



DIRECTIVOS Y EMPRESAS

El caviar español conquista el mundo

■ Tres empresas españolas producen y exportan caviar de alta calidad. Y advierten que muchos consumidores creen comprar productos rusos cuando son de China

Barcelona, 10 de junio de 2017 (18:55 CET)

Mitos fuera. Es cierto que el caviar es caro: una lata de un kilo puede costar más de 8.000 euros, pero basta un recipiente de 10 gramos (22 €) para probar el intenso sabor de las huevas de esturión. O sea, si bien tradicionalmente se lo asocia con un bocado de magnates, zares y emperadores, cuesta lo mismo que unas lonchas de jamón de primera calidad servidas en un restaurante.

Ni Rusia ni Irán son los productores más importantes. Es China. La sobreexplotación del esturión en sus hábitats naturales, como el Mar Caspio o el Lago Baikal, llevó a la prohibición de su pesca y la producción del caviar de ejemplares salvajes. Conclusión: todo el caviar que se consume en el mundo proviene de piscifactorías.

Fraude en el origen

Pero este cambio de producción esconde una trampa. **Laurent Villaeys-Sakalian**, director y gerente de **Pirinea**, una de las tres empresas que producen

en España, afirma que gran parte del caviar del mercado es producido en China pero se le aplica la etiqueta de “caviar ruso o iraní”. En esto coincide con **Alberto Domezain**, director de **Riofrío**, quien afirma “a los productores nacionales nos tienen fusilados a inspecciones, pero al caviar que viene de afuera no se le aplica ningún control. La mitad del caviar que se vende es de origen chino y la gente no lo sabe”.

“El 70% del caviar producido en el mundo es de China, y las grandes marcas lo compran a granel y lo enlatan. No quiere decir que sea mejor o peor, pero hay un falso marketing y el público recibe desinformación”, dice **Blanca Olhsson**, directora de **Caviar Naccarii**.

Caviar: el 70% de la producción mundial proviene de China

El caviar que se consume en el mundo proviene de unas ocho variedades de esturiones. En España la más común es *Acipenser naccarii*, el esturión del Adriático, que hasta la década del '70 vivía en estado salvaje en el Guadalquivir. Incluso Cervantes describe el gusto fuerte del ‘cabial’ en boca de Don Quijote.

Riofrío, la primera con producción ecológica

Una de estas empresas es **Riofrío**. Esta empresa lleva el mismo nombre del pueblo de Granada que la cobija, una localidad de 300 personas pero con 14 restaurantes que reciben hasta 5.000 personas que cada fin de semana llegan para probar truchas y, por supuesto, degustar el caviar autóctono.



Riofrío comenzó con la crianza de peces en 1964, y en 1987 se abrió al mundo del esturión, un pez que es una apuesta de largo plazo: recién a los 8 o 14 años (según la especie) la hembra ya tiene las huevas en el estado ideal para ser extraídas, procesadas y comercializadas. Actualmente la empresa produce tres toneladas anuales de la variedad *naccarii*, y la mitad de este volumen se exporta a la Unión Europea, Estados Unidos y Asia, describe su director **Alberto Domezain**. Un rasgo distintivo es que Riofrío, explica, fue la primera empresa del mundo en conseguir la certificación ecológica en todo el proceso de crianza y producción.

El caviar más apreciado es de un gusto suave, sin necesidad de conservantes

El caviar que se suele consumir es de un gusto fuerte, intenso; por los conservantes que se le aplican a las huevas. Sólo los nobles rusos podían probar el caviar más auténtico, el fresco de un gusto suave. Gracias a sus métodos ecológicos, Riofrío sólo aplica un 3 a 4% de sal, elimina los conservantes, y permite que además de la suavidad se distingan otros matices en la boca. Un consejo de expertos: hay que comerlo con cuchara o usando la palma de la mano como bandeja –para que las huevas suban un poco de temperatura-.

Pirinea, la de mayor producción

En las localidades de El Grado, Oliván (Huesca) y Yesa (Navarra) se encuentran las piscifactorías **Pirinea**, impulsada por los franceses **Arnault Chaperon** y **Laurent Villaeys-Sakalian**. Esta empresa, explica este último, se presenta como la mayor productora de caviar de España, aunque su producción de tres toneladas es similar a la de Ríofrío. En sus estanques hay más de 400.000 peces de las variedades *Acipenser Baerii* (esturión siberiano) y el citado *Acipenser Nacarii*, y de su producción “el 70% se destina al mercado interno y el 30% restante se exporta, sobre todo a la Unión Europea, Japón, Singapur y Taiwán”.



Esturiones en Cataluña

Con una producción más modesta, de 800 kilos al año, se presenta **Caviar Nacarii**, que cuenta con una planta en Les, una pequeña localidad en el Vall d’Aran, en Cataluña. La empresa es un apéndice del grupo Neoelectra, que aprovecha la generación de calor de una central hidroeléctrica para mantener estable la temperatura de las aguas donde viven los esturiones, a pocos kilómetros del nacimiento del río Garona.

Gran parte del caviar que se presenta como ruso o iraní ha sido elaborado en China, denuncian los empresarios españoles

Según describe su directora **Blanca Ohlsson**, la mitad de su producción se destina a Suecia, Francia, Reino Unido y los Países Bajos, así como Hong Kong, Singapur e inclusive Rusia, y un rasgo destacado es que el sabor, más tenue, no tiene que explotar en la boca –como sucede con caviar de producción más industrial- “sino que se tiene que fundir lentamente”.

