

Empresas Alimentación

Flota propia

Grupo Balfegó cuenta con una flota de dos barcos de pesca de atún con cerco, dos para la pesca con palangre, un barco para Tuna Tour y dos más para trabajar en las instalaciones. FOTO: A. GONZÁLEZ



La captura de atún rojo en vivo se realiza a través de la técnica del cerco.



1. Imagen de las instalaciones provisionales donde se encuentra actualmente operando Balfegó, y desde donde distribuye su atún a todo el mundo.

FOTO: ALFREDO GONZÁLEZ

2. Los atunes se conservan vivos en sus piscinas, donde se les alimenta hasta que están preparados para salir al mercado.

FOTO: GRUPO BALFEGÓ

3. El hotel Punta Tragara, en Capri, al recibir esta semana su pedido de atún rojo.

FOTO: GRUPO BALFEGÓ

1

Acuicultura Exportaciones

Atunes persistentes

Balfegó recupera en tiempo récord la distribución tras el incendio de su nave

MARIA NOCHE BO
L'AMETLLA DE MAR

El esfuerzo y la voluntad pueden llegar a conseguir lo que parecía imposible. El Grupo Balfegó, empresa que pesca y comercializa el atún rojo del Mediterráneo por todo el mundo, consiguió volver al trabajo en un tiempo récord después de que el pasado viernes 22 de junio se incendiaron el 80% de sus instalaciones en el polígono industrial de L'Ametlla de Mar. Tan solo tres días después, sus clientes ya estaban recibiendo con total normalidad el 90% de los pedidos, en todo el mundo.

Su trabajo constante, desde el minuto uno en que se inició el incendio, y el hecho de que gran parte de su activo económico se encuentre en el mar, con los atunes rojos vivos, les llevan a prever que el próximo miércoles ya puedan llegar a cumplir con el 100% de los pedidos.

La empresa se encuentra actualmente instalada, de manera provisional, en una nave del polígono de Camarles y en las oficinas de L'Ametlla. Su objetivo es volver a

la nave original de Balfegó, aunque el calendario les marca unos tiempos concretos y no va a ser posible antes de, como mínimo, 18 meses. Por eso, desde Balfegó están trabajando en una fase intermedia, y prevén que en dos meses puedan instalarse en una nave de 1.200 metros cuadrados, ubicada también en el polígono de L'Ametlla de Mar, para trabajar desde allí durante este periodo.

Este año Balfegó ha capturado 1.872 toneladas de atún rojo en tan solo siete días

La empresa ha conseguido así reactivar su comercialización alrededor del mundo. El atún rojo de L'Ametlla de Mar continúa presente en lugares como el Midtown de Nueva York, donde se pueden degustar piezas de sushi como el nigiri o el sashimi, elaboradas con producto de Balfegó. El atún se traslada en un máximo de 48 horas, manteniéndose fresco y en perfecto estado, a algunos de los

restaurantes más importantes de Estados Unidos, como el *Sushi of Gari*, o a empresas como Nobo. Directo en avión, en pequeñas neveras donde el atún está recubierto de hielo, envuelto en papel secante y plástico. «Un producto fresco, que va a ir fresco, y que debe llegar fresco a nuestros clientes», apunta el director general de Grupo Balfegó, Juan Serrano.

Balfegó es la empresa responsable de pescar, procesar y comercializar el atún rojo del Mediterráneo alrededor de 31 países del mundo, con lo cual el 80% de sus ventas van destinadas a la exportación. Japón es, actualmente, el primer mercado de Balfegó, donde se concentra el 37,33% de su facturación, que asciende a unos 50 millones de euros al año.

El segundo mercado de la empresa es Estados Unidos, uno de los principales importadores de atún rojo fresco del mundo, donde van a parar el 30% de sus ventas. Habitualmente, se dirige a restaurantes y distribuidores de comida japonesa, entre los cuales el atún es un producto muy bien valorado. Las partes más deman-