d'un 40 per cent de la quota assignada als vaixells del grup, van obrir un període de converses per rebaixar la seva aportació a la confraria. Balfegó sosté que no estan obligats a formar part de



Una de les pancartes penjades ahir per la confraria al port. FOTO: J. REVIÑAS



Lluita entre les tonyines i les gavines pel menjar llançat des del Tuna Tour, ahir al migdia a les granges. FOTO: JOAN REVIÑAS

LA CRÒNICA | A. CARALT

Balfegó enceta la setmana gastronòmica amb tastos i la inauguració del Tuna Tour

Tonyina roja, un plaer irresistible

Màxima expectació ahir al migdia al port pesquer de l'Ametlla de Mar per assistir al viatge inaugural del Tuna Tour, una experiència turística inédita consistent en una viatge en un catamarà de luxe fins a les granges d'engreix de tonyines, situades a 20 minuts de trajecte, i on a partir de juny aquells que ho desitgin podrán banyar-se en volcots de tonyines en una de les piscines del complex a mar obert.

En aquesta línia de confrontació, la confraria ha encarregat informes mediamentals sobre si l'activitat de les granges d'engreix és «perjudicial» per al port marí. L'entitat creu que Balfegó busca debilitar-los per aconseguir l'objectiu final «d'assumir la comercialització de les captures al port pesquer», sentències Llambrich.

Després de superar més d'un control d'accés, i amb l'obligatòria invitació a la mà, els nombrosos mitjans de comunicació van poder accedir a la flotant embarcació, construïda

per una empresa d'Arenys de Mar i pressupostada en un milió d'euros.

Al seu interior, diversos sofás de pell blanca en forma d'estrella, dos televisors on es mostrava un vídeo sobre el procés de comercialització de la tonyina roja durant el trajecte i una barra de bar en què s'offeriria sushi maridat amb cava, vi blanc o cervesa Estrella Damm Inedit.

Els pares dels germans Balfegó陪伴 els de tota la família observaven l'espectacle amb satisfacció, com si d'un vell somni complert es tractés.

Després d'un breu i privilegiat trajecte, acompanyat d'un sol radiant, la comitiva arribà a la destinació, una de les vuit



Els restaurants Can Jubany i Koy Shunka van oferir ahir al moll turístic del port de l'Ametlla de Mar una degustació de receptes extraordinàries amb tonyina roja. FOTO: J. REVIÑAS

A partir de juny el Tuna Tour oferirà l'oportunitat de banyar-se entre tonyines

convides no desitjades, van oferir una sorpresa flota pel boti. Els ocells van guanyar per golejada i es van endur la majoria dels peixos.

De retorn al port, la degustació de sushi a bord s'ergí en una prelimidi de l'extraordinari cocktail pel dret a carre del cuiner Nandu Jubany (Can Jubany) i Hideki Matsuhisa (Koy Shunka) amb més d'una desena de delicatessen elaborades amb tonyina roja, entre elles clàssiques nipons com el *sushi* i el *sashimi*, i també receptes innovadores d'alta cuina catalana.

Jornades populars

Avidjous, segona jornada dedicada als professionals de la restauració, la programació inclou dos trajectes dins el Tuna Tour i un cicle de ponències sobre la tonyina roja de cuiners de prestigi com el Nandu Jubany, el Carles Gaig, l'Oriol Castro (El Bulli Foundation) o Joan Bosch (Can Bosch). En aquest marc, la Fundació Alícia presentarà un nou informe gastronòmic sobre la tonyina roja al Mediterrani.

A partir de demà comencen les jornades populars, amb ponències de cuina impartides per xefs locals, mentre que dissetabre serà el dia dedicat a la cultura del Japó, que inclourà l'especejament tradicional de la tonyina, taller de sushi, d'ikebana, ceràmica i cal·ligrafia japonesa, degustacions de tonyina roja i una conferència a càrrec del consol general del Japó, Hidehiro Tsubaki.

tat restant prové d'un acord amb vuit vaixells francesos. D'altra banda, es mostra «mol preocupat» per l'impacte que pot tenir en la granja de tonyines roges el parc mariòlic projectat per l'Institut de Recerca en Energia de Catalunya a només un quilòmetre i mig de les seves instal·lacions.

Font: biblioteca.tortosa.cat