

El Caviar del Reyno, la sorpresa

LA PISCIFACTORÍA DE YESA TIENE CAPACIDAD PARA MÁS DE 100.000 EJEMPLARES DE ESTURIÓN

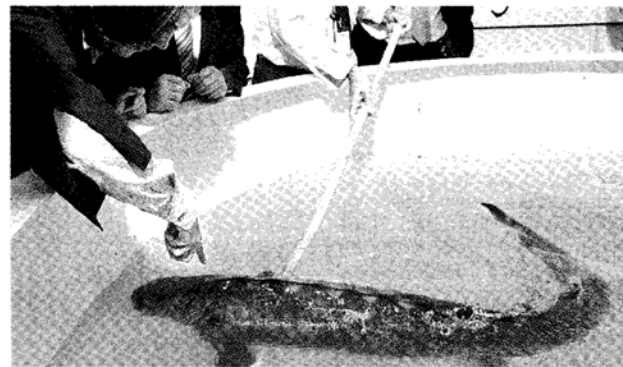
PAMPLONA. Para los que todavía no lo sepan, Navarra tiene su propio caviar. El Congreso Internacional *Vive las Verduras* presentó ayer el Caviar del Reyno, un proyecto de la empresa Riofrío que se centra en la cría del esturión de la variedad *Acipenser Naccarii*, cuya producción comienza a partir de los 15 ó 18 años de vida, a diferencia de otras especies que necesitan periodos más cortos. Puesto que algunos de los ejemplares hembras

ya han alcanzado la madurez, Riofrío comercializa el producto desde el año 2001.

“El origen tuvo lugar hace 20 años, con la idea de recuperar una especie autóctona del sur de Europa. Estos esturiones habitaban en todos los ríos de España: en el Ebro, en el Guadalquivir... Al hilo de esto se recupera una especie que había en el Mediterráneo y que no sólo habita en el Caspio. Pueden llegar a vivir 100 años y pesar hasta 80 kilos. Ahora mismo estamos iniciando un proyecto de cría de esturión en la piscifactoría de Yesa, en ella vamos a llegar a introducir más de 100.000 ejemplares en los próximos años, habrá un ciclo de cría completo para pro-

ducir caviar navarro”, explica Diego Pozas, gerente de Caviar del Reyno.

Otra novedad que introduce esta cría de esturión es la producción ecológica reproduciendo el hábitat natural del animal. “No aceleramos el crecimiento, ni engordamos al animal con grasas o ningún tipo de hormonas. En otras piscifactorías el animal da caviar a los siete años, los nuestros tardan 18, más del doble. Tampoco tiene ningún tipo de conservante, únicamente un punto de sal y envasado al vacío. Este caviar posee un sabor original, como no lleva conservantes sabe a caviar, puramente. No es fuerte, ni salado. Se podría decir que estamos acos-



Yolanda Barcina señala un ejemplar de esturión. FOTO: EFE

tumbrados a tomar caviar con mucho conservante y ácido bórico, sal y, en algunas ocasiones, incluso casi caducado. La hueva de este esturión tiene un tacto, una tersura y una firmeza especiales,

explota en la boca con un montón de matices diferentes. Más que otras especies, sobre todo si el producto ha pasado por muchos intermediarios, algo que no es nuestro caso”, resalta Diego Pozas. >M.C.