

L'AMETLLA DE MAR ■ L'EMPRESA HA PRESENTAT AQUESTA INNOVACIÓ AL CASINO DE MADRID

L'APUNT

Balfegó estrena un DNI digital per consultar l'origen de la tonyina roja

L'objectiu és demostrar als clients que els exemplars compleixen els principis de la pesca sostenible

PER A. CARALT

El grup pesquer Balfegó, amb seu a l'Ametlla de Mar, ha presentat al Casino de Madrid davant de 250 restauradors d'arreu de l'Estat un innovador sistema d'identificació per a les tonyines roges.

La nova eina registra des de l'hora de pesca i pes exacte del peix, fins detalls com el percentatge de greix de la seva carn i el seu PH, que incideix directament en el valor de mercat. El sistema permet que tota la informació pugui ser accessible des de qualsevol telèfon mòbil amb connexió a internet.

D'aquesta manera, el grup Balfegó vol demostrar que els exemplars que captura, engreixa i posteriorment comercialitza als



El treballador japonès de Balfegó, Nobuyuki Tajiri, trossejant una tonyina al Casino de Madrid. FOTO: BALFEGÓ

mercats han complert de manera escrupolosa la normativa vigent. Segons Balfegó, el sistema permet «seguir les nostres tonyines des del mar fins a la taula i conèixer on i com es va pescar, quant va pesar la peça en qüestió, de què s'ha alimentat des de lla-

vors i com compleix tots i cada un dels requisits del pla de control de l'ICCAT».

Els restauradors convidats per Balfegó van viure el ràpid procés des de la captura a la granja d'engreix de l'Ametlla de Mar, a les 07.00 hores, la seva identi-

ficació a la factoria del mateix municipi, a les 13.00 hores, el seu trasllat per carretera al distribuïdor de Madrid a les 8.00 hores del dia següent i el seu lliurament a Madrid la mateixa tarda, a les 19.00 hores. Durant la presentació, un expert japonès

La campanya 2011 s'inicia el 15 de maig

La campanya de captura de la tonyina roja per al sector de l'encerclament català s'iniciarà el proper 15 de maig i s'allargarà durant un mes, fins al 15 de juny, tal com estableix l'organisme internacional de gestió de l'espècie. La principal empresa del sector, el grup Balfegó, amb base a l'Ametlla de Mar, llançarà al mar cinc embarcacions, quatre amb base al port ebrenc i una francesa.

El director general del grup, Juan Serrano, explicà ahir al Diari que les embarcacions es dirigiran al calador balear entre el 16 i el 17 de maig. Serrano espera que les condicions meteorològiques siguin favorables i que els organismes internacionals no tanquin anticipadament la campanya com succeí l'any passat. Balfegó podrà capturar 600 tones de tonyina roja, que serà conduïda viva a la granja d'engreix de l'empresa a l'Ametlla de Mar. —A. C.

de Balfegó oferí una exhibició de com trossejar una tonyina.

Dos famosos cuiners, Paco Roncero i Ricardo Sanz, van transformar la tonyina en carpaccio, canapès, tàrtar, sushi, sashimi i tataki, entre d'altres plats de cuina fusió.