

ARS COMBINATORIA | EL ARTE Y LA CIENCIA DEL COCKTAIL PERFECTO

ALFONSO MAYA



ALEXANDER COCKTAIL BAR&SPEAKEASY CLUB

# El esturión eterno, un lujo emocional

*Un recorrido por la historia de uno de los manjares más codiciados de la gastronomía y la coctelería, que queda a la vuelta de la esquina*

**A**ntaño reservados a los círculos de la burguesía de alto copete, los productos de lujo han 'bajado' a la calle. Lo imperativo es abrir el lujo a la mayoría de la gente, hacer accesible lo inaccesible, donde el lujo de excepción coexistiría con un lujo intermedio y accesible. El lujo ha 'estallado' y ya no podemos hablar de un lujo, sino de lujos, a varios niveles, para públicos diversos. De ahí que, al menos ocasionalmente, el lujo aparezca como un bien al alcance de casi todos los bolsillos. Según un estudio del instituto Risc, más de uno de cada dos europeos ha adquirido una marca de lujo en el curso de los últimos doce meses. Por un lado se reproduce, de conformidad con el pasado, un mercado extremadamente elitista; pero por otro lado, el lujo se ha adentrado por la vía inédita de la democratización de masas.

Don Luis Domezain, médico de carrera allá por 1956, creó su primera piscifactoría en su tierra natal -Navarra- para luego acudir casi veinte años más tarde (1964) a la localidad y pedanía granadina de Riofrío, situada en la parte occidental de la comarca de Loja, imantado por las afortunadas condiciones del terreno y, cómo no, por su magnífica agua. Esta agua abraza la piedra calcárea de la montaña para depositarse justo delante de la piscifactoría de manera natural y sin recirculación jamás, por lo que no se gastaría al devolverse al río de nuevo. El agua San Benedetto (Mercadona) también saca el agua de aquí y Estrella Galicia la extrae del Manantial del Pilar. Aquí el agua está siempre a la misma temperatura al salir de la montaña (16-17 grados). Al comienzo fue la trucha para reconvertirse definitivamente al esturión a partir de 1987. En la actualidad, desde finales del 2011, Riofrío Caviar ya no es una empresa familiar, sino finlandesa, donde trabajan quince personas fijas y personal especializado como los biólogos que miman la parte más técnica y científica que gira en torno al esturión, y más en concreto al Acipenser Naccarii que es el tipo de esturión del Mediterráneo -de entre los más de veinte que se han clasificado que habita en Riofrío.

El esturión está en grave peligro de extinción. Es muy discutible y casi un mito su origen en la actualidad en el Caspio, Irán-Rusia... El esturión a día de hoy y desde hace años proviene de las piscifactorías, apenas los podría usted encontrar salvajes en libertad. También tuvimos esturiones en el Guadalquivir, y la familia Ybarra los pescaba en

Sevilla y elaboraba caviar en los años 40 y 50 del siglo pasado. Pero con la construcción de la presa de Coria del Río se le impidió remontar al animal y desovar, ya que estos peces siempre lo han de hacer en el mismo sitio. El esturión, de manera natural, nacería en el río, iría al mar y regresaría al río para reproducirse en el mismo río de origen... El animal soltaría los huevos en el lugar adecuado (desovación) porque si no reabsorbería sus propios huevos.

Hoy día el 99,9% del caviar es de piscifactoría, siendo Italia, España, Francia y China los principales productores. En Riofrío, el 90% de la alimentación del esturión sería un pienso a base de pasta de pescado, produciendo naturalmente la propia piscifactoría el resto del alimento (insectos, gambitas, gusanitos...) y la lenteja de agua -ese manto verde que pueden observar en la superficie del agua- que genera un ciclo biológico de nutrición. Entre las tres instalaciones de Riofrío hay 50.000 esturiones. En libertad, este animal podría vivir unos 100 años y alcanzar unos 80 kg de peso. En piscifactoría se sa-

crifica para sacar el caviar a los 16-18 años de edad con un peso de unos 30-40 kg, constituyendo un 10% de ese peso la cantidad de caviar, unos 3-4 kg.

Cervantes, en la figura del Quijote, ya habla del «Cavial, gran despertador de la colambre», de la sed. El esturión tiene hueso en el cráneo y unos rombros blancos de hueso (como un triceratops) en su parte externa (exoesqueleto), lo cual lo convierte en un animal ancestral y heredero de la era de los dinosaurios.

El caviar llega a Europa alrededor de 1915, cuando finaliza la revolución rusa, con el éxodo a Francia de la nobleza rusa, donde se percatan que no es tradicional su consumo y se lo traen de Rusia, conservándolo para su transporte en barricas de madera con sal (toda la ribera del Caspio era muy rica en esturiones, hasta finales de los años 80 venía de Rusia e Irán que constituían un oligopolio). El resultado final era una especie de salazón, pero en Rusia era de un sabor mucho más fino... Para recordar este caviar, Caviar Riofrío Ecológico (no hay conservante alguno) es el más parecido a este caviar primigenio.

En los años 50 del pasado siglo y gracias a los viajes intercontinentales con las vías aéreas en primera clase y los grandes hoteles, da el salto a América como un icono del lujo, porque es caro y escaso y su dificultad de acceso. El Hotel Ritz en Francia lo pone de moda, popularizándolo entre las clases privilegiadas en los años 20 con el auge económico. Su sabor era fuerte y había que tomarlo con limón, con cebollino, para matizar ese sabor tan potente. Símbolo de estatus, que los rusos como con casi todo maridaban con vodka y aquí en Eu-

ropa con bebidas más secas y gaseosas que limpian el paladar para apreciar más el sabor del caviar, como el champagne, o un Cava Brut Nature.

Caviar Riofrío cuenta con los siguientes caviars y derivados. Uno es el Caviar Ecológico, «como si se hubiese sacado dos días antes del animal, y que sabe más a mar que a pez» apunta Carlos Portela, subdirector de Caviar Riofrío. El segundo es Estilo Ruso: siguiendo las tradiciones rusas de producción y que cuenta con una intensidad mayor que el ecológico pero unos matices menores. El tercero es tipo Irani o Tradicional, que tiene un conservante llamado Bórax que sólo se permite en el caviar, que lo hace más salado y fuerte pero más corto de matices. Hasta hace 15-20 años era habitual usar Bórax en la conservación de marisco, gambas, langostinos para alargar su vida.

David Montalbán, director Comercial de Caviar Riofrío nos comenta que «con el caviar nadie come, se disfruta de un pequeño aperitivo o se usa en cocina como complemento de platos, normalmente finalizándolos con un toque salino y glamuroso... 30 gramos es suficiente para tres personas. Cuando se toma solo hay que tener el paladar preparado, apreciar su textura y siempre tomarlo fresco (8-10 grados)... Con muy poco caviar puedes disfrutar mucho al tener un postgusto muy largo y si no lo mezclas después con otros alimentos». La producción de caviar en Riofrío puede rondar los 2.000 kg/año.

También hay deshidratados derivados del caviar como el Payusnaya, con un sabor muy intenso. Sobre mantequilla se consume mucho en Francia y Rusia y en cocina en salsas, cremas, rellenos de pasta...

El alma de caviar, es caviar puro deshidratado con base de caviar ecológico. Se usa en coctelería y terminación de platos. En Salobreña, la semana pasada, lo usamos en un cóctel de aperitivo en el Memorial Emilio Cervilla.

Dados de caviar, en aceite de girasol neutro a modo de conservador, con uso en coctelería inicialmente (nosotros en Alexander los hemos empleado como garnishes comestibles), y como sustitutivo de la aceituna -o incluso relleno de ella- en el Dry Martini Cocktail.

Porque el lujo es el ensueño, lo que embellece el decorado de la vida, la perfección hecha objeto por obra del genio humano. Nosotros no nos oponemos jamás al espíritu del goce: placeres de los dioses, espejo en el que se desfilan lo sublime y la comedia de las vanidades, el amor a la vida y las rivalidades mundanas, la grandeza y la miseria del hombre.



**ESTA SEMANA SANTA NO TE PUEDES PERDER**

Las mejores tapas, raciones y platos especiales

Cachopos      Croquetas caseras      Entrecotte a la parrilla

Flamenquines caseros      Pulpo a la parrilla

**HAZ YA TU RESERVA EN EL**  
958507558-648423946