



El caviar ecológico, un producto de 'lujo sostenible'



El hotel Hospes Palacio de los Patos de Granada ha acogido las Jornadas del Caviar, cuyas conferencias han finalizado hoy.

NOTICIAS RELACIONADAS

* [La trucha, amenazada en el río Castril. Granada](#)

EFE La Piscifactoría Sierra Nevada de Riofrío (Granada), el único productor internacional que cuenta con un certificado que acredita la cría ecológica del esturión, ha defendido hoy la comercialización de su caviar como un producto de "lujo sostenible".

Así lo ha asegurado hoy el gerente de esta empresa, Diego Pozas, durante la última conferencia de las "Jornadas del Caviar", que se han desarrollado desde el miércoles en el hotel Hospes Palacio de los Patos de Granada.

En su intervención, Pozas ha hecho un recorrido por la historia del caviar en el mundo y en España y ha detallado que en la primera mitad del siglo XX existió producción nacional de este producto, que era extraído de los esturiones del río Guadalquivir y exportado, especialmente a Rusia.

Este actividad se extendió hasta la década de los 70 del siglo pasado, cuando el exceso de pesca, la contaminación y la construcción de diversas presas en el río sevillano impidieron la reproducción y supervivencia de la especie.

Hasta entonces, la producción de caviar había estado tradicionalmente vinculada a los países del Mar Caspio y el Mar Muerto, donde se trataba como un producto "artesanal, manual y muy limitado" que luego exportaban a Europa y a Estados Unidos.

Según Pozas, fue en los lugares de destino donde se le otorgó el concepto como "producto de lujo", pese a contar con un origen pesquero, tradicional y artesano y su consumo se asoció con determinados rituales de las clases altas, ya que incluso se servía a los pasajeros de primera de los aviones.

La producción sostenible del esturión se inició en Europa a finales de los años 80 con el objetivo de que no se extinguiera la especie, de la que existen 25 variedades en todo el mundo, ha detallado Pozas.

La actividad de la Piscifactoría Sierra Nevada arrancó en 1987, tras diversos estudios conjuntos con la Universidad de Granada (UGR) para determinar cuál era la variedad española, aunque la producción no llegó hasta casi dos décadas después, puesto que el caviar se extrae de esturiones con, al menos, 15 años de vida.

El gerente de esta empresa ha recordado que el caviar sostenible se introdujo en el mercado como alternativa al salvaje, dado que al extraer el producto del esturión en libertad se pescan todos los ejemplares y se desechan los que no son óptimos, mientras que su producción es "controlada" y sólo sacrifica a los animales que han alcanzado el desarrollo idóneo.

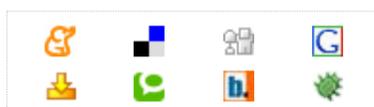
Para ello, dejan que los esturiones crezcan "sin estrés, hormonas, ni productos químicos" hasta los ocho años, momento en el que se produce el sexaje y se comienza a controlar la maduración de las hembras mediante ecografías y biopsias.

"El objetivo es conseguir un producto exquisito", ha asegurado Pozas, para lo que necesitan que los peces de desarrollen "en las mejores condiciones".

Por su parte, el responsable de Calidad y Exportaciones de esta piscifactoría, Philippe Barbier, ha manifestado que, pese a que en el mundo del lujo, "lo sostenible no está bien visto, en el caviar se sobrepasa este concepto".

Actualmente, el precio medio del caviar se sitúa entre los 2.000 y 2.500 euros el kilogramo, ha dicho Barbier, aunque "el más caro, que no es el más bueno", puede alcanzar los 12.000 euros el kilo en el mercado.

COMPARTIR



[¿qué es esto?](#)

 [ENVIAR PÁGINA »](#)

 [IMPRIMIR PÁGINA »](#)

 [AUMENTAR TEXTO »](#)

 [REDUCIR TEXTO »](#)

HEMEROTECA

[Volver a la Edición Actual](#)

