Contingut patrocinat | Publireportatge | Actualitzat el 14/12/2018 a les 11:39

El Pirineu de Lleida acull les «I Jornades Gastronòmiques Tonyina Roja Balfegó»

Organitzades pel Grup Balfegó, són una magnífica oportunitat per degustar l'autèntica tonyina roja en totes les seves modalitats | Se celebren en diferents restaurants, entre els quals quatre del Pallars

Els millors xefs de Catalunya, com els germans Roca, han cuinat tonyina Balfegó | Balfegó

Des del passat dilluns i fins el dia 24 de desembre, el Pirineu de Lleida acull les *I Jornades Gastronòmiques Tonyina Roja Balfegó*. Durant aquestes dues setmanes, en prop d'una trentena de restaurants de les diferents comarques pirinenques de la província de Lleida, entre les quals el Pallars Jussà i el Pallars Sobirà, es podran degustar plats, pinxos i menús basats en la tonyina roja Balfegó.
[nointext]
Els restaurant pallaresos que s'han acollit a aquesta iniciativa són l'Hotel Terradets de Cellers al Pallars Jussà i la Fonda Farré de Baro, l'Hotel Riberies de Llavorsí i l'Hotel Pessets de Sort al Pallars Sobirà. A tots ells es podrà degustar la tonyina roja Balfegó en diferents varietats gastronòmiques, oferint-se en cru, marinada, filetejada, al forn o com a ingredient bàsic d'arrossos i guisats, així com l'ampli ventall de receptes, des de les més innovadores fins a les més clàssiques.

La tonyina roja Balfegó destaca per la seva qualitat contrastada. Foto: Balfegó

Amb aquestes jornades, organitzades per Balfegó Grup, es fomenta el coneixement sobre la tonyina roja i la difusió del concepte de sostenibilitat de l'empresa, acostant a consumidors i restauradors la informació necessària per lluitar contra el frau i el comerç il·legal d'aquesta espècie. Un altre objectiu de Balfegó és donar a conèixer les propietats d'aquesta espècie com a aliment. La tonyina roja és rica en Omega 3, greixos DHA i EPA i té alts nivells d'aminoàcids essencials i vitamines B2, B3, B6, B9, B12 i E. Tot això és ideal per a una dieta cardiovascular sana.

Sobre Balfegó

Els Balfegó són la cinquena generació d'una gran família de pescadors que porten a la sang la seva passió per la pesca de la tonyina roja. Amb seu a l'Ametlla de Mar (Tarragona), són els responsables de pescar, investigar i comercialitzar la tonyina roja de la Mediterrània al voltant de 32 països durant tot l'any. Japó és, actualment el primer mercat de Balfegó amb un 32%. El segueix Espanya amb un 27% i, finalment, els EUA amb un 24%. Actualment dos terços de la seva producció són de producte fresc.

Els cosins Manel i Pere Vicent Balfegó són els fundadors de la companyia i els que van veure el potencial d'aquesta pesqueria. En els anys 80 van apostar per comercialitzar les tonyines fora de les llotges i, el 2004, van ampliar l'empresa amb les instal·lacions aqüícoles que els permeten mantenir la tonyina viu fins que arribi el moment de la seva demanda.

Flota tonyinaire del grup Balfegó. Foto: Balfegó

Balfegó té la voluntat decidida de contribuir no només a la sostenibilitat de la tonyina roja, sinó a la millora del seu present i el seu futur. Per això, col·labora de manera decidida amb les institucions espanyoles, europees i mundials, amb l'objectiu d'aconseguir que s'estableixin i apliquin amb garantia criteris generalitzats de pesca i consum responsable. De fet, compta amb un departament de I+D que realitza diferents projectes de recerca, desenvolupament i innovació entorn de la pesca, l'espècie i la qualitat del seu producte.

Balfegó Grup, a més, compta amb dos centres en què difon els valors de l'empresa i la cultura de la tonyina roja: la Tunateca, el primer espai gastronòmic del món dedicat al gran túnid, i el Tuna Tour, una experiència única en què els visitants poden nedar entre tonyines gegants.

Dos persones fan snorkel entre tonyines amb el Tuna Tour. Foto: Balfegó

Consum responsable i traçabilitat

Finalment, Balfegó inclou aquest esdeveniment gastronòmic com a part de la seva croada a favor de consum responsable de tonyina i d'altres espècies marines, així com a favor de l'enfortiment de la transparència en la cadena comercial. En aquest sentit, fa deu anys va desenvolupar un sistema de traçabilitat únic al món amb el qual el client, a través d'un mòbil i un codi QR, pot accedir a tota la informació sobre el tonyina roja que està degustant.

Amb aquest sistema pioner, es poden conèixer la data i zona de captura, el pes, la longitud i el nivell de greix, i consultar els certificats sanitaris i de qualitat. Tota una garantia de qualitat, transparència i de lluita contra la venda de tonyina il·legal.

[despiece]**Restaurants participants a les *I Jornades Gastronòmiques* al Pirineu de Lleida**

Arties
Biniaran
Pollo Loco
Lits

Aubert
Roc'N'Ris

Bagergue
Unhola

Baqueira Beret
La Granja
NHAC

Hotel AC Baqueira
Rafael Hoteles by La Pleta

Baro
Fonda Farre

Barruera
Ventador

Bossost
Er Occitan
Portalet

Cellers
Hotel Terradets

Erill La Vall
La Granja

Garós
Es Arraitzes

Gessa
Casa Rufus

Gualter
Rialb

Guixers
Monegal

La Seu d'Urgell
Centre Cívic

Llavorsí
Hotel Riberies

Solsona
La Cabana d'en Geli

Sort
Hotel Pessets

Torà
Gòtic

Vielha
Basteret
El Molí Vielha
Era Coquela
Eth Bistro
Eth Corne[/despiece]