

CAVIAR DE RIOFRÍO, CAVIAR AUTÉNTICO.

Aun es mucha la gente que pregunta ¿el caviar es Ruso o Iraní?. Hoy la respuesta es; no, es de Riofrío. En Riofrío, (Granada), a los pies de la agreste sierra de Laja, en uno de los mejores manantiales de agua pura de toda Europa, se produce un extraordinario caviar que ha sido ganador en muchas catas internacionales y nacionales, caviar fresco del de verdad, del auténtico.

El caviar es un mito vivo, pero que a diferencia de otros mitos, existe de verdad. El caviar se produce con las huevas de un único grupo animal, los esturiones, todo lo demás son sucedáneos, imitaciones de mayor o menor calidad.

Los esturiones son peces antediluvianos, auténticos fósiles vivos, que aparecen en la tierra hace 250 millones de años, en la época de los dinosaurios. Han sobrevivido hasta nuestros días, pero la sobrepesca no compensada con las necesarias repoblaciones y la existencia de presas en la zona baja de los ríos, por donde ellos tendrían que pasar para reproducirse, les está llevando a la extinción.

Hasta hace unos años, realmente había caviar silvestre que se pescaba fundamentalmente en Rusia y también algo en Irán, pero en los últimos 15 - 30 años, ya no quedan, se los han comido, afortunadamente, hemos aprendido a criarlos y ahora disponemos de esturiones cultivados; y si su cría se hace en entornos naturales, con agua pura y abundante y tratándolos con el mimo que merecen, su gran producto, el caviar, podrá ser perfecto, incluso mejor que el antiguo caviar ruso, ya que a su gran calidad, le añadirá la frescura que

solo los Zares o los altos políticos de la Unión Soviética podían permitirse catar.

En Riofrío se crían peces desde 1964, desde la década de los 80, se trabaja con los esturiones. Son animales de ciclo inmensamente largo, tardan entre 14 y 18 años en producir caviar. Evidentemente utilizando otras especies de menor calidad, o forzando su crecimiento, se podría acortar ese ciclo, pero la calidad del producto final no sería la misma, ni siquiera parecida. Para obtener un buen producto hay que darle un buen entorno, buenos alimentos, tranquilidad y tiempo, mucho tiempo.

La elección de Riofrío la comprenderá todo el que lo conozca, es un nacimiento natural de agua pura, sin ninguna contaminación y constante, algo realmente difícil de encontrar, único. La pureza de sus aguas es conocida desde la antigüedad.

Aun hoy es un remanso de paz, un oasis fresco en plena naturaleza, su única industria son los magníficos restaurantes, recomendables para los amantes del buen comer; restaurantes especializados en la trucha, el esturión y caviar de Riofrío.

Muchas veces preguntan ¿Porque molestarse en hacer producción ecológica?, la respuesta es sencilla, porque es la mejor garantía que se le puede dar al consumidor, en la producción ecológica se respeta el medio ambiente, la seguridad del consumidor y a los animales





Fotografías: Ignacio Alba Alejandro

que se producen. Todo esto es la mejor garantía de la calidad del producto. A los esturiones se les miman, porque se lo merecen, nos van a dar el mejor producto, es justo tratarlos lo mejor posible, al hacerlo, estaremos mimando también al consumidor.

Desde el punto de vista de Caviar de Riofrío, lo que no se entendería es no hacer el mejor proceso; si queremos tener el mejor producto, merece la pena el esfuerzo.



Que aporta el caviar ecológico:

El placer de degustar un producto puro, sin gustos parásitos derivados de la utilización de conservantes, o de alimentar a los peces en exceso para que se desarrollen antes.

El caviar ecológico es el sabor del caviar puro, del caviar que recuerdan los que tuvieron la suerte de tomarlo antes de que la falta de ese caviar pusiera de moda la utilización de conservantes.

El caviar con conservante se suele comer con mantequilla, limón u otros aditamentos que lo suavicen, que contrarrestan el gusto del conservante; por el contrario el ecológico se recomienda degustarlo solo, sin contaminarlo con otros sabores, por algo será.

Para más información

www.caviarderiofrío.com



ORODEAL
ORO DE
ALGARINEJO
**ACEITE
DE OLIVA
VIRGEN
EXTRA**

ORODEAL
ACEITE
DE OLIVA
VIRGEN
EXTRA
500 ML

ORODEAL
ORO DE
ALGARINEJO
**ACEITE
DE OLIVA
VIRGEN
EXTRA**

www.aceiteorodeal.com