

Congreso Vive las Verduras

Hoy se presenta en el Baluarte la primera empresa navarra dedicada al caviar. Producen las huevas de esturión en la piscifactoría de Yesa y esperan que en cinco lleguen a obtener 20 toneladas anuales de este producto de lujo

Caviar denominación Navarra

J.R.S.
Pamplona

A primera vista suena raro. No es el Caspio, no es Irán. Es Yesa, en Navarra, la que se configura como una nueva zona productora de caviar. El caso es que será una realidad en pocos meses. Para ser exactos, hoy mismo, cuando la empresa Caviar del Reyno presentará en sociedad su producto en el marco del Congreso Vive las Verduras en el Baluarte, a donde ha trasladado varios ejemplares de esturión como los que crían en Yesa.

Por el momento, la empresa está acabando su puesta en marcha: en estos días se están terminando las obras de acondicionamiento en la piscifactoría de Yesa para prepararlo todo para la cría del esturión, de cuyas huevas sale el caviar, y de hecho hoy mismo está previsto que lleguen los primeros ejemplares al embalse. En pocos meses, las primeras latas de caviar navarro saldrán al mercado. A medio plazo las cifras de la producción de caviar, si todo sale según lo previsto, serán más que respetables. "Dentro de cinco años podremos tener 20 toneladas de caviar al año, lo que es bastante", explicaba ayer Diego Pozas García, gerente de la empresa, que ha contado con la colaboración de la empresa pública Sodena para sacar adelante el proyecto. La piscifactoría contará con una capacidad para 120.000 esturiones "y tendremos esa cifra de animales, aunque de distintos tamaños. Haremos el ciclo completo, desde la cría hasta la extracción de la hueva".

En palabras sencillas, lo que están haciendo en Yesa es imitar las condiciones de vida adecuadas para el esturión, un pez que en sus tiempos también vivió en la zona mediterránea, que se reintegró hace unos 20 años en el norte de Italia y en Riofrio, en Andalucía, y que existió en tiempos aun mucho más antiguos incluso



Diego Pozas, a la derecha, con un operario de Caviar del Reyno, sujetan un esturión en el Baluarte. JOSÉ ANTONIO GOÑI

en el Ebro. "Es un animal muy tranquilo, que puede llegar a pesar 50 kilos. Vive en aguas saladas pero para poner sus huevas remonta los ríos para buscar aguas limpias. Esas aguas puras, de manantial, son unas de las bazas con que juegan en la piscifactoría de Yesa, que se alimenta del río Aragón, del Pirineo. "Es el agua más adecuada para la especie autóctona del esturión. Y el sabor del caviar depende de la calidad y de las características del agua". Es más, Diego Pozas está convencido de que el caviar que salga de Yesa será mejor que el ruso o iraní que pueda encontrar-

se en España. "Queremos recuperar el auténtico sabor del caviar. Nuestro producto no tiene conservantes, simplemente un punto de sal. Es caviar recién extraído de la hembra, fresco. En otros casos la lejanía al lugar de producción supone muchos intermediarios. El nuestro es igual

En Yesa se han recreado el hábitat del esturión, un pez que vive en agua salada y remonta los ríos para desovar

que si uno se va hasta el Caspio para tomar el caviar".

Además, la empresa será el primer productor del mundo de caviar ecológico. "Respetamos la zona ya que ni siquiera emitimos ningún vertido al río. Hemos construido una laguna, que ocupa el 30% de la piscifactoría y donde el agua se depura automáticamente y vuelve al río tal y como la cogimos". También respetan al propio animal. "Simplemente reproducimos su hábitat y su alimentación natural. Y No aceleramos su crecimiento". Y eso no es cosa fácil: el esturión tarda 18 años en crecer.

Elegidos los finalistas para la Medalla de Oro a la Calidad

• El jurado seleccionó ensaladas, carrillera de cerdo ibérico, pochas y gaspacho como los mejores productos 'delicatessen'

DI.
Pamplona

El concurso de las Medallas de Oro a la Calidad, organizado por la Ciudad Agrícola de Tudela, eligió sus cinco finalistas en la categoría de productos elaborados. El jurado seleccionó la carrillera de cerdo ibérico en salsa de Horno Artesano, las ensaladas al pesto y brotes de lazo de Florette, el gaspacho de Yemas de Santa Teresa y las pochas con verduras de Inpes Modrano. De entre estos productos delicatessen, saldrá el ganador que mañana recibirá la Medalla de Oro a la Calidad en el marco del II Congreso Internacional Vive las Verduras. Ante el concurso, que por segundo año consecutivo vuelve a organizar la Ciudad Agrícola de Tudela, se han presentado 42 empresas de toda España, con 80 platos elaborados.

El jurado de la cata de productos delicatessen ha estado compuesto por Rafael García Santos (director del Congreso), Fernando San Martín (Punto Radio), Xavier Aguiló (El Mundo), Giorgio Grillotti y Gil Grisotti (La Repubblica, Italia), José Antonio Cruz (Entrevista), Juan Pedro del Romero (Vicepresidente de la Academia Navarra de Gastronomía), José Urzanga (restaurador), Julio Ocaña y Carlos Loiza (Sociedad Gastronómica) y Javier Mellón (guarnido).

Además de estas firmas alimentarias, también se han presentado a concurso más de una veintena de bodegas navarras, que competirán a partir de hoy por conseguir la Medalla de Oro a la Calidad al mejor vino de Navarra.