

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

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 aquesta 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'enguix penjades per la confraria va encendre més els ànims dels pescadors.

«Grup Balfegó, pagueu el que deveu» 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, hores abans de l'acte inaugural de la setmana gastronòmica de la tonyina roja organitzada per Balfegó al mateix port. Dues dels pancartes, assegurà al Diari el president de la confraria, Joan Llabrera, 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 d'aplicar-se podria provocar la cancel·lació dels trajectes turístics previstos avui per Balfegó.

Abandonar la confraria

El conflicte entre les dues parts va 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, explicà 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 rebatjar 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. REVILLAS

L'entitat, que la confraria no els ofereix cap servei i que, per tant, en no arribar a cap acord van decidir deixar de formar-ne part. Fins llavors, Balfegó aportava 68.000 euros anuals a la confraria, una xifra equivalent al 10% dels ingressos de l'entitat.

La confraria, per la seva banda, defensa que el grup tonyinaire està obligat a formar-ne part segons la reglamentació vigent. Així, l'entitat disposa de diversos informes on s'assegura, per exemple, que els que volen exercir com a professionals de la pesca a Catalunya «estan enquadrats obligatòriament i sense excepció en una confraria de pescadors, a la qual s'atorguen funcions administratives d'ordenació del sector». La confraria assegura, també, que les captures de tonyina roja dels vaixells de Balfegó haurien de ser gestionades per la lotja del port pesquer, actualment en mans de la confraria.

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



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 inèdita consistent en un 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 podran banyar-se envoltats de tonyines en una de les piscines del complex a mar obert.

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 flamant embarcació, construïda

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

Al seu interior, diversos sofàs 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'oferiria sushi maridat amb cava, vi blanc o cervesa Estrella Damm Inedit.

Els pares dels germans Balfegó acompanyats de tota la família observaven l'espectacle amb satisfacció, com si d'un vell somni complet 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 moli turístic del port de l'Ametlla de Mar una degustació de receptes extraordinàries amb tonyina roja. FOTO: JOAN REVILLAS

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

Ampliació de la granja

El grup Balfegó espera la resolució de la Generalitat per ampliar a partir de 2013 la capacitat d'entrada de tonyines a la seva granja d'engreix. En concret passaria de 1.000 tones a 1.250 l'any venent. Actualment, a la granja ingressen les 400 tones de la quota pesquera dels seus quatre vaixells i la quanti-

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

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



convidades no desitjades, van oferir una sorprenent lluita pel botí. 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'origina en una prelude de l'extraordinari còctel a peu dret a càrrec dels cuiners Nandu Jubany (Can Jubany) i Hideki Matsuhisa (Koy Shunka) amb més d'una desena de delicatessen elaborades amb tonyina roja, entre elles clàssics nipons com el sushi o el sashimi, i també receptes innovadores d'alta cuina catalana.

Jornades populars

Avui dijous, 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 dissabte serà el dia dedicat a la cultura del Japó, que inclourà l'espectacle tradicional de la tonyina, taller de sushi, d'ikebana, ceràmica i cal·ligrafia japonesa, degustacions de tonyina roja i una conferència a càrrec del cinquè general del Japó, Hidehiro Tsubaki.