



D'CASA®

GRANJAS ATUNERAS

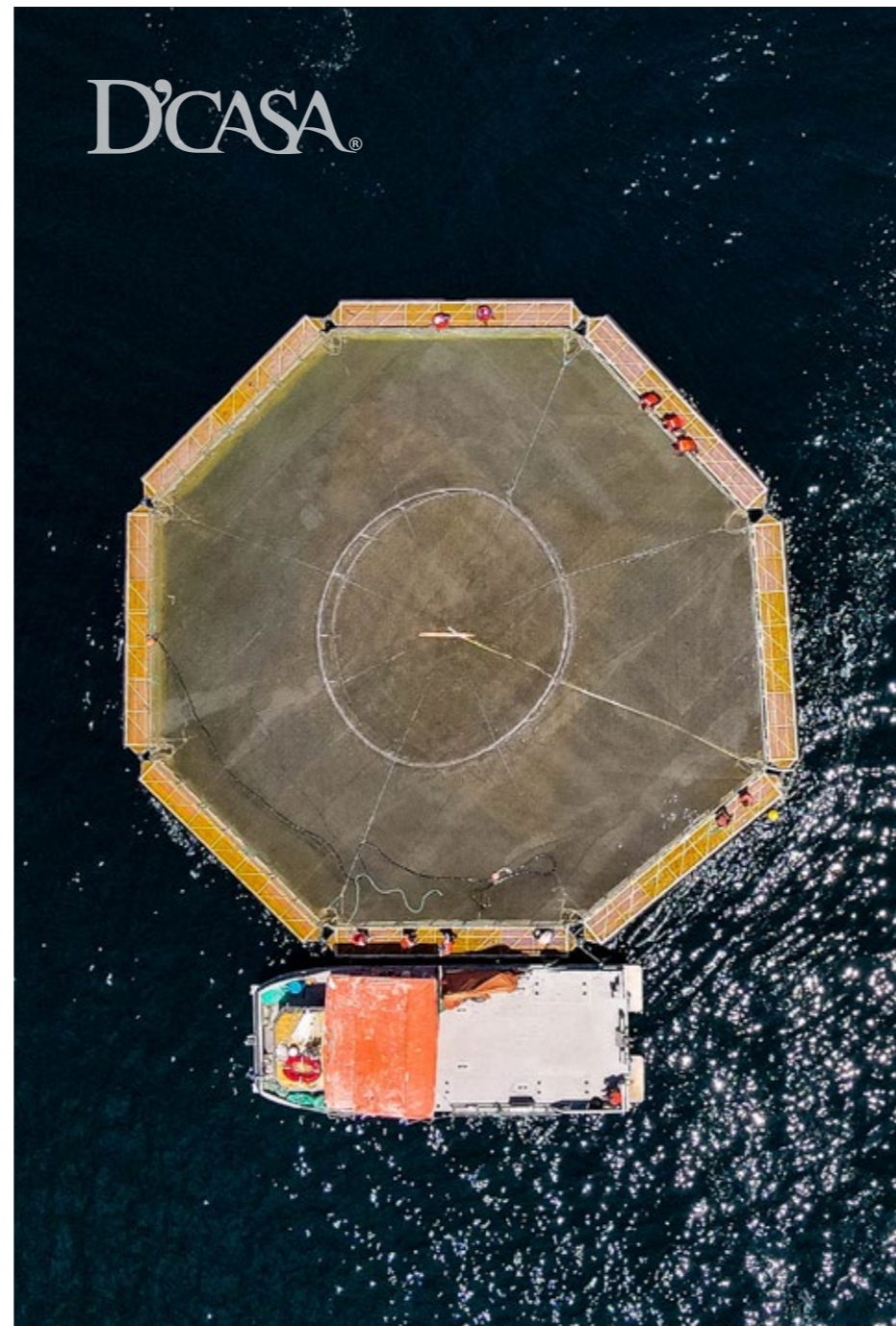
Irma Guerra

LOS "CÍRCULOS" EN EL OCÉANO QUE SOSTIENEN UNA INDUSTRIA EN BAJA CALIFORNIA

En las costas del Pacífico de Baja California existe un fenómeno que pocos observan de cerca y que despierta curiosidad incluso entre quienes navegan habitualmente por el océano: enormes "círculos" flotando sobre el mar abierto. A simple vista parecen estructuras aisladas, pero en realidad forman parte de una de las industrias marinas más importantes y especializadas de la región: las granjas atuneras.

La pesca industrial del atún ha sido, desde hace décadas, una de las principales fuentes económicas de Baja California. Tradicionalmente, las embarcaciones atuneras localizan grandes cardúmenes mediante observación visual, radares e incluso helicópteros. Una vez detectados, los peces son rodeados con redes gigantes que pueden superar un kilómetro de longitud y alcanzar profundidades cercanas a los 100 metros. Posteriormente, la parte inferior de la red se cierra como una bolsa, evitando que los atunes escapen.

Sin embargo, este método de captura también provocó durante años la captura incidental de especies como delfines y tortugas marinas, generando una fuerte presión internacional sobre la industria atunera mexicana.





D'CASA®



Écume Design Cuisine (@ecumerestaurante) Hotel Las Brisas mérida

Esto derivó en el embargo atunero de la década de 1980 y, posteriormente, en los acuerdos internacionales conocidos como Dolphin Safe, impulsados durante los gobiernos de Carlos Salinas de Gortari y George H. W. Bush, con el objetivo de reducir el impacto ambiental.

A partir de mediados de los años noventa comenzaron a desarrollarse nuevos métodos de producción y se otorgaron las primeras concesiones para la engorda de atún en cautiverio, dando origen a los llamados “ranchos atuneros”. Actualmente, más de cinco empresas operan este modelo en Baja California. Las granjas capturan únicamente ejemplares juveniles silvestres de atún aleta azul (*Thunnus orientalis*), también conocido como atún cimarrón. Los peces son trasladados a enormes corrales circulares marinos de aproximadamente 60 metros de diámetro y más de 50 metros de profundidad. Al momento de su captura, los atunes suelen pesar alrededor de 12 kilogramos; tras un periodo de engorda de entre seis y siete meses, pueden alcanzar pesos de entre 35 y 45 kilogramos.

Durante este proceso son alimentados principalmente con sardinas y anchovetas, aunque algunas empresas complementan la dieta con pellets especializados. Dependiendo de las exigencias del mercado internacional, algunos compradores priorizan el tamaño del ejemplar y otros el contenido graso y peso final del atún.

El proceso de cosecha también requiere gran precisión. Un buzo especializado entra al cerco para seleccionar individualmente a los ejemplares, los inmoviliza y posteriormente son llevados a la superficie, donde son congelados rápidamente para preservar la calidad y textura de la carne destinada a exportación.

Hoy en día, el atún aleta azul de Baja California es reconocido internacionalmente por su calidad premium y por abastecer mercados altamente especializados, particularmente en Asia. De este ejemplar se obtienen cortes muy apreciados como el akami, carne magra de intenso sabor; el chutoro, equilibrado entre grasa y músculo; y el exclusivo otoro, proveniente del vientre bajo del atún y considerado uno de los cortes más finos del mundo gastronómico.

Así que la próxima vez que disfrutes un lomo de atún o un sashimi de alta calidad, quizá estés degustando uno de los mejores atunes del mundo, criado y engordado en las costas de Baja California.



D'CASA®



TUNA FARMS

Irma Guerra

THE "CIRCLES" IN THE OCEAN THAT SUSTAIN AN INDUSTRY IN BAJA CALIFORNIA

On the Pacific coast of Baja California, there is a phenomenon that few observe up close and that sparks curiosity even among those who regularly navigate the ocean: enormous "circles" floating on the open sea. At first glance they appear to be isolated structures, but in reality they are part of one of the most important and specialized marine industries in the region: tuna farms.

