

PISCICULTURA

Caviar *made in* Uruguay

POR PABLO ANTÚNEZ

Fotografías: El País

Éxito uruguayo en un rubro de dominio ruso. El nuestro es el único país del Hemisferio Sur en el que se produce caviar y se cría su gestor: el esturión. Por el caviar oriental de Baygorria los mercados pagan lo mismo que por el ruso, aunque parezca increíble. Además, es un rubro en el que la demanda está siempre por encima de la producción.

Paradójicamente, en Uruguay el agua sobra, pero la piscicultura (la cría de peces en granjas) está muy poco desarrollada. Sin embargo, hoy tiene el orgullo de ser el único país en el Hemisferio Sur dedicado a la cría de esturiones y a la producción de caviar.

El caviar uruguayo, producido por Esturiones del Río Negro S.A., llega a Brasil, Chile, Italia y Estados Unidos, pero la empresa negocia en Francia para venderle a una compañía que abastece del producto a los supermercados de la Unión Europea. Su calidad es óptima, y como premio al esfuerzo y a la perseverancia, hoy se paga en el mundo U\$S 1.800 el kilo, el mismo precio que se abona por el caviar ruso, conocido como osetra de grano largo.

“La producción de caviar tiene una alta demanda y el mercado está insatisfecho, lo que asegura la colocación total de lo que se produce”, explicó Walter Alcalde Dayvie-



La empresa piensa producir 1.200 toneladas de caviar este año, con una biomasa de 10.500 esturiones.

re, presidente de Esturiones del Río Negro S.A., que se inició en la cría en 1994.

¿Qué es el caviar?

Es la hueva del esturión y sólo es producido por las hembras de la especie. En la granja se seleccionan estrictamente el tamaño de las hembras y el desarrollo de las huevas. Antes del sacrificio del animal, para obtener el caviar, se le hace una biopsia, con el fin de realizar un seguimiento del producto.

Así, se puede saber cuál es el momento en que el núcleo no toca la membrana anterior (esa es la etapa de reproducción) y tener la certeza de que el caviar se encuentra en la fase óptima para consumo humano.

Una vez sacrificada la hembra, en una sala especial de la planta, se le abre el abdomen y se le retiran las gónadas con el caviar.

Dentro de una zona esterilizada, las gónadas son abiertas y el caviar separado y lavado, para luego ser salado y empaclado (ambos son puntos críticos del proceso). El descenso de la temperatura hasta llegar a 0° C es importantísimo, para que el producto pueda conservarse. Posteriormente las latas son embaladas y guardadas, quedando listas para ser exportadas.



Esturiones del Río Negro S.A. importó 100.000 huevas fertilizadas de Rusia, de las que ya nacieron 7.200 alevines, que serán la reposición del 2006.

La empresa estima que producirá este año "alrededor de 1.200 kilos de caviar", a partir de una biomasa actual de 10.500 esturiones, de los cuales 8.500 son hembras.

Según explicó Alcalde a El País Agropecuario, hasta junio, cuando fue la penúltima producción de caviar, Esturiones del Río Negro S.A. estaba produciendo con hembras de 6 o 6,5 kilos de peso bruto (las hembras producen 10% de su peso corporal en caviar).

Luego de una selección, el peso de las hembras llegó a 9,5 kilos y se lograron ren-

dimientos de 17% sobre su peso bruto. "No sólo usamos piezas de mayor tamaño, también hubo un mayor rendimiento", aseguró el empresario.

Teniendo en cuenta las 8.500 hembras y considerando un promedio de siete kilos de peso vivo, la empresa tiene en el agua nueve toneladas de caviar para producir a partir de 2004, 2005 y parte de 2006.

La carne de la hembra que aporta el caviar es exportada "como filet o como entero, sin vísceras y sin cabeza. Como mercados, ya figuran la Argentina y Brasil". Es un

"AGUDA REDUCCIÓN DE LA POBLACIÓN DE ESTURIONES"

Rusia se plantea suspender sus exportaciones de caviar

Rusia podría suspender desde este año sus exportaciones de caviar, debido al bajo rendimiento de las capturas de esturión en la cuenca del Mar Caspio, según informó el Comité Estatal de Pesca.

Las capturas de primavera-verano en el Caspio apenas fueron 26% de la cuota, establecida en 222 toneladas, "lo que evidencia una aguda reducción de la población de esturiones", dijo un portavoz del mencionado organismo a la agencia española de noticias EFE.

El funcionario explicó que, por esta razón, la mayoría de las capturas se destinarán a las piscifactorías de la región de Astracán (en la desembocadura del río Volga en el Caspio), para reproducción artificial de los alevines de esturión.

En los últimos 20 años, la pesca legal de esturión en la cuenca del Caspio disminuyó de 22.000 toneladas a menos de 1.000 toneladas.

En los últimos 20 años, la pesca legal de esturión en la cuenca del Caspio disminuyó de 22.000 toneladas a menos de 1.000 toneladas

Con 1.200 kilómetros de largo, 320 de ancho y 371.000 kilómetros cuadrados de superficie, el Caspio ha producido desde hace siglos el 90% del caviar que se consume en el mundo.

Uno de los productos más apetecidos y costosos de la gastronomía mundial, se obtiene del esturión que habita en el delta del río Volga, en particular de las especies beluga, osetra y sevruga.

Según los expertos, la incontrolada actividad de los pescadores furtivos y la extracción de petróleo, que se ha acrecentado en el Caspio en los últimos trece años, han puesto al borde de la extinción a las principales variedades de esturión.

En 2001, los cinco estados ribereños del Caspio (Kazajistán, Irán, Azerbaiyán, Turkmenistán y Rusia) impusieron una moratoria a la captura de esturiones y establecieron cuotas a las exportaciones de caviar.

Esta moratoria fue una de las recomendaciones hechas por la Convención de la ONU sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres.



Brasil, Chile, Italia y Estados Unidos son compradores frecuentes del caviar uruguayo.

tipo de carne muy selecta y de buen valor, "la más fina que existe en el mundo".

Compatriotas

En la planta, ubicada en el privilegiado entorno natural del Lago Rincón del Bonete, en Baygorria, ya "se está haciendo reproducción de esturiones nacidos en Uruguay", porque todo el plantel inicial fue de huevas fertilizadas importadas de Rusia.

En el 2002 se llegó a cumplir la etapa de reproducción con padres y madres uruguayos, consiguiéndose "un plantel de 4.200 esturiones que ya pesan 700 gramos".

En abril, Esturiones del Río Negro S.A. importó 100.000 huevas fertilizadas, de las que ya hay 72.000 alevines nacidos, con pesos de entre 6 y 12 gramos, que se convertirán en la reproducción de 2006 en adelante.

La empresa va a más y prepara un proyecto más grande: apuesta a producir anualmente 5.000 hembras, todos los años.

Alcalde no quiere hablar de inversiones,

porque argumenta, con una sonrisa en su cara, que "acordarse puede provocar que me corran las lágrimas". Pero tampoco esconde que fueron elevadas y admite que lleva siete años "aguantando el presupuesto de funcionamiento hasta llegar a la etapa actual".

El esturión es una especie en peligro de extinción (está regulado por el Cytes); por lo tanto, cualquier país exportador no puede vender ni un solo kilo si el embarque no va acompañado por un certificado Cytes, que garantice el origen y la especie con la cual se produce el caviar.

"Este año el caviar beluga, que es el que produce Rusia, está prohibido y el que le sigue en categoría sería el osetra, que estamos produciendo. Nuestros volúmenes no le hacen ni cosquillas al mercado", indicó Alcalde.

La demanda está siempre por encima de la producción y Esturiones del Río Negro S.A. es consciente de que Uruguay nunca se va a encontrar con un mercado saturado, como le pasa a Chile con el salmón,

¿Dónde informarse?

Esturiones del Río Negro S.A.

Sr. Walter Alcalde Dayviere, director

Teléfono (00598 2) 915-2235/2236

e-mail: esturionesdelrionegro@k-bell.com

Página en Internet:

www.caviaruruguay.com.uy

que enfrenta sobreoferta y sobreproducción a la vez.

La única empresa nacional productora de caviar posee una planta de raciones en el departamento de Durazno, en la que elabora el alimento que utiliza en su granja piscícola dedicada al esturión. "Manejamos una fórmula que contiene 17 elementos y el tonelaje que utilizamos en la alimentación de los animales es muy variable, porque depende del crecimiento y del grado de conversión", explicó. Por lo general, el volumen ronda las 180 toneladas anuales. ●