

Caviar 'Tzar Nikolay', produït en unes piscifactories del Poblenou del Delta

■ Des de fa uns dos anys, el delta de l'Ebre també produeix caviar. Es tracta d'un projecte de l'empresa lleidatana Proyectia, que ara compta també amb unes piscifactories d'esturions a tocar de la badia dels Alfacs, al Poblenou del Delta.

Així, tot i que l'esturió autòcton va desaparèixer del riu Ebre als anys setanta, l'espècie ha tornat al territori (en captivitat) quatre dècades després, gràcies a l'aqüicultura.

Segons expliquen els tècnics, per cada exemplar de femella adulta es poden extreure uns dos o tres quilos de caviar, equivalents al 10 o 15 per cent del seu pes total.

La marca

L'empresa lleidatana comercialitza el caviar sota la marca Tzar Nikolay, i ho fa en honor al monarca rus Nicolau II que va posar de moda aquest menjar tan refinat.

L'empresa també té habilitada la venda per internet. Entre els seus productes hi ha el caviar siberià, a uns preus de 18 euros els 100 grams (910 euros per mig quilo del producte), i un altre tipus de caviar de la varietat *osetra*, amb uns preus de 24 euros els 100 grams i 1.200 euros el mig quilo.

Segons s'exposa a la web, també es preveu la venda d'exemplars d'esturió per al seu consum, tant fresc com marinat.



Imatge de detall d'una de les varietats de caviar que es produeixen al delta de l'Ebre. FOTO: PROYECTIA