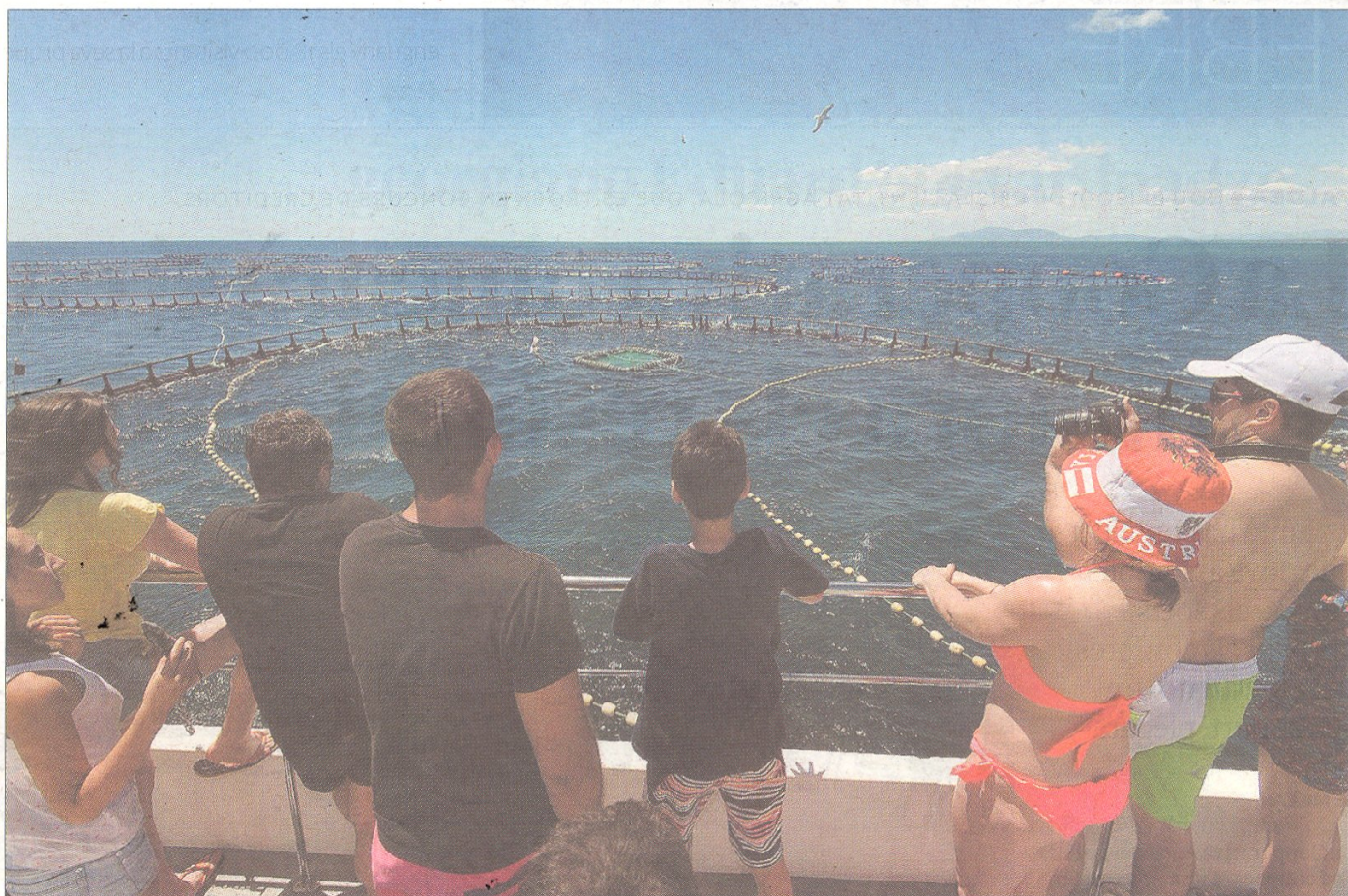




BIBLIOTECA *MARCEL·LÍ DOMINGO*

Recull de premsa local i comarcal



Un grup de turistes, visitant les granges de tonyines del Grup Balfegó. FOTO: JOAN REVILLAS

