

## Los últimos coletazos del atún

Texto y fotos: Yanet Acosta



A las ocho de la mañana, el Grupo Balfegó sacrifica un atún en una de sus jaulas acuícolas de engorde en L'Ametlla de Mar. Bajo el mar, para evitar el menor estrés al animal. A las ocho de la tarde, en un sarcófago blanco de poliestirén entraba por la puerta del Salón Real del Casino de Madrid.

Trazabilidad, perfección y profesionalidad de una empresa líder en la captura de atunes que luego engorda en sus instalaciones hasta que consiguen el peso adecuado para su comercialización.

Se creó en 2001 y actualmente sus ventas alcanzan los 25 millones de euros.

El responsable de la empresa, Manel Balfegó, lo dijo muy claro: "Por ahora no hemos sido capaces de re-

producir en cautividad al atún rojo del Mediterráneo, pero estoy seguro de que lo conseguiremos".

Esta afirmación sería el inicio de un nuevo escenario que ya se empieza a esbozar en los productos del mar: la producción controlada y sostenible en circuitos cerrados o jaulas acuícolas, es decir, en granjas.

Las previsiones apuntan a que será la forma de producir pescado en el futuro, como así ha ocurrido en la ganadería, sólo que desde hace miles de años. La vaca es un animal hecho para su domesticación y su sabor nada tendrá que ver con el del animal original. Así se aventura el futuro, entre los últimos coletazos del atún que se debate entre la sostenibilidad, la pesca controlada y la evolución hacia otra especie domesticada.

