

E/M/2

EL MUNDO www.elmundo.es

Literatura / 47

Habla James Sallis, autor del libro en que se basa el filme del momento, 'Drive'



Ciencia / 50

Una piscifactoría española produce el único caviar ecológico del mundo



Madrid / 56 y 57

Se dispara el robo de cables, bolardos, cruces y tapas de alcantarilla



Meryl Streep descubre el cartel de la película 'La dama de hierro' durante su presentación en Londres el pasado mes. / LUKE MACGREGOR / REUTERS

MERYL STREEP

Perfecta, clavada. Su tercer Oscar está al caer. Llega el impresionante trabajo de Meryl Streep sobre Margaret Thatcher. De la película, 'La dama de hierro', y de su familia versa esta entrevista con la actriz

«Fue inmensa en un mundo de hombres»

NEV PIERCE / Londres
The Sunday Times / EL MUNDO
Meryl Streep vio por primera vez a Margaret Thatcher en carne y hueso hace una década. La ganadora del Oscar en dos ocasiones llevaba a su hija mayor a la Universidad Northwestern, en Evanston (estado de Illinois), «descargar el coche, colgar las cortinas y todo eso», dice, y vio un cartel que anunciaba una conferencia de la ex primera ministra

británica en el campus. «Le dije '¡Venga, Mamie, vamos a ir!'», cuenta. Madre e hija consiguieron los últimos asientos y no perdieron detalle de la clase magistral. «A continuación, el presidente de la universidad anunció que la señora Thatcher aceptaría preguntas durante media hora exactamente», recuerda la actriz. «Aguantó a pie firme durante hora y media, como si no se cansara. Si acaso, era como si cada vez tuviera

más interés en seguir allí, hablando de manera muy convincente, con párrafos magníficamente contruidos. Muy impresionante. Aunque en los aspectos políticos no fuera precisamente en lo que estuviéramos de acuerdo, ella era inmensa, aunque sólo sea por esa inteligencia estimulante, que te convence, que nunca pierde el hilo del asunto, que siempre te va llevando al punto al que te quiere llevar».

Un biógrafo oficial de la señora Thatcher, Charles Moore, ha escrito ya acerca de su interpretación que es «asombrosamente brillante» y que consigue encarnar a la señora Thatcher sin caer en la simple imitación. Streep, según él, «capta prácticamente hasta el último de sus gestos y hasta la última de sus peculiaridades al hablar: un ligero movimiento del labio inferior cuando termina de pronunciar

la frase, esa sonrisa que de repente puede quedarse congelada, la mezcla de una cortesía muy auténtica con todo el mundo en general y una grosería brutal con los colegas que están a su nivel». Lo único que, desde su punto de vista, la actriz no consigue hacer exactamente es andar; al menos no lo suficientemente, con esos pasitos cortos precipitados.

Sigue en **página 44**

Literatura / Manuel Hidalgo evoca a Joseph Conrad ante la publicación de 'El Titanic' / 46

EM2 / CIENCIA



MANJAR SOSTENIBLE

Una granja de Granada produce el único caviar ecológico. En Nochevieja se dispara su venta a 2.000 euros por kilo

Caviar español, el más mimado del mundo

MIGUEL G. CORRAL / Madrid

El caviar que vuelve loco a los *gourmets* y a la alta sociedad no sabe a caviar puro. El sabor que reconocen los sibaritas y por el que se pagan fortunas se debe a un conservante que potencia el sabor de las huevas de esturión. Hace décadas, cuando no existían las cadenas de frío, la conservación del caviar fresco era una tarea casi imposible. Sólo los zares o el entorno del Sha de Persia tenían acceso a su sabor suave. Las clases altas de todo el mundo tenían que conformarse con el caviar enlatado al que se le añadía un conservante que hace más fuerte el sabor del manjar. Esa costumbre ha perdurado y los consumidores habituales de caviar no conciben un producto sin ese potenciador.

En España, una granja de esturiones y truchas situada a los pies de Sierra Nevada (Granada) produce desde hace algunos años el único caviar ecológico del mundo. La crianza orgánica que hacen en la empresa Caviar de Riofrío impide que se añadan productos químicos, así que no le añaden el conservante que tanta gente identifica. Las

huevas ecológicas que produce esta granja granadina son lo más parecido que existe al caviar puro de los zares rusos. «En la acuicultura ecológica no se usan productos químicos ni transgénicos y se prioriza el bienestar animal», explica Alberto Domezain, doctor en Biología y director de Caviar de Riofrío.

Riofrío es un pequeño pueblo de apenas 300 habitantes. Pero mantiene 14 restaurantes abiertos, dos hostales y un hotel de cuatro estrellas. Cada fin de semana acuden entre 4.000 y 5.000 personas a comer truchas a este municipio situado en la autovía que une Granada y Málaga. La vida allí se ha organizado en torno a la piscifactoría de trucha y esturión. La granja genera 29 puestos de trabajo directos y cerca de 250 indirectos en un entorno donde la población solía buscarse la vida en las explotaciones agrícolas de los pueblos vecinos.

El caviar es un producto inevitablemente ligado al lujo. Su elevado precio lo hace accesible sólo para una pequeña élite económica. Pero el valor depende de la procedencia y del modo de producción. «El caviar del Báltico, el beluga, supera con creces al de acuicultura, pero

Arriba, un trabajador de la piscifactoría sujeta un esturión en una piscina de las instalaciones de Riofrío. Abajo, dos técnicos realizan una ecografía a una hembra para evaluar si es óptimo el estado de maduración de las huevas. / IGNACIO ALBA ALEJANDRE

también triplica su precio», explica Luis Pacheco, gerente de Gold Gourmet. El caviar de Riofrío ronda los 2.000 euros por kilo, mientras que el beluga está más cerca de los 6.000 euros por kilo. «Tene-

mos ventas todo el año, pero notamos un pico muy importante en Navidad», dice Domezain.

El ciclo biológico del esturión permite entender el precio del caviar. Una hembra tarda 18 años en producir huevas por primera vez. Y para extraerlas en su punto justo de maduración hay que sacrificar al animal. «Una hembra genera entre el 12% y el 15% de su peso en caviar», asegura Domezain. Y la especie que crían en Riofrío, el *Acipenser naccarii*, alcanza entre 20 y 60 kilos de peso. Un ejemplar puede albergar hasta nueve kilos de caviar.

El esturión fue hace años una especie autóctona en los ríos españoles. Pero durante años los expertos no conseguían ponerse de acuerdo sobre si el *A. naccarii*, propio del

VODKA Y CUCHARA DE NÁCAR

► **Ecológico o tradicional.** En Riofrío, todos los animales son criados bajo los criterios de la acuicultura ecológica. Sin embargo, a la hora de elaborar el caviar a uno de ellos, al que se venderá como tradicional, se le añade un conservante que potencia el sabor de las huevas. El ecológico sólo contiene huevas y sal, y se envasa en condiciones asépticas para garantizar su conservación.

► **En frío.** Los expertos recomiendan consumir el caviar muy frío, presentándolo sobre una cama de hielo. Sin embargo, en el momento de meterlo en la boca conviene que gane tibieza. Para ello, lo más apropiado es usar una cuchara de nácar, que no transmite el frío, o ponerlo sobre la piel de la mano antes de saborearlo.

► **Maridaje.** Las bebidas secas que limpien la boca y preparen las papilas gustativas son el acompañamiento ideal del caviar. El vodka ruso de calidad, que no sea muy fuerte, es la opción preferida por los *gourmets*. Pero también el champán, el cava seco o algunos vinos blancos muy secos pueden maridar con el manjar. Para quien no consuma alcohol, el té verde tibio puede ser una excelente opción que, además, permite conducir con garantías tras los ágapes navideños.

► **Dónde comprar.** La página web de Caviar de Riofrío (www.caviarderiofrío.com) tiene un apartado para la tienda *on line*. Tanto el ecológico como el tradicional disponen de dos calidades que difieren en el tamaño de la hueva. Los precios oscilan desde los 60 euros de la lata de 30 gramos, hasta los 1.034 euros de los 400 gramos del caviar de máxima calidad.

Adriático, también habitó la Península Ibérica. Una investigación publicada en la revista *Journal of Applied Ichthyology* en 2009 zanjaba la polémica y demostraba que el único esturión autóctono en los ríos españoles, fue *Acipenser sturio*, una especie de la que sólo queda una población en todo el mundo y habita en el Garona (Francia).

En 2007 una riada rompió las instalaciones de la piscifactoría y acabó con cerca de 1.000 esturiones. No se fugaron ejemplares hacia el medio natural. Pero algunos expertos consideran que las consecuencias serían graves si ocurriera. «Ya sean autóctonos o no, la fuga de esturiones sería un gran problema», explica Ignacio Doadrio, profesor de Investigación del Museo Nacional de Ciencias Naturales. «Las condiciones actuales no son las de hace 50 años. Introducir esturiones en los ríos andaluces sería horroroso», sentencia.

ORBYT.es

>Vea hoy en EL MUNDO en Orbyt el análisis sobre el caviar ecológico de Miguel G. Corral.

