

Caviar 'made in Spain'

Publicado el 18-12-2009, por **Maricar de la Sierra**

El nuevo caviar 'Per Sé' de Riofrío no tiene nada que envidiar al que procede de Irán o de Rusia. Este manjar se sirve hoy en las mejores mesas de España, Francia, Inglaterra, Japón o Estados Unidos.

En la Navidad del año 2000, los de Riofrío pusieron en el mercado la primera cosecha de caviar: 70 kilos que les quitaron de las manos. Hoy, la producción supera los 2.000 kilos, de los cuales un 50% se exporta. El motivo, además de la excelente calidad del producto, es la escasez, ya que los procedentes de Rusia o de Irán están en peligro de extinción debido -entre otras razones- a la pesca ilegal. De hecho, la pesca de esturiones en el mar Caspio está temporalmente prohibida por el organismo de la ONU que reglamenta el comercio del caviar.

La tradición de los esturiones en España, sin embargo, viene de largo. Ya los Reyes Católicos otorgaron el monopolio de su pesca a los monjes cartujos e, incluso, aparecen citados en una comida de Sancho Panza en El Quijote. Todavía en 1960, unos seiscientos ejemplares de esturiones salvajes remontaban el Guadalquivir en primavera. En esa época, Ibarra enlataba en Coria del Río, Sevilla, un caviar de gran éxito que se servía en Jockey.

Riofrío comenzó su andadura en Granada en 1964 con la cría de truchas en cautividad. Veinte años más tarde, se decidió a recuperar en cautividad el esturión autóctono, el *Acipenser Nacarii*, o sollo del Guadalquivir.

Visitar las instalaciones de Riofrío en este pequeño pueblo granadino de 300 habitantes es una experiencia muy interesante. Allí se pueden ver, en grandes piscinas de aguas puras de montaña, unos 350.000 esturiones, de los que unos 70.000 tienen el tamaño suficiente para producir caviar.

El crecimiento de este fósil viviente es muy lento. A partir de los 12 años se les realiza la primera ecografía para saber si son machos o hembras, ya que sólo éstas producen caviar. Tres años más tarde se les practica otra ecografía para saber la cantidad, el tamaño y la madurez del grano, que suele ser entre el 10 y el 20 por ciento del tamaño del animal. Es curioso, porque el esturión sólo aguanta fuera del agua unos 15 minutos y, mediante masajes, se quedan muy quietos, como hipnotizados, mientras se les realizan las pruebas. Si no han alcanzado la suficiente calidad, se devuelven al agua y se espera otro año más.

Entre mediados de mayo y junio se sacrifican, extrayendo las gónadas, unas alargadas membranas donde está el caviar. En un proceso artesanal muy cuidado, que se realiza en los laboratorios de Riofrío con el personal vestido de blanco y a una temperatura muy controlada, se lavan las gónadas con agua muy pura, se secan y se salan con sal de roca.

Sólo un experto toma la decisión sobre el porcentaje de sal, con una proporción de un 3 ó 4% por kilo de peso. Este catador lo prueba repetidas veces antes de tomar la decisión, poniéndolo en los nudillos de la mano para atemperarlo. Después se envasa. Todo este proceso se realiza en sólo diez o quince minutos, para procesar las huevas sin que se estropeen.

Producto ecológico

En Riofrío elaboran siempre caviar ecológico, no sólo por la alimentación del animal, sino porque eso garantiza que no se utiliza ningún producto químico como estimuladores de crecimiento ni antibióticos. Se comercializa como caviar en fresco, el ecológico, bajo de sal y envasado en cristal al vacío, que una vez abierto dura dos días.

El tradicional, en lata, que lleva conservantes, dura más. Ambos tienen un precio de 2.200 euros el kilo, según el tamaño de la hueva. Nunca se mezcla caviar de distintas hembras en la misma lata. El tercer tipo, Per Sé, acaba de llegar al mercado español, aunque lleva años vendiéndose en el extranjero. Se envasa en latas de hasta tres kilos y tiene una maduración entre tres y cuatro meses a baja temperatura, así aparecen deliciosos matices gustativos. Su precio, 2.000 euros, es muy ajustado si se compara con el caviar iraní, con un coste del beluga de 11.000 euros el kilo; el osetra, en 6.000; o el sevugra en 5.500 euros.

Viaje alrededor de un manjar

Situado en un edificio muy querido por los granadinos, el hotel Hospes Palacio de los Patos es un encantador cinco estrellas situado en el centro de Granada. Con 42 habitaciones, incluyendo nueve suites, luminosas y de estilo vanguardista, están repartidas en la sugerente combinación de dos edificios: el Palacio del siglo XIX y un luminoso edificio moderno con fachada de alabastro.

En medio, un relajante jardín donde se escucha el murmullo del agua. El hotel propone un recorrido gastronómico alrededor del caviar, que incluye estancia de dos noches en habitación doble, detalles de bienvenida y acceso ilimitado al spa 'Bodyne' durante la estancia. Desayuno y cena al caviar en el restaurante 'Senzone' con recetas del chef Michel Troisgros y cócteles de Javier de las Muelas. Además, incluye una visita a la piscifactoría de Riofrío con almuerzo incluido. También se ofrece la posibilidad de elaborar un caviar propio o una cata para aprender a diferenciar los distintos tipos.

Un fósil viviente

Los esturiones, de aspecto alargado y primitivo, son auténticos fósiles vivientes desde hace treinta millones de años. Longevos, pueden vivir más de cien años. Su crecimiento es muy lento, aunque pueden llegar a alcanzar un gran tamaño, hasta cinco metros, con un peso de 400 kilos.

Existen 22 tipos de esturiones inventariados en el mundo. Su crianza en cautividad es muy delicada, ya que sólo sobrevive uno de cada cien huevos. Sólo producen caviar las hembras, cuando alcanzan su madurez sexual, entre los 16 y los 18 años.

Anuncios Google

Ruso Caviar Tienda

Ruso Negro Beluga caviar - 339 gramos (12oz) - \$93,80

[CaviaRussian.com](#)

Caviar Royal Baikal

Caviar fresco de esturión Entrega 24h. Precios competitivos

[www.caviarworld.net](#)

Bases de datos empresas

Segmentación Gratuita - Solicítela Más de 4 millones de empresas

[www.iberinform.es](#)
