

ideal digital

Domingo, 10 de abril de 2005

[Webmail](#) [Alertas](#) [Envío de titulares](#) [P](#)[PORTADA](#) | [ACTUALIDAD](#) | [ECONOMÍA](#) | [DEPORTES](#) | [OCIO](#) | [TUS ANUNCIOS](#) | [SERVICIOS](#) | [CENTRO COM](#)**[SECCIONES]**[Local](#)
[Costa](#)
[Provincia](#)
[Andalucía](#)
[Opinión](#)
[España](#)
[Mundo](#)
[Vivir](#)
[Televisión](#)
[Titulares del día](#)
[Especiales](#)**[MULTIMEDIA]**[Gráficos](#)
[Galerías](#) 
[Imágenes del día](#)**[SUPLEMENTOS]**[Expectativas](#)
[Llave Maestra](#)**[CANALES]**[Agricultura](#)
[Atramentum](#)
[Bolsa Directa](#)
[Cibernauta](#)
[Ciclismo](#)
[Cine Ideal](#)
[Descargas](#) 
[Entrevistas](#)
[Esquí](#)
[Formación](#)
[Infantil](#)
[IndyRock](#)
[Legal](#)
[Libros](#)
[Lorca](#)
[Meteorología](#)
[Moda](#)
[Motor](#)
[Mujer Hoy](#)**VIVIR**

VIVIR

El mejor caviar del mundo

Paladares expertos alaban la naturalidad y frescura de los esturiones de la piscifactoría granadina de Riofrío

ATENDIDOS por sus cuidadores con mimos inimaginables para un pez, los esturiones de Riofrío producen uno de los mejores caviars del mundo, aseguran paladares expertos que reconocen en la naturalidad y la frescura dos cualidades que hacen que el producto nacional no desmerezca del mejor beluga iraní.

 Imprimir  Enviar

Para sus defensores, el de Riofrío (Granada) es incluso mejor que el afamado caviar del Caspio, ya que tarda dos semanas en llegar al cliente frente a los 12 meses que transcurren desde que se extraen las huevas de los esturiones iraníes o rusos hasta que llegan a las mesas europeas.

Esta circunstancia obliga, en muchos casos, «a pasteurizar y añadir conservantes» al caviar de esos países, explica José Javier Rodríguez Núñez, director comercial de Caviar de Riofrío.

Sin embargo, el gran público todavía desconoce el caviar español, aunque los profesionales acreditan la calidad de esta joya gastronómica de la que este año se espera una producción de entre una y tres toneladas.

Piscifactoría

Según explicó Rodríguez Núñez, la piscifactoría es «la única manera» de que estos animales sobrevivan a la fiebre comercial que los está diezmando y asegura que «el 85%» del caviar que se consume en el mundo es de esta procedencia.

De hecho, la Convención Sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres (CITES) recomendó en 2002 la suspensión de todas las importaciones de caviar de los cuatro Estados del mar Caspio, a menos que aplicasen medidas para atajar la alarmante disminución de ejemplares.

En las piscinas de Riofrío se crían de forma ecológica 440.000 kilos de esturión de la especie *acipenser naccarii*, autóctona del Guadalquivir, según confirmó un estudio de la **Universidad de Granada** tras analizar el ADN de los ejemplares disecados que se conservan en la Estación Biológica de Doñana.

Cuando los peces tienen ocho años se realiza el sexado mediante una ecografía a cada uno de los ejemplares, tras lo cual los machos se engordan para carne - también considerada un manjar exquisito- y las hembras se crían en una zona tranquila.

«Los cuidadores incluso se sumergen para tranquilizarlas y acariciarlas, ya que si se sienten acosadas pueden destruir las huevas», explica Rodríguez. A partir de los 14 ó 16 años, cuando las hembras son adultas, se comprueba al tacto cada dos o tres meses si están con huevas.

Baño de salmuera

Una vez extraídas, las huevas se tratan con agua y un baño de salmuera y están listas para su consumo, si es posible acompañadas por champán francés, «la bebida que mejor prepara la boca para apreciar los matices del caviar», asegura

BU[ID](#)
[Ho](#)
[Hei](#)[G](#)[Cat](#)
[Lo](#)

Planet Fútbol
Reportajes
Televisión
Todotrabajo
Vehículos de
Ocasión
Viajes
Waste Ecología

categorico Rodríguez.

Uno de los mercados que más aprecian este producto nacional es Japón, aunque también tiene clientes en Francia, Alemania y Reino Unido, donde las latas de este beluga comparten escaparate con las mejores marcas de Irán.

Tampoco faltan los caprichosos que en fechas señaladas se dan el gusto de tomar caviar recién extraído, para lo cual la empresa, tras confirmar la viabilidad de transporte en frío al punto de destino, envía las huevas al cliente por un precio de entre 700 y 9.000 euros el kilo.

[PARTICIPA]

Foros

Subir

Chats



Amistad



© Ideal Comunicación Digital SL Unipersonal
CIF B18553883

Powr

Registro Mercantil de Granada Tomo 924 Libro 0 Folio 64 Sección 8 Hoja GR17840
C/ Huelva 2, Polígono de ASEGRA
18210 Peligros (Granada)
Tfno: 958 809 809

Contactar / Mapa web / Aviso legal / Publicidad/ Política de privacidad / Master de
Periodismo / Club Lector 10 / Visitas a Ideal