vinetur

Asturias y Cantabria inauguran las Jornadas Gastronómicas del Atún Rojo Balfegó con casi cien restaurantes

El evento regional arranca el 13 de marzo y se extenderá hasta octubre en toda España

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. Durante estos días, los habitantes de ambas comunidades podrán descubrir las propuestas culinarias de los cocineros del Cantábrico, con el atún rojo como ingrediente principal. Este año, las

jornadas cambian su formato: dejan de celebrarse de manera simultánea en todo el país y pasan a ser de carácter regional, ampliando el número de municipios y restaurantes implicados. El calendario de actividades se prolongará hasta el mes de octubre, con el objetivo de divulgar el conocimiento sobre la especie y poner en valor la trazabilidad del atún rojo.

El sistema de trazabilidad de Balfegó, implantado hace casi veinte años, es pionero a nivel mundial y constituye uno de los pilares del compromiso de la empresa con la sostenibilidad, la excelencia y el consumo responsable. 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. Esta información incluye la fecha y zona de captura, el peso, la longitud, el nivel de grasa y los certificados sanitarios y de calidad. De este modo, se refuerza la transparencia y la confianza en el producto.

Para acercar aún más la realidad de la empresa al consumidor final, Balfegó sorteará productos entre quienes participen en las jornadas y se registren en un formulario tras solicitar la etiqueta correspondiente. Entre los premios se encuentran 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 excelencia comienza en el mar y termina en la mesa, y la empresa quiere que los consumidores conozcan la historia detrás de su alimento y se sientan seguros de que están eligiendo un producto de calidad. A través de estas jornadas, Balfegó busca no solo deleitar los paladares, sino también educar y concienciar sobre la importancia de conocer el recorrido del pescado desde la captura hasta su consumo final.

La participación en las Jornadas Gastronómicas del Atún Rojo Balfegó ha aumentado respecto a ediciones anteriores. Asturias y Cantabria serán las primeras comunidades en acoger el evento, doblando el número de restaurantes participantes en comparación con las últimas jornadas. Durante nueve días, los asturianos y cántabros podrán disfrutar de menús y platos exclusivos elaborados con atún rojo Balfegó, explorando las veinte partes diferentes que comercializa la marca. Los cocineros emplearán tanto técnicas tradicionales como innovadoras en 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.

Balfegó es una empresa familiar de L'Ametlla de Mar (Tarragona) dedicada a la captura, alimentación, estudio y comercialización del atún rojo. Desde los años 80, la familia Balfegó ha transformado la pesca tradicional de esta especie y se ha consolidado como líder mundial en el sector. 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.

Las Jornadas Gastronómicas del Atún Rojo Balfegó continuarán recorriendo el resto de comunidades autónomas hasta el mes de octubre, con la participación de restaurantes de toda España.