

[imprimir](#) [enviar por email](#) [rectificar](#)

El oro negro se llama caviar en Riofrío

SEVILLA



El oro negro se llama caviar en Riofrío

S. ALCELAY/ 2-1-2005 02:10:09

SEVILLA. En la Navidad de 2000 pusieron en el mercado la primera cosecha de caviar de Riofrío, 70 kilos que les quitaron de las manos en menos de una hora. En estos momentos la producción supera los 1.400 kilos y en cinco años esperan rebasar las 20 toneladas, lo que les colocará al mismo nivel de países punteros como Rusia.

Es la única piscifactoría de España acogida al sistema de producción ecológica 100% y está en Riofrío, un pueblo de Granada que cuenta con no más de 300 habitantes, pero donde se encuentra la mayor reserva de esturiones del mundo dirigida por una familia navarra afincada en esta provincia andaluza hace más de 40 años.

En sus cerca de 80 piscinas se cría una producción ecológica de 12 kilos de pescado por metro cúbico en 50 hectáreas de agua laminada, asegura José Javier Rodríguez, director comercial en España, quien explica a ABC que el secreto de lograr este manjar -según los expertos en nada tiene que envidiar al iraní o ruso- no es otro que la ilusión y el tesón. Apunta que el esturión es muy delicado en su crianza; sólo sobrevive uno de cada cien huevos, las hembras son las únicas que producen caviar y éstas comienzan a hacerlo cuando han pasado entre 16 y 18 años.

Explica que, a diferencia de lo que ocurre en otros criaderos, en la Piscifactoría Sierra Nevada la alimentación de los animales es baja en grasas, lo que unido al largo tiempo que se dedica a su crianza, dan como resultado una carne y un sabor inmejorables. Dice que hay otras alternativas, basadas en una alimentación rica en grasas que permite al esturión crecer en la mitad de tiempo (6-8 años), pero también recalca que el resultado no sería el mismo y que el paladar del experto y la normas de salubridad se resentirían.

Un 9,5 sobre 10 es la calificación que ha recibido este caviar en catas de expertos, un buen hacer que ha recibido diversos galardones. En julio pasado recibieron el premio «Mejor Empresa Alimentaria Española 2003» en su modalidad de Inversión Tecnológica por el Ministerio de Agricultura.

Sobre los controles sanitarios que tiene que pasar la producción, el director comercial de la firma en España dice que son exhaustivos, al tiempo que insiste en la importancia de la investigación. Su departamento de I+D recibe el 40% de la facturación de esta empresa (1,1 millones) que emplea de forma directa a 30 personas y a otras 30 de forma indirecta.

En 2003 exportaron el 80% de su producción, principalmente a Estados Unidos, Japón, Francia e Inglaterra, pero este año sus ventas han dado un vuelco y el 60% se han quedado en España, con Madrid, Barcelona y Levante como principales consumidores. El sector gourmet es el principal destinatario de este producto, cuyos precios oscilan entre 1.550 y 3.000 euros el kilo. Además de caviar ofrecen otros productos a los clientes, como trucha y esturión frescos, ahumados, marinados y en patés y en proyecto tienen carpaccio y platos preparados.

La tradición acuicultora de esta empresa se remonta a 1956, año en el que crean la primera piscifactoría comercial en España con la cría de la trucha. La calidad del agua fue clave para que en 1963 trasladaran su negocio a Riofrío, donde diversifican la oferta y entran en la cría del esturión ante la menor rentabilidad de la trucha. Y a la vista de los resultados no se equivocaron.