

ESTURIONES A TODA MARCHA

El mundo pide caviar uruguayo

POR PABLO ANTÚNEZ

Fotografías: El País

El Uruguay no sólo es conocido en el mundo por sus carnes naturales o sus vinos de alta calidad, también lo es por su caviar. Hoy es el único país del Hemisferio Sur dedicado a la producción de esturiones, su carne y legítimo caviar Oscetra Malossol, que conquista el mercado de Estados Unidos y compite con el producido por Rusia o Irán.

Tras construir una planta modelo, Esturiones del Río Negro, empresa fundada por el visionario Walter Alcalde, importó de Rusia las huevas de esturiones. Llegaron en avión para su nacimiento y cría en Uruguay, y la adaptación de los esturiones al medio ambiente fue perfecta.

Hoy es -detrás de las de Rusia e Irán- la mayor empresa mundial dedicada a la producción de caviar (huevas del esturión) de granja (piscicultura) y el tercer productor mundial en este rubro.

Manjar de lujo por excelencia, el caviar es una víctima de su propio prestigio, porque los esturiones están amenazados de extinción a raíz de la excesiva demanda y del contrabando. Esta situación llevó a la Convención sobre el Comercio Internacional de



No sólo se colocan las huevas del esturión, también su carne. Los machos terminan convirtiéndose en *filet* y además se exporta la carne de las hembras faenadas.

POR CAMBIOS EN LA TEMPERATURA DEL AGUA

No a las plantas de celulosa "aguas arriba"

"No queremos que nos instalen plantas de celulosa cerca", afirmó Eduardo Primavesi, gerente general de Esturiones del Río Negro.

Puntualizó que la empresa mantiene una excelente relación con el presidente de Ence y con el gobierno, pero el temor radica en que la instalación aguas arriba de una planta de celulosa cambiará la temperatura del agua y el hábitat de los animales.

"Si la instalan 10 metros debajo de la represa está todo bien, porque, de lo contrario, el agua puede levantar temperaturas de 40 grados y el esturión produce a una temperatura promedio de 19 grados: en invierno tenemos 11 y en verano 30. Cuando está muy alta no podemos hacer mucho manipuleo del esturión porque el animal sufre de estrés y el índice de mortandad durante el verano es muy alto", explicó el gerente general de la firma.

Por eso, en la granja, el manejo de los animales se realiza hasta octubre, o a más tardar a principios de noviembre, y luego se les deja tranquilos. "Si nos suben artificialmente la temperatura del agua vamos a tener muchos problemas todo el año, y eso nos complicará porque se les cambiará el hábitat a los animales y habrá una gran mortandad", aseguró.

Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres (cuya sigla en inglés es Cites) a prohibir su exportación, a partir de diciembre de 2005, principalmente la procedente del Mar Caspio.

La decisión favoreció sensiblemente a la empresa uruguaya, donde los esturiones se crían en cautiverio, en una perfecta armonía con el medio ambiente. “Desde fin de año y hasta la fecha, nos están llamando, desesperados, de todos lados”, dijo a El País Agropecuario Eduardo Primavesi, gerente general de Esturiones del Río Negro.

La granja ya tenía su producción colocada aproximadamente cinco veces y, con la explosión de la demanda, sigue perdiendo negocios, porque no puede ir contra la naturaleza y sus ciclos biológicos.

Producción

La producción anual de caviar uruguayo se ubica entre 1,5 y 2 toneladas, pero con la ampliación de la planta, ubicada en los lagos de Rincón del Bonete, se podría llegar a producir entre 15 y 25 toneladas y, con otra ampliación, se alcanzarían las 30 toneladas en 2009. En esa fecha comenzarán a crecer las hembras nacidas desde la zafra de 2004 en adelante (el primer caviar se obtiene cuando el vientre tiene cinco o seis años).

En noviembre de 2005 la empresa construyó 40 piletas de hormigón de 100 metros cuadrados en cuatro plataformas de 10 unidades, con un pasillo central donde se mezcla el agua, un canal de entrada y seis sifones que toman el agua del lago, por gravedad sube, pasan por arriba de un dique fusible que hay en Baygorria, pasan por debajo de la ruta y llegan a la granja.

La empresa no cuenta con energía eléctrica, pese a que la pide desde hace 10 años, para trabajar con una biomasa de entre 80 y 100 unidades, que son algo así como 150.000 esturiones.

Exportación

“Exportamos el 98% del caviar producido y el principal mercado es Estados Unidos, aunque ahora estamos abriendo la Unión Europea”, explicó Primavesi.

Desde hace un año Esturiones del Río Negro dispone de un distribuidor en Europa, concretamente en Bélgica, pero a raíz



En el mercado internacional, el valor del caviar uruguayo está equiparado con el iraní.

GRANJAS PISCÍCOLAS

Proyecto de ley en elaboración

La ganadería y la forestación cuentan con una serie de exoneraciones tributarias y beneficios, pero, curiosamente, en un país como Uruguay, donde sobra el agua, no existe una legislación que impulse el desarrollo de la acuicultura.

Es por eso que, en el marco del proyecto productivo que impulsa el gobierno, varios actores dedicados a este rubro trabajan en la elaboración de un proyecto de ley que será presentado en el Parlamento, que apunta a ofrecer a los inversores interesados en el rubro ciertos atractivos para que apuesten al desarrollo de granjas de peces.

En nuestro país hay otros emprendimientos en acuicultura, como la cría de ranas toro o el establecimiento ubicado en Maldonado –Pozos Azules–, dedicado a la producción en

cautiverio de yacarés y tortugas.

En 2004, algunos políticos impulsaron un documento que contenía un marco regulatorio para la acuicultura, pero fue apenas un intento que quedó trancado en el Parlamento. Hoy, hay que empezar de cero.

