

RECOMANACIONS GASTRONÒMIQUES

Balfegó estrena les jornades de la tonyina roja a Tarragona

Un total de 89 restaurants de 32 poblacions de la província de Tarragona preparen menús exclusius

MARIA NOCHE BO
L'AMETLLA DE MAR

La tonyina roja de Balfegó es converteix aquesta setmana en la protagonista d'un total de 89 restaurants de 32 poblacions diferents amb les I Jornades de la Tonyina Roja Balfegó a la província de Tarragona.

Després de visitar diferents regions i comunitats autònomes, des d'ahir, divendres 26 d'abril, i fins al 5 de maig arriba a la província de Tarragona i a alguns restaurants del municipi veí, Vinaròs, la primera edició d'aquestes jornades. Durant aquests dies els restaurants oferiran plats i menús exclusius basats amb la que és considerada, per l'alta gastronomia, com «la millor tonyina roja del món».

Amb aquestes jornades l'empresa Balfegó, amb seu a l'Ametlla de Mar, proposa un recorregut per tota la província amb l'objectiu de que el major nombre de persones pugui degustar diferents receptes amb la seva tonyina roja, comprovant la seva gran versatilitat gastronòmica. La tonyina roja es pot cuinar en cru, marinada, filetejada, al forn o com a ingredient

principal en arrossos i guisats, i en totes les seves vessants és considerada com un producte exquisit. «No hi ha manera millor o pitjor de menjar-la, el que sí que és cert és que quan es menja en cru és quan es poden apreciar millor les seves qualitats», explica el xef de la Tunateca, Ekaitz Apraiz, considerat 'el xef de la tonyina roja'. Apraiz també afegeix que el secret del sabor de la tonyina roja recau en que és un peix blau amb uns alts nivells de greix, per això el seu sabor s'aprecia millor en cru. «Jo definiria la tonyina roja com el peix que regna al mar».

Tot i això, durant aquestes jornades els restaurants han preparat plats molt diferents perquè tothom pugui provar-la de diferents formes. Tartar de tonyina amb ous de guatlla, pinyons torrats i pera; niguiris; marmitako amb tonyina guisada; sashimi; tataqui de tonyina arrebossat amb quicos i salsa de citriques... entre les moltes propostes per aquestes jornades.

«Treballem tot l'any amb la tonyina roja de Balfegó, i de maneres molt diferents. La tonyina roja de coccons en té infinites, però per aquestes jornades hem



Tunateca Balfegó és el primer espai gastronòmic del món dedicat a la tonyina roja. FOTO:TUNATECA BALFEGÓ

preparat un menú especial», expliquen els germans Vidal des del restaurant Hotel Can Batiste, de la Ràpita.

El restaurant Molí dels Avis, de l'Ametlla de Mar, també participa en les jornades. El seu xef assegura que va ser dels primers en confiar amb Balfegó i la seva tonyina

roja. «Ens vam fixar amb la cuina d'aquí que tradicionalment tracta la tonyina fregida o acompanyada amb ceba i tomaca; però també vam incorporar elements de la cuina japonesa, ja que són ells els experts amb aquest producte i també perquè gràcies a Balfegó tenim molts clients d'allí».

La tonyina roja és un producte molt demanat, i per aquest motiu molts dels restaurants que ara participen en les jornades, habitualment ja incorporen plats elaborats amb tonyina roja Balfegó a la seva carta. És el cas del restaurant Degusta, de Tarragona «La vam incorporar a la carta perquè uns clients amb qui treballàvem ens ho van demanar, i la veritat és que ha tingut molt d'èxit des de llavors», apunta el xef, Eduard Pazos.

Balfegó compta amb un sistema de traçabilitat pioner al món gràcies al qual els comensals podran conèixer l'origen, la data i la zona de captura, el pes, la longitud o el nivell de greix, a més dels certificats sanitaris i de qualitat de la tonyina que estiguin degustant.

L'alta gastronomia considera la tonyina roja Balfegó com la «millor del món»

Amb aquestes jornades, que se celebren en 12 comunitats autònomes al llarg del 2019, l'empresa calera pretén conscienciar als consumidors i restauradors sobre la necessitat de realitzar un consum responsable de la tonyina roja, així com de la necessitat d'optimitzar la transparència en la cadena comercial.

A més, aquestes jornades coincideixen amb l'inici de temporada del Tuna Tour, una activitat en la que els visitants, a través d'una excursió en catamarà, poden nadar entre centenars de tonyines roges a l'Ametlla de Mar. Amb aquesta, ja seran vuit les temporades del Tuna Tour.

PARA LOS MÁS SIBARITAS



Restaurante DORADO

Direcció: Passeig Pau Casals, 71 (La Pineda).
Web: www.restaurantedorado.com
Teléfono: 977 370 947

Especialistas en paellas y arroces desde 1960, ofreciendo las mejores paellas y arroces de la Costa Dorada. Deguste nuestras especialidades con espectaculares vistas al mar en un lugar privilegiado. Casi 60 años al servicio de los clientes demuestran nuestra trayectoria convirtiéndonos en el restaurante más antiguo de la zona, pioneros en la cocina de calidad.



Restaurant PODIUM 29

Adreça: Plaça de la Font, 29
43003 TARRAGONA
Teléfono: 977 13 96 42

Prioritat en la qualitat i sent fidels a la cuina casolana de tota la vida, d'estil mediterrani, sa i de qualitat. Sota aquestes característiques es troba el Restaurant Podium29, un establiment ubicat a la plaça de la Font de Tarragona. Els productes estrella: el peix fresc: com el rap, lluc, daurada i seitons. Les braves naturals (com no pot ser de cap altra manera) els entrecots i les costelles de xai.



Restaurant 8

Adreça: Raval de Sant Pere, 19, 43201 Reus
Web: <https://restaurant8.com> **Teléfono:** 633 53 33 48 (esdeveniments fora d'horari i amb reserva)

És un restaurant de cuina marinera i natural, amb productes de proximitat molt ben cuidats i sempre elaborats amb oli DO Siurana. El producte principal del local és el peix i el marisc fresc amb plats i tapes del dia. Cal destacar els seus arrossos amb cassola una de les especialitats de la casa. A l'estiu disposen d'una terrassa molt acollidora per sopar a la festa.



LES TAULES del Giner

Adreça: Passatge del Carrer Llovera, 43201 Reus
Web: <http://www.lestaulesdelginer.cat>
Teléfono: 977 345 877

Les Taules del Giner és l'espai gastronòmic del centre de Reus. Amb una àmplia terrassa i connectat amb el Colmado Giner, el seu «proveïdor» immediat, ofereix degustar matèria primera d'alta qualitat en un format original i avantgardista, junt amb una bodega ben pensada i seleccionada. Hi pots esmorzar, dinar, berenar i sopar o picar alguna 'delicatessen' entre hores.