

Huevas de trucha

La piscifactoría de Castañares, del grupo francés Aqualande, desova cada año cuatro toneladas de huevas de trucha en cría ecológica

Texto y fotografías: *Ch. Díez*

Huevas de trucha, una *delicatessen* alternativa al caviar.

Al masticarlas, explosiona en la boca una viscosidad acuosa con un ligero sabor a pescado, muy sutil. Están frescas, es indudable. Hace unos minutos Benjamín Lejeune y sus dos empleados han extraído las huevas a una partida de truchas. En un mes, entre la última semana de noviembre y la primera de enero, desovarán 21.000 truchas que crían en producción ecológica en la piscifactoría de Castañares. Las cuatro toneladas de huevas que extraen cada temporada se envían a la planta que Aqualande, el grupo francés al que pertenece la piscifactoría, tiene en la región de Roquefort. Allí se ponen en salmuera y se envasan en pequeñas tarrinas para sacarlas al mercado como una *delicatessen* alternativa al caviar.

Un ramal del río Oja atraviesa por la mitad la piscifactoría de Castañares. Sus aguas frescas que llegan desde la sierra de la Demanda, concretamente de arroyos procedentes del Pico Gatón y del monte de las Herguijuelas, llenan los estanques donde se realiza el cultivo de trucha arcoíris. Allí nacen, crecen y acaban su ciclo vital cada año unas 250.000 piezas de esta especie de salmónido.

En 2011, cuando la piscifactoría de Castañares pasó a formar parte del grupo francés Aqualande, uno de los más importantes productores europeos en acuicultura, la empresa cambió la orientación de su producción y ahora se dedica a la cría ecológica de trucha arcoíris con destino a ahumados y a la extracción de huevas para el consumo. Al mando de este proyecto se encuentra un hombre joven, que curiosamente se llama Benjamín Lejeune (“el joven” si tradujésemos literalmente del francés).

En la piscifactoría se realiza todo el ciclo de cría de la trucha: desde que llega

el huevo embrionado hasta que se envían las truchas a sacrificio, cuando han alcanzado aproximadamente dos kilos de peso. De los cuatro lotes que reciben al año, uno por estación, del de marzo se reserva una partida de 21.000 piezas para hacer el *caviar*. El resto se destina a la producción de trucha ahumada. También las desovadas van finalmente a ahumado, una vez que su carne recupera la pigmentación asalmonada reservada hasta entonces a colorear las huevas. De media se crían cada año en esta piscifactoría en torno a 250.000 truchas para hacer ahumados, de las que se saca una producción que ronda las 400 toneladas.

La primera fase comienza con la recepción de las huevas fertilizadas que eclosionan en unas incubadoras, donde los alevines permanecen en los estadios incipientes del crecimiento. Es un periodo delicado en el que se deben extremar las condiciones sanitarias del agua y las medidas de higiene. Durante el proceso de alevinaje van pasando por diferentes

estanques en función de su tamaño hasta completar el ciclo de engorde, que se prolonga entre 16 y 20 meses. El elemento fundamental para la cría, el agua, la reciben, como apuntamos anteriormente, del río Oja, y tras un proceso de depuración revierte otra vez en el caudal. A través de unos sensores, se controla en cada estanque el nivel de oxígeno del agua y el caudal. Cuando hay poco oxígeno, se ponen en marcha los aireadores, y si no aportan oxígeno suficiente, se recurre al almacenado en depósitos. Si es el caudal el que cae, se agrega agua de un pozo. Es un sistema automatizado que permite mantener siempre el agua en las condiciones óptimas para la crianza.

Cría ecológica

Una peculiaridad añadida al tipo de producción acuícola, es que esta se realiza de forma ecológica, lo que implica un manejo diferente al de la cría convencional. En primer lugar, en esta piscifactoría “se respetan los sexos”, dice Benjamín, y matiza: “tenemos machos y hembras. En una piscifactoría estándar, se crían truchas estériles y por lo tanto no maduran sexualmente. Todas son hembras y se puede criar cualquier tipo de lote en cualquier momento del año y no hay problema con las huevas. Pero yo sí los tengo porque hay machos y hembras”. Al tener los dos sexos y seguir un sistema natural de crianza, deben acompañar los tiempos para adaptarse al ciclo biológico del pez.

Además de “respetar” los sexos, otros condicionantes que implica el cultivo ecológico son disponer de una densidad máxima de animales por estanque, la prohibición de utilizar tratamientos químicos y una limitación a dos antibióticos durante la vida del animal. La alimentación también se controla y debe provenir al menos en un 30% de producción ecológica. Es el porcentaje del pienso elaborado con cereal, ya que el resto se prepara a base de harina y aceite de pescado, cuya producción no se puede controlar al provenir del mar.

Acompasarse al ciclo natural del pez conlleva que 21.000 truchas de las que llegan en primavera se reserven para extraer de ellas las huevas cuando entren en su temporada natural de reproducción. Esto ocurre entre noviembre y febrero. “Las truchas que tienen más de kilo y medio, al entrar el otoño, van a desovar. Con el proceso que seguimos en el criadero, estas truchas son siempre las que llegan en marzo”, señala Benjamín.

Pasan, por tanto, 20 meses de crianza en la piscifactoría hasta alcanzar la madurez sexual. El desove este año viene con retraso. El calor de octubre no ha enfriado suficientemente el agua para que las huevas maduren, pero el repentino frío de las últimas semanas de noviembre ha precipitado la maduración y Benjamín Lejeune se apresura para obtener el *caviar* en el momento óptimo, cuando la hueva tiene el punto de maduración adecuado.

A pesar de que son truchas criadas en cautividad, su instinto natural les lleva a amontonarