

EMPRESSES Projectia comença a comercialitzar els primers quilos de caviar produït al territori

La piscifactoria d'esturions del Delta ja ven el segon caviar més preuat del món

El caviar osetra és el segon més preuat del món. Està produït per l'esturió rus. Des d'enguany, caviar d'aquesta qualitat, produït al cor del Delta, arriba a mercats com els Estats Units o els Països Àrabs. Projectia, responsable d'una piscifactoria al Poblenou, ha començat a comercialitzar els primers quilos d'aquest preuat producte. També d'un altre de menys qualitat, el caviar d'esturió siberià.

POBLENOU DEL DELTA Redacció

Per trobar caviar de primera qualitat no cal anar a Rússia ni a l'Iran. A tocar del petit nucli del Poblenou, al delta de l'Ebre, l'empresa Projectia desenvolupa un ambiciós projecte per produir caviar a gran escala. Després de set anys d'activitat (es va instal·lar a la zona el 2006), ara comença a comercialitzar els primers lots d'aquest preuat producte. **"Fins ara, hem processat pocs quilos"**, explica Maria Toldrà, biòloga de l'empresa.

El motiu d'aquest inici paulatí de la comercialització és molt clar: han de passar set anys, com a mínim, perquè dos de les espècies que es crien al Poblenou comencen a produir caviar. **"Hem començat amb el caviar procedent de l'esturió siberià, de gra més petit, molt negre i de sabor molt intens, i el d'esturió rus, el segon de més qualitat que es comercialitza al món, el caviar osetra"**, afegeix Toldrà. La diferència de qualitat es trasllada al preu: mentre un quilo de caviar d'esturió rus val poc més de 1.800 euros, un de caviar osetra es ven, a hores d'ara, a 2.400 euros.

Aquests dos tipus de caviar no són els únics que produirà, a llarg termini, la piscifactoria de Poblenou. Entre els prop de 30.000 exemplars que actualment té a les seues piscines, hi ha dos tipus més d'esturió: l'estelatus i el beluga.

Aquest últim produeix el caviar més preuat en els mercats internacionals. És, però, un dels que tardarà més a produir-se. **"Els exemplars femella d'esturió beluga no comencen a produir ous fins als deu anys si viuen en captivitat; si és a la natura, no ho fan fins als 15 i 18 anys"**, assenyala Toldrà.

En termes generals, l'activitat de Projectia requereix una inversió de temps perquè si els exemplars femelles tarden un mínim de set anys a produir ous, la distinció dels mascles no es fa fins que aquests porten ja uns anys a la piscifactoria. **"Per saber si un esturió és mascle o femella, han de passar tres o quatre anys"**, afegeix la biòloga de Projectia. Malgrat que la producció actual de caviar és, encara, incipient, quan la planta estiga a ple rendiment podrà produir una tona de caviar anual.

CAVIAR DEL TSAR NIKOLAY Projectia disposa de dos marques per comercialitzar aquesta producció. La marca que es dirigeix al mercat estatal, Caviar del Delta, i la que utilitza per vendre el seu producte a la resta d'Europa, els països àrabs o els Estats Units, el caviar Tsar Nikolay.

Projectia, originària de Lleida, va arribar al delta de l'Ebre l'any 2005, quan va ocupar unes antigues piscifactories al costat del Poblenou. **"Vam optar per instal·lar-nos aquí per dos motius"**, recorda Toldrà,



La piscifactoria està ubicada al Poblenou del Delta. / L'EBRE

"el primer, perquè les antigues instal·lacions de cria de llobarro i moixarra ja tenien unes condicions d'aigua molt bones per al cultiu de l'esturió, amb una salinitat molt similar al mar Caspi". L'altre motiu, per recuperar una tradició al Delta. I és que l'esturió era una de les espècies que es pescaven al riu. De fet, se'n van pescar fins a l'any 70. **"I a Tortosa va haver una pesquera d'esturió molt important"**, recorda la biòloga.

PROJECTE D'AMPLIACIÓ Amb més de set anys de recorregut, Projectia ja pensa en ampliar les seues instal·lacions. Amb una capacitat actual de 80.000 exemplars si són alevins i d'uns 30.000 si ja són grans, està estudiant la possibilitat



Imatge de la marca Tsar Nikolay.

de construir noves piscines en uns camps que tenen al costat de les instal·lacions que ja són propietat seua. ■