



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 de l'Ametlla de Mar fins a unes piscines del grup, situades a cinc quilòmetres a l'est de la costa, on es troben centenars de tonyines roges. En aquestes piscines de 50 metres de diàmetre i 35 de



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 banyistes sense tocar-los.

Per completar el viatge, la vesant gastronòmica de la tonyina també hi és present amb una degustació de *sashimi* de tonyina roja amb *wasabi* i salsa de soja, un toc de mar fresc per a les pa-

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 dieta costanera no tan sols mediterrània sinó d'altres llocs com el Japó.

Durant la temporada, reben turistes de diversos llocs del món com Àustria, Rússia o Anglaterra,

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 i poder realitzar una activitat que els sorprendrà, els ensenyarà i els divertirà al mateix temps.

■■■■
ebre@diaridetarragona.com