

L'Ametlla de Mar promou la tonyina roja del Mediterrani i la seva cuina

Tot a punt per a la Segona Setmana Gastronòmica, organitzada pel grup Balfegó

REDACCIÓ

L'Ametlla de Mar es converteix del 3 al 6 de maig, i per segon any consecutiu, en la capital de la tonyina roja del Mediterrani, amb un programa organitzat pel grup Balfegó i dirigit a professionals i al públic en general.

Seguint amb la línia de donar a conèixer tot el que fa referència a la tonyina roja del Mediterrani que produeix el grup Balfegó, s'han programat tallers de cuina i sessions centrades en la gastronomia.

També hi haurà l'Espai Market, especialment dedicat als productes i activitats vinculats a la cultura japonesa, amb una zona de tapes i degustacions. Allà es podran comprar bonsais, maquetes, joguines i jocs tradicionals, com els origami, *kendamas* i *fukuwari*, ceràmica raku o quimonos i es faran tallers sobre la fabricació artesana d'aquests productes i el seu ús.

Durant aquesta II Setmana de la Tonyina Roja del Mediterrani, tots els visitants que s'apropin al port de l'Ametlla de Mar podran visitar les instal·lacions i vaixells de pesca del grup Balfegó per conèixer i aprendre les tècniques de cria i pesca, i els més aventurers poden participar en el Tuna Tour, el creuer amb catamarà per visitar els viviers i que dona l'oportunitat de nedar enmig de centenars de tonyines.

Diumenge, dia 5, es torna a celebrar el Tuna Race Balfegó, una



Democràcia de cuina japonesa, en la primera edició de la Setmana Gastronòmica de la Tonyina Roja. FOTO: J.R.

JORNADES GASTRONÒMIQUES I RUTA DE TAPES

Menú 'Inèdit'

■ La Setmana Gastronòmica es complementa amb unes jornades en què participen els restaurants del municipi pertanyents al Club de la Gastronomia, que durant aquests dies serviran menús especials centrats en la tonyina roja i inspirats en la cuina pesquera tradicional i en les moder-

nes avantguardes gastronòmiques, amb preus que oscil·len entre 35 i 60 euros.

Prenen part en el Menú Inèdit, que porta el nom de la cervesa de Damm que els acompanya, els restaurants Bella Cala, Cafè Xavier, Càmping l'Ametlla, Club Nàutic-Cubala, El Molí dels

Avis, Els Pescadors, L'Alguer, La Serra, Lorena, Mestral, Oh! Mar i Plaça Nova.

Com a novetat, enguany també s'ha organitzat una ruta de tapes al voltant de la tonyina, en la qual participen tretze bars i establiments d'aquest municipi fins al 12 de maig.



prova de 5.000 metres amb sortida des de les piscines d'aquicultura a mar obert.

El dia 6, per a professionals
L'Aula Balfegó acollirà demostracions de cuina de restauradors

de l'Ametlla i d'altres professionals de renom convidats, a més d'una sessió en directe del *ronqueo* (especejament tradicional de la tonyina), tallers de *maki* i de *sushi*, així com taules rodones i de debat. Dilluns, dia 6, és el dia

destinat més específicament als professionals i la jornada estarà protagonitzada per sessions amb alguns dels millors cuiners de la cuina tradicional i avantguardista amb tallers i elaboracions del més alt nivell.