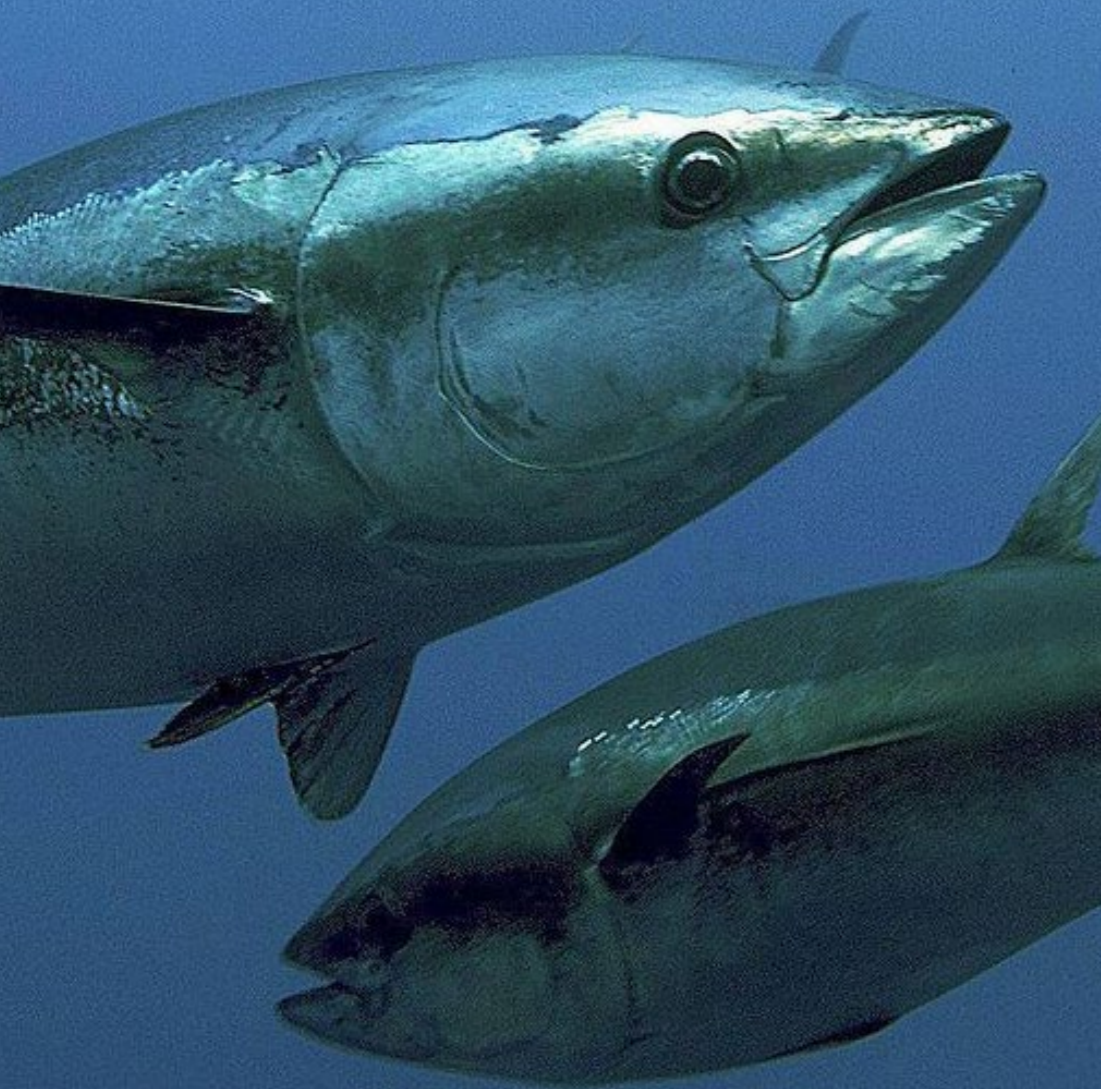
Industrial tuna fishing has been, for decades, one of the main economic sources of Baja California. Traditionally, tuna vessels locate large schools of fish through visual observation, radar, and even helicopters. Once detected, the fish are surrounded with gigantic nets that can exceed one kilometer in length and reach depths close to 100 meters. Subsequently, the bottom of the net is closed like a bag, preventing the tuna from escaping.

However, this capture method also caused the incidental capture of species such as dolphins and sea turtles for years, generating strong international pressure on the Mexican tuna industry. This led to the tuna embargo of the 1980s and, subsequently, to the international agreements known as Dolphin Safe, promoted during the administrations of Carlos Salinas de Gortari and George H. W. Bush, with the goal of reducing environmental impact.





D'CASA®



Starting in the mid-1990s, new production methods began to be developed and the first concessions were granted for tuna fattening in captivity, giving rise to the so-called “tuna ranches.

“ Currently, more than five companies operate this model in Baja California.

The farms capture only wild juvenile bluefin tuna (*Thunnus orientalis*), also known as Pacific bluefin tuna. The fish are transferred to enormous circular marine pens approximately 60 meters in diameter and more than 50 meters deep. At the time of capture, the tuna typically weigh around 12 kilograms; after a fattening period of six to seven months, they can reach weights between 35 and 45 kilograms.

During this process they are fed primarily with sardines and anchovies, although some companies supplement the diet with specialized pellets. Depending on the demands of the international market, some buyers prioritize the size of the specimen and others the fat content and final weight of the tuna.

The harvesting process also requires great precision. A specialized diver enters the pen to individually select the specimens, immobilizes them, and they are subsequently brought to the surface, where they are quickly frozen to preserve the quality and texture of the meat destined for export.

Today, Baja California bluefin tuna is internationally recognized for its premium quality and for supplying highly specialized markets, particularly in Asia. From this specimen, highly prized cuts are obtained such as akami, lean meat with intense flavor; chutoro, balanced between fat and muscle; and the exclusive otoro, from the lower belly of the tuna and considered one of the finest cuts in the gastronomic world. So the next time you enjoy a tuna loin or a high-quality sashimi, you may be tasting one of the best tunas in the world, raised and fattened on the coasts of Baja California.



D'CASA®



Écume Design Cuisine (@ecumerestaurante) Hotel Las Brisas mérida