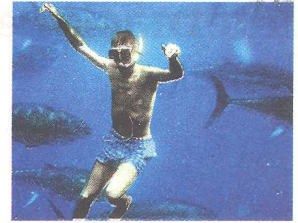


### Tunateca

Desde el año 2017, en Barcelona existe el primer y único espacio gastronómico del mundo dedicado en exclusiva al atún rojo, donde se pueden degustar más de 40 recetas de atún.

### Nadar entre atunes

Tuna Tour permite a los clientes conocer el proceso y las instalaciones de Balfegó. Además, les da la oportunidad de bañarse entre atunes y hacer una pequeña degustación. FOTO: BALFEGÓ



#### Claves

#### Datos en tiempo real y más de 200 empleados



Juan Serrano, director general. FOTO: ALFREDO GONZÁLEZ

#### ● Trazabilidad

Balfegó es la única empresa de su sector que traza electrónicamente los atunes de forma individual, en todas y cada una de sus partes. El producto tiene

una etiqueta con toda la información, desde su pesca a su tratamiento a bordo, pasando por el transporte, todo en tiempo real.

#### ● Capital humano

Grupo Balfegó cuenta con unos 200 trabajadores directos y 220 indirectos, que hacen posible todo el proceso de pesca y mantenimiento del producto fresco, hasta el momento en que el atún llega hasta el consumidor.

#### ● Alimentación

Balfegó alimenta sus atunes con lo que comerían en su hábitat natural: es decir, pescado azul. Con ese fin, este grupo empresarial familiar prepara 20 millones de kilos de caballa al año, destinada a que los atunes puedan alimentarse con ella durante los doce meses del año.

dadas en este país son el lomo y la ventresca, aunque se pueden aprovechar todas, incluso el corazón o el ojo. Aun así, en el caso de España, gran parte de los clientes compran el atún rojo para otro tipo de elaboraciones. Tratándose de un producto de alta calidad, un plato preparado de atún en un restaurante medio en España oscila entre los 18 y los 24 euros.

Desde el año 2008, Grupo Balfegó se centra en la comercialización en fresco. Actualmente, dos tercios de su producción son de producto fresco, y el resto lo venden para empresas de producto congelado, entre los cuales se encuentra como principal comprador Japón.

#### Quinta generación

Balfegó es una empresa familiar creada por los primos Manel Balfegó y Pere Vicent Balfegó, la quinta generación de pescadores de la familia, quienes llevan en la sangre la pasión por la pesca y la comercialización del atún rojo.

En el año 1987 empieza su inquietud por la comercialización fuera de las lonjas, así que abandonan este medio y se dedican a

pescar y vender con granjas de atún. Fue en 2004 cuando consiguieron ampliar la empresa, construyendo una nave y las instalaciones en alta mar. Es decir, las piscinas que les permiten mantener vivo el atún hasta el momento de la demanda del mercado. Actualmente Balfegó cuenta con 16 piscinas en alta mar, ocupando un total de 60.000 metros cuadrados de concesión.

#### Grupo Balfegó fue pionero en hacer el traspaso en vivo del atún rojo

La pesca del atún rojo está regulada por la normativa europea establecida a través de los reglamentos del ICCAT (Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico), que limita las cuotas y el periodo de captura.

Este año, el día 26 de mayo salieron desde el puerto de l'Ametlla de Mar siete barcos para la pesca de Balfegó, dos de ellos propiedad de la empresa, uno propiedad

de una familia de l'Ametlla y, los cuatro restantes, pertenecientes a una empresa francesa, a los cuales después Balfegó les compró las capturas. Después de 7 días, la flota ya había vuelto con un total de 1.872 toneladas de atún, el máximo permitido por el ICCAT.

El atún rojo, desde Balfegó, se captura en vivo, por el arte del cerco, que consiste en detectar los bancos de atún y rodearlos con el barco, al mismo tiempo que se tira la red. Desde la red, el atún se pasa a las piscinas de transporte, que se trasladan hasta las instalaciones de Balfegó. La familia Balfegó fue la primera en hacer el traspaso de atún rojo vivo desde la red del cerco a una de las piscinas de transporte.

Al llegar a las instalaciones, los atunes están secos, porque vienen al Mediterráneo a desovar, con lo cual llevan tiempo sin comer. El principal cometido de Balfegó es alimentarlos hasta que consiguen recuperar la grasa óptima para los requerimientos de sus clientes. La producción aproximada de Balfegó es de 3.400 toneladas, de las cuales 2.400 toneladas van destinadas a fresco.