

L'AMETLLA DE MAR ■ LA GENERALITAT HA ATORGAT, FINALMENT, EL PERMÍS D'AMPLIACIÓ DE LA GRANJA D'ENGREIX, QUE ABSORBIRÀ EL NOU ESTOC

Balfegó augmentarà un 40 per cent les captures de tonyina roja el 2013

L'aixecament del càstig als vaixells francesos, amb els quals té signats convenis, genera la major producció

A. CARALT

Bones notícies al Grup Balfegó, la principal empresa tonyinaire de Catalunya, amb seu a l'Ametlla de Mar. L'aixecament de la restricció de la pesca als vaixells francesos, castigats per una sobrepesca de 5.000 tones el 2007, li permetrà enguany incrementar un 40 per cent les seves captures, de les 690 tones de l'anys passat a les 1.160 tones de tonyina.

Així, a banda dels quatre vaixells d'encerclament catalans ancorats al port del Baix Ebre, quatre vaixells francesos més i un de grec pescaran tonyina i la dispositaran a la granja d'engreix propietat de l'empresa situada davant la costa del municipi.

La campanya començarà el 26 de maig, amb deu dies de retard, tal i com volien els pescadors, ja que facilitarà la captura d'exemplars. «Les perspectives són molt bones. Els companys de les almadraves de Cadis ens han informat que les almadraves s'ha omplert de tonyines, i això és un molt bon senyal. És l'estoc que nosaltres pescarem a finals de mes», apunta el copresident del grup, Manel Balfegó. A priori, doncs, i



Carles Tejedor, xef del restaurant Via Veneto de Barcelona, ahir a les jornades de la tonyina roja. FOTO: J. REVILLAS

si el temps acompanya, els vaixells d'encerclament podrien capturar la quota abans d'exhaurir-se el termini, el 24 de juny.

El considerable augment de captures només s'ha pogut assumir després d'aconseguir l'anhelat permís de la Generalitat per aug-

mentar la capacitat de la granja d'engreix, de les 1.000 a les 1.250 tones de màxim. «Hem estat lluitant dos anys i, finalment, ho hem aconseguit. En cas contrari, s'hauria derivat tonyina a Múrcia i això no era bo per a l'Ametlla de Mar», assegura el director general de l'empresa, Juan Serrano.

pre, pel Japó. El país nipó representa el 50 per cent del mercat, percentatge que anys enrere era molt superior. Els Estats Units, països del centre d'Europa i Emirats Àrabs són mercats creixents.

Per contra, les vendes a Espanya han caigut del 22 al 8 per cent, per la terrible crisi econòmica. En l'aspecte negatiu, Serrano també apunta l'acusada devaluació de la moneda japonesa (un 30 per cent) que repercuteix en menors ingressos derivats del comerç en aquest mercat.

LES XIFRES

1.160

tones de tonyina

■ Seran capturades per quatre vaixells catalans, quatre de francesos i un de grec.

20

països

■ El Japó compra la meitat de la producció. Els EEUU i Europa, mercats creixents.

140

treballadors

■ Plantilla del Grup Balfegó, la majoria d'ells a l'Ametlla de Mar.

Més països, menys preu

La política de diversificació de mercats ha permès al Grup Balfegó exportar a una vintena de països, encapçalats, com sem-

L'APUNT

Adéu a unes jornades de luxe

■ La segona Setmana Gastronòmica de la Tonyina Roja de l'Ametlla de Mar, organitzada per l'empresa tonyinaire, va celebrar ahir l'última jornada de conferències i demostracions, amb la presència de diversos xefs catalans de restaurants premiats amb l'estrella Michelin.

Aquest fou el cas de Carles Tejedor, xef del prestigiós restaurant barceloní Via Veneto, que oferí una xerrada-demostració del glamur de la tonyina roja amb l'elaboració d'un tàrtar. «És un producte excepcional, fresc i ben tractat. Al l'Ametlla de Mar es cuida molt la traçabilitat del producte i això és molt valorat pel client. Nosaltres utilitzem la tonyina que surt de Balfegó». —A. C.