

Ebre

L'Ametlla de Mar

Balfegó, premiada per ser líder en sostenibilitat

S'ha convertit en la primera empresa del sector pesquer espanyol amb el certificat internacional B Corp, que reconeix la responsabilitat ambiental, legal i social

MARINA PALLÀS CATURLA
TORTOSA

Balfegó, empresa de l'Ametlla de Mar especialitzada en pesca, aquicultura i comercialització de tonyina roja, s'ha convertit en la primera empresa del sector pesquer espanyol en obtenir el segell B Corp per la seua sostenibilitat, tant ambiental com social.

El moviment B Corp va néixer als Estats Units i s'atorga a empreses que compleixen rigorosos estàndards de desenvolupament social i mediambiental, transparència pública i responsabilitat legal. Actualment, només hi ha 253 empreses B Corp a Espanya i 8.000 a tot el món. A la demarcació només tres empreses més compten amb aquest segell B Corp: Port Aventura, Delafruit i Nomen Foods.

La companyia Balfegó ha obtingut una puntuació de 100,8, una qualificació alta que reflecteix el compromís amb la sostenibilitat social i l'impacte positiu sobre el medi ambient.

Balfegó ha aconseguit el reconeixement després d'un procés inicial d'auditoria de les diferents polítiques en matèria de sostenibilitat, i un altre posterior d'avaluació de nous projectes engegats en aquesta mateixa matèria, tant de caràcter ambiental com social, que s'ha desenvolupat durant els últims dos anys.

El reconeixement amb la certificació B Corp no és de caràcter puntual, sinó que exigirà a la companyia a un procés d'observació i de transformació constant de les seues polítiques basat en la millora contínua.

En un acte ahir al port de l'Ametlla de Mar, davant del catamarà que realitza l'experiència

LA XIFRA

86M

El grup Balfegó té una facturació de 86 milions d'euros, un pressupost de 110 milions i presència a 42 països d'arreu del món

La frase

«El cor de l'empresa és la sostenibilitat. Gestionem tots els nostres processos de forma sostenible»

Juan Serrano
Director general de Balfegó

Tuna Tour, el director general de Balfegó Grup, Juan Serrano; la directora d'Innovació i Sostenibilitat, Begonya Mèlich; i la directora de Persones, Marta Rodríguez van explicar el diferents projectes que l'empresa està portant a terme.

Per exemple, Balfegó ha anunciat que reduirà un 46% les emissions de gasos d'efecte hivernacle d' aquí al 2030 i respecte a les del 2019. La companyia ha aconseguit que el 100% dels seus consums d'electricitat provenguin de fonts renovables, n'ha reduït el consum d'aigua i ha emprat un projecte de reemplaçament dels vehicles per altres amb propulsió elèctrica.



Balfegó està especialitzada en pesca, aquicultura i comercialització de la tonyina roja. FOTO: J. REVILLAS



L'empresa està portant a terme projectes de sostenibilitat, però també per al personal. FOTO: JOAN REVILLAS

Xefs Estrella Michelin
«És una qualitat extrema»

L'acte d'ahir també va comptar amb l'assistència de cuiners d'Estrella Michelin i Estrella Verda de la demarcació de Tarragona. Era el cas per exemple de Rafel Múria, xef del restaurant Quatre molins amb Estrella Michelin, el restaurant Brichs i l'Hotel La Siuranella.

«Quan compres Balfegó, saps que vas a una qualitat extrema. Estem molt contents com treballen les varietats de producte del seu catàleg i la facilitat que ens donen», explicava al 'Diari'. «Molta gent només coneix el llom o la ventresca, però també hi ha l'orella, el morrillo... un munt de productes que si no t'inciten a provar-los, potser no els tastaries. Les parts més nobles s'acostumen a treballar en



Tastos del producte. FOTO: J. R.

cru o coccions baixes, segons la quantitat de greix. Però el morrillo per exemple té molt de col·lagen i les coccions són més llargues», apuntava.

Balfegó és l'única empresa del món que extreu les tonyines del mar al punt òptim de greix, sota demanda dels clients.

També cal destacar el de càlcul i reducció de la petjada de carboni. Igualment, la companyia ha implantat un protocol intern de benestar animal, una gran gestió per a la reducció de residus, la prioritització de la compra local o el canvi d'embalatges per altres de més sostenibles, entre altres mesures.

«El cor de l'empresa és la sostenibilitat. Ens vam comprometre a gestionar tots els nostres processos de forma sostenible», va explicar el director general, Juan Serrano. «No som una empresa que ven tonyina. Som una empresa a la qual compren la tonyina. Cada cop més a nivell internacional a Balfegó se l'està reconeixent per la qualitat del producte, però també per tota la resta de projectes que fem».

Serrano també va incidir que «els nostres clients i proveïdors també han de participar d'aquest moviment, per arribar a una societat més igualitària».