
RIOFRÍO

Cuna del único Caviar Ecológico del mundo

Apreciado ya por los persas o romanos y llevado hacia las clases pudientes de todo el planeta de manos de zares y mecenas americanos, el caviar, exclusivo producto procedente de las huevas del esturión, se ha convertido en un símbolo de la exclusividad, exquisitez o sofisticación.

En esta oda de M&N hacia este particular oro negro, nos desplazamos hacia la cuna de elaboración del único caviar ecológico del planeta, Riofrío, para conocer las bondades y secretos de este sensacional producto.

Por Juan Miguel Rubio





Aunque para los gourmans o mentes inquietas por ampliar su sabiduría gastronómica, el hablar de caviar de calidad sea fundamentalmente centrar sus pensamientos en el Mar Caspio, con producciones de caviar procedente de acuicultura (en estado salvaje casi no quedan esturiones debido a años de sobreexplotación de sus ríos de origen y pesca descontrolada) en países tales como Rusia, Irán, Azerbaiyán, Kazajastán o Turkmenistán; e incluso el Mar Negro (Rumania, Serbia o Ucrania), con nombres míticos de caviar que hacen honor a las variedades del Acipenser (esturión) de las que proviene este producto, tales como los Caviar Sterlet (*Acipenser ruthenus*), Beluga (*Acipenser Huso Huso*); Sevruga (*Acipenser Stellatus*) o Osetra (*Acipenser gueldenstaedti* o esturión del Danubio); en nuestro país, está constatado que ya en el año 3.000 a.C. era consumido este producto por los fenicios en la Bahía de Cádiz, en base a esturiones de la variedad *Acipenser Nacarii* que habitaban en el río Guadalquivir. Casi del todo desaparecido en la zona a causa de la sobre pesca o contaminación de las aguas, el Esturión, de los pocos supervivientes de la era de los dinosaurios que ya habitaba en nuestro planeta hace 250 millones de años, vuelve a estar presente en la Península Ibérica con esturiones fundamentalmente de la variedad *nacarii*, gracias a la apuesta de empresas tales como Caviar *Nacarii*, instaurada en los Pirineos en el Valle de Arán, así como a Caviar de Riofrío, ubicada esta en el municipio de Riofrío (Granada), y piscifactoría en la que se centra este reportaje al producir el único caviar ecológico del planeta y uno de los más valorados entre la élite mundial de este producto. Datando sus comienzos del año 1955 ya como pionera entre las piscifactorías españolas que practicaban la acuicultura y siendo desde el año 2011 propiedad de un importante grupo finlandés, el secreto de la altísima calidad de los caviar producidos en este municipio granadino reside principalmente en las condiciones donde habitan sus esturiones y a la apuesta que su director, Alberto Domezain, ha instaurado en crear un producto ecológico al 100% y alejado del Ácido Bórico, usual conservante del caviar que se puso de moda a manos de iraníes para alargar

su conservación y que cada vez más países prohíben por su toxicidad (en España le quedan 2 años de uso legal). Visitar las instalaciones de Riofrío, es poder contemplar a unos animales que nadan a sus anchas entre cristalinas y puras aguas procedentes de una montaña cercana con aguas que nacen a sólo unos pocos metros de las piscinas ubicadas en el mismo curso del río donde se crían los esturiones. Durante las 3 fases de crecimiento de este fósil viviente, son alimentados con piensos ecológicos procedentes de cereales y pescados. Sus aguas de temperatura casi invariable

de 15°C, hace que los animales crezcan y maduren de forma pausada, al contrario que ocurre en otras piscifactorías de cría de esturión que calientan el agua de las piscinas (a unos 25°C) para acelerar el proceso de la extracción del caviar a sólo 8 años. En Riofrío todo es más sosegado hecho que puede apreciarse en la calidad de sus productos. Los machos y hembras viven juntos hasta la edad de 8-9 años, fecha en la que por medio de ecografías se determinará el sexo, siendo entonces los machos sacrificados para la venta de su carne y siguiendo las hembras su crecimiento hasta la óptima

CONSERVACIÓN Y SERVICIO



La óptima conservación del caviar se realiza a una temperatura de -3°C (a -6°C se congela la albúmina perdiendo cualidades tras ser descongelado), si bien, se admite como temperatura válida de conservación entre 0 y 4°C. Tendremos que contar que a temperaturas mayores el producto madurará más rápidamente y donde tras más de 6 meses en el Caviar Ecológico perderemos matices de frescura y en los caviar tradicionales (en todos los que lleven conservantes), cada vez el aporte del conservante y toques de sal enmascararán mas al producto con el paso del tiempo, siendo este de un color más cercano al negro con las huevas cada vez más vacías internamente. El disfrute estará asegurado a una temperatura de consumo de entre 8 y 9°C, preferiblemente sólo y sin las típicas rebanadas de pan inglés o moreno untadas en mantequilla con cebollino (salvo en prensados tipo a Payusnaya).