REPORTATGE | El Tuna Tour del Grup Balfegó espera arribar enguany als 18.000 visitants

Nedant amb tonyines roges

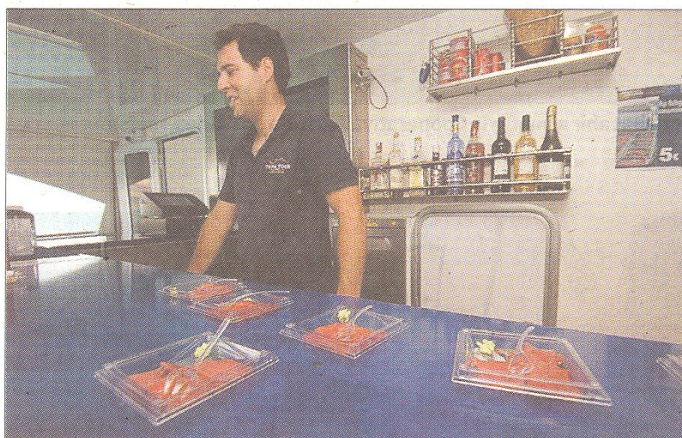
Cada any, les visites augmenten pel seu gran atractiu com a activitat única en l'àmbit internacional i pel fet de poder interactuar amb aquests peixos



ANDRÉA MAQUEDA

Tuna Tour és una experiència innovadora a les Terres de l'Ebre i única en l'àmbit internacional. La iniciativa del Grup Balfegó, especialitzat en la captura, engreix i comercialització de tonyina roja, aporta diverses característiques que li donen un caire especial: és una experiència per a totes les edats i per realitzar-la en família; didàctica perquè mostra en acció les tonyines roges dintre del seu àmbit; gastronòmica per la degustació que ofereixen; i aventurera pel fet que és l'individu qui se submergeix en la vida marina. Una experiència única a diversos nivells.

Amb tres torns diferents de sortida durant el dia, Tuna Tour consisteix en un viatge amb un catamarà fet a mida que transporta els seus viatgers des del port



Al catamarà es pot degustar també 'sashimi' de tonyina roja.

FOTO: JOAN REVILLAS

profunditat, es poden veure tonyines de 250 kg de pes i de 2'5 metres de llarg alimentades amb verat i sardina.

Un cop arribats a aquestes instal·lacions, els viatgers poden banyar-se dintre de les piscines amb la companyia d'aquests grans animals, alimentar-los i viure en primera persona l'agilitat per nedar de les tonyines quan passen a escassos centímetres dels banvistres sense tocar-los

pil·les gustatives dels participants en l'experiència.

La idea de crear aquesta activitat va néixer fa tres anys a partir de les Jornades Gastronòmiques de la Tonyina Vermella quan es feia solament un viatge amb un catamarà. A partir d'aquí, es va crear Tuna Tour per donar a conèixer la tonyina vermella com a part de la varietat de tonyines i de biologia marina i com a element culinari important en la

ra, entre altres, que tenen la curiositat de veure aquest peix en el seu àmbit i en acció.

L'acollida d'aquesta iniciativa per part de la gent és cada vegada més bona i alta. El passat 2013 van arribar a una xifra de 9.000 visitants però aquest any esperen duplicar les seves visites i arribar fins a les 18.000 persones.

A part de l'activitat principal que es desenvolupa, també es realitzen altre tipus d'iniciatives com el Tuna Tour Diving, especialitzat per a submarinistes titulats que vulguin nedar entre les tonyines.

A més, també es realitzen viatges per a grups particulars, celebracions o reunions d'empresa amb varietat d'ofertes de les quals destaquen un menú complet cuinat per un cuiner especialista en sushi, on l'ingredient estrella és la tonyina roja.

En un futur, també es vol desenvolupar l'activitat Tuna Tour Educa per a les escoles, on els alumnes podran descobrir el món i la biologia marina a través d'aquests grans animals marins.

