vinetur

Asturias y Cantabria inauguran las Jornadas Gastronómicas del Atún Rojo Balfegó 2026

Casi cien restaurantes del Cantábrico ofrecerán menús exclusivos del 13 al 22 de marzo con trazabilidad total del producto

jueves 12 de marzo de 2026



Casi un centenar de restaurantes de Asturias y Cantabria participarán del 13 al 22 de marzo en las Jornadas Gastronómicas del Atún Rojo Balfegó 2026. Durante estos nueve días, los habitantes de ambas comunidades podrán disfrutar de propuestas culinarias centradas en el atún rojo, elaboradas por cocineros de la zona. Esta edición marca un cambio importante en el formato de las jornadas, que hasta ahora se celebraban de manera simultánea en toda España y pasan a organizarse de forma regional,

ampliando el número de municipios y restaurantes implicados.

El objetivo principal de las jornadas es divulgar el conocimiento sobre el atún rojo y poner en valor la trazabilidad del producto. Balfegó, empresa familiar líder en el sector y con sede en L'Ametlla de Mar (Tarragona), fue pionera hace casi veinte años en implantar un sistema de trazabilidad que permite seguir el recorrido del atún desde el mar hasta la mesa. Este sistema es uno de los pilares del compromiso de la empresa con la sostenibilidad, la excelencia y la seguridad alimentaria.

Durante las jornadas, los comensales podrán acceder a toda la información sobre el atún rojo que degustan a través de un código QR facilitado junto a cada plato. Mediante este sistema, podrán consultar datos como la fecha y zona de captura, el peso, la longitud, el nivel de grasa y los certificados sanitarios y de calidad del producto. Además, quienes soliciten la etiqueta correspondiente y se registren en un formulario participarán en el sorteo de productos Balfegó, como packs de sushi con 1kg de lomo, packs para preparar makis y packs barbacoa con 1kg de parpatana.

Juan Serrano, director general de Balfegó, ha explicado que cada pieza que llega al plato tiene una historia de gestión responsable y trazabilidad absoluta. Según Serrano, la empresa busca que los consumidores conozcan el recorrido del pescado desde la captura hasta su consumo final y se sientan seguros de que están eligiendo un producto de calidad. A través de estas jornadas, Balfegó pretende no solo ofrecer nuevas experiencias gastronómicas, sino también educar y concienciar sobre la importancia de la trazabilidad y el consumo responsable.

La participación en las Jornadas Gastronómicas del Atún Rojo Balfegó ha crecido respecto a ediciones anteriores, doblando el número de restaurantes implicados en Asturias y Cantabria. El calendario de las jornadas se extenderá hasta el próximo mes de octubre, con la participación de las diecisiete comunidades autónomas. En esta primera fase, los restaurantes de localidades como Avilés, Oviedo, Luanco, Candás, Luarca, Gijón, Villaviciosa, Grado, Benia de Onís, Lastres, Llanes, Ribadesella, Bermeo, La Felguera, Mieres, Pola de Laviana, El Entrego, Pola de Leno, Pola de Siero, Sama de Langreo y Sotrondio ofrecerán menús y platos exclusivos con atún rojo Balfegó, utilizando tanto técnicas tradicionales como innovadoras.

Balfegó es una empresa familiar de pescadores de L’Ametlla de Mar que, desde los años 80, ha transformado la pesca tradicional del atún rojo hasta convertirse en líder mundial en captura, estudio y comercialización de esta especie. Los atunes rojos de Balfegó viven en piscinas frente a la costa de Tarragona durante un máximo de un año y son alimentados exclusivamente con pescado azul. La empresa es la única en el mundo que extrae los atunes del mar en su punto óptimo de grasa, bajo demanda de los clientes, garantizando un producto libre de estrés y de alta calidad gastronómica, presente en restaurantes de referencia internacional.