>> VISTA PARCIAL DE LAS INSTALACIONES DE LA PISCIFACTORÍA GRANADINA DE RIOFRÍO.

maduración del caviar, que se estriba con edades de los animales entre los 14 y 18 años.

Tras el sacrificio de las hembras y la rápida extracción y posterior lavado de este particular oro gastronómico, para separar así las membranas donde se aloja el mismo, el Caviar Ecológico es elaborado siguiendo el tradicional estilo ruso Malossol, únicamente añadiendo entre un 3-4% de sal al total y alejado totalmente de conservantes. Las huevas de caviar que tendrán un color que gira de gris verdoso a gris oscuro y pardo (el color negro en el caviar indica un producto ya mermado en calidad), serán divididas dependiendo el calibre de las mismas entre las categorías Excellsius (la más exclusiva a 3.200€/kg) y Clásico (2.300€/kg). Aunque nos asuste en un principio el precio y que el caviar está alejado de nuestro alcance, todo lo contrario, existen formatos que van desde los 15 gramos (34,00€ categoría clásico), con el que podremos disfrutar ampliamente sin ver mermado demasiado nuestro bolsillo.

Aparte del caviar ecológico en Ríofrío se elabora el Caviar Tradicional (obviamente menos fresco, intenso, penetrante), el cuál sigue el clásico estilo iraní de envasar el caviar en latas de pistón incorporando sal (mayor cantidad que en el ecológico hasta un 8% aproximadamente) y conservante E-285 (tetraborato de



>> DE IZQUIERDA A DERECHA, CAVIAR ECOLÓGICO, CAVIAR TRADICIONAL Y DADOS DE CAVIAR.

Sodio), existiendo también dos categorías Excellsius (2.700€/kg) y Clásico (2.050€/kg), partiendo sus envases desde latas metálicas de 10 gramos.

Aparte del anterior, existe una tipología de caviar que sigue las clásicas tradiciones rusas de prensar el mismo, denominado Payusnaya (1.100€/kg) del que se obtiene únicamente 1 kg de Payusnaya por cada 2 kg de caviar ecológico, envasándose este también en las clásicas latas metálicas e incorporando como en el caso anterior sal y conservante, si bien esta es una tipología de caviar que fascina cada vez más a los chefs de todo el planeta, ya que es la única tipología que soporta el cocinado, como es el caso de Diego Granados, embajador de los productos de Ríofrío por todo el planeta en las vela-

das y ferias gastronómicas más singulares, el cuál compagina su labor de chef del Restaurante malagueño Dapis Tentorium con la búsqueda de platos vanguardistas con caviar que no enmascaren a este genial producto, hecho que le ha llevado a ser conocido por el sobrenombre del "Chef del Caviar".

Cuestión aparte es la nueva incorporación a la familia de Ríofrío como son sus Dados de Caviar, los cuáles acaban de salir al mercado a mediados de este verano de 2012. Elaborados en base a Payusnaya con alguna mejora técnica que les permite cohabitar en contenido alcohólico y en presencia de CO2, se tornan como una excelente opción para aplicar por los bartenders en coctelería ya que por únicamente 2,00€/dado de caviar, podremos obtener combinados dinámicos, que muestren envolventes y atractivos matices minerales. Una asombrosa experiencia.

Lleno de encanto y con un misticismo propio, tal y como indicase el ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha bajo pluma de Cervantes, quien nos hablara de "un manjar negro, que dicen que se llama 'cabial', y es hecho de huevos de pescado, gran despertador de la colambre", es algo más que un mero simbolismo de la opulencia como nos muestran desde Ríofrío, siendo sin lugar a dudas, un baluarte de la alta gastronomía.