“Estamos pensando en una legislación que contemple a la mayor cantidad de beneficiarios para que los inversores vengan al país. La acuicultura creció en todo el mundo, pero en Uruguay falta desarrollarla”, dijo Eduardo Primavesi, gerente general de Esturiones del Río Negro e integrante del grupo que redacta el proyecto de ley mencionado.

En la década del 80, por ejemplo, Chile no producía ni una sola tonelada de salmón. Hoy es el segundo productor mundial de la especie.

de la prohibición del caviar salvaje que impulsó el Cites, ahora llegan pedidos desde Italia, España, Alemania y otros países comunitarios.

“Aunque básicamente EEUU es el principal comprador, los precios del mercado europeo son un poco mejores, aunque ahora el precio del caviar subió, naturalmente, debido a la escasez que hay”, señaló el entrevistado.

En el mercado internacional, el valor del caviar uruguayo está equiparado con el iraní y eso no es poca cosa. “La calidad es el

Norte de nuestra empresa. Si las hembras están maduras pero el caviar no llega al tamaño o a la calidad que nosotros deseamos, no la faenamos y dejamos que se reabsorba un año y medio más, para luego volver a procesarlo”, agregó.

Para la familia Alcalde el orgullo es que los propios consumidores y los clientes que la empresa tiene en Estados Unidos avalen la calidad de los productores uruguayos.

“Mandamos muestras a Bélgica, hicimos una degustación en Italia con especialistas de caviar, donde se degustaron caviars de

LA "LOCURA" QUE SE HIZO REALIDAD

El logro de Walter Alcalde

Pensar en que Uruguay podía producir caviar e incluso competir contra los principales productores, como Rusia e Irán, podía parecer una utopía para todos, menos para Walter Alcalde, director fundador de Esturiones del Río Negro.

Lamentablemente, este empresario desapareció físicamente en 2003 y no pudo ver lo que es hoy la empresa y el enorme potencial que tiene el caviar uruguayo.

"Hay que sacarse el sombrero, porque fue una jugada muy riesgosa", reconoció Eduardo Primavesi, gerente general de la firma, contador y economista.

Admitió que era una locura decirle a un inversor que pusiera dinero para producir caviar en Uruguay, esperar cinco años para poder vender el producto y, encima, competir en los mercados más selectos con productos de refinada calidad.

"Lo que logró Walter Alcalde fue insólito", afirmó con orgullo. Es que, en aquellos años, pensar en producir caviar en nuestro país era como si hoy se le ocurriera a un empresario producir vodka, esperar cinco años para obtener la primera botella y, posteriormente, competir en Rusia con la producción local.

distintas procedencias y el uruguayo fue el número uno. Mejor propaganda que esa, imposible", afirmó un orgulloso Primavesi.

Uruguayoski

Cuando los embarques con caviar uruguayo comenzaron a entrar en Estados Unidos, se decía que era de procedencia rusa, porque era como vender vodka uruguayo.

Hoy, los chefs piden el uruguayo y "nos hemos enterado de que venden caviar (*que no es de nuestro país*) diciendo que es uruguayo. Lo sabemos porque hay proveedores que lo están vendiendo y sabemos que ya habían terminado con su stock", dijo el gerente general de la empresa.

"Logramos posicionar la marca y el producto en los mercados más exigentes y eso nos llena de orgullo", resumió.

Carne

Pero no sólo se colocan las huevas del esturión, también su carne. Los machos ter-

PARA AGENDAR

¿Dónde informarse?

Por mayor información acerca del producto, o vinculada con el emprendimiento que impulsa la empresa Esturiones del Río Negro, es posible comunicarse con:

Eduardo Primavesi

Gerente General

Teléfono: (00598 2) 915-2235/2236

Sitio web: www.caviaruruguay.com

e-mail: Eduardo@caviaruruguay.com

minan convirtiéndose en *filet* y además se exporta la carne de las hembras faenadas. La carne es vendida en Estados Unidos, algo en Brasil y una muy pequeña porción en el mercado interno.

"La carne del esturión es muy rica, es firme y no tiene olor a pescado, y tampoco tiene espinas. El problema es que no es conocida y en Uruguay no hay hábito de consumir pescado", reflexionó.

El año pasado se comenzó a vender carne de esturión en algunos restaurantes específicos. La idea es llegar a vender en el país entre 500 y 1.000 toneladas mensuales, "cosa que es muy difícil, porque no hay hábitos de consumo. En el mercado brasileño hay posibilidades de colocar entre dos y tres toneladas mensuales de *filet* congelados. Todo depende del momento del año en que nos agarre, porque a los machos los faenamos enseguida de que los 'sexamos' y, por lo general, son *filet* de tamaño chico, para los que hay que buscar un mercado", explicó. ●

ANTIGUA COMIDA DE POBRES

¿Qué es el caviar?

Son las huevas del esturión, extraídas antes de ser fecundadas. Algunos historiadores le atribuyen al caviar propiedades medicinales y aseguran que Aristóteles lo evocó en el Siglo IV antes de Cristo; los antiguos persas y romanos también lo consumían.

En Rusia, durante la Edad Media, el caviar fue una comida de pobres, un producto que reemplazaba a la carne en los días de ayuno y abstinencia. Pocos siglos después fueron los zares rusos los que lo elevaron al rango de alimento de lujo, transformándolo en un bocado indispensable en los banquetes reales.

En Occidente, fue adoptado como una comida refinada en 1920, principalmente luego de que los hermanos Petrossian se instalaron en París y fundaron una casa especializada en la importación de caviar.



EL PAIS AGROPECUARIO

Reclámelo con **EL PAIS**
el último miércoles del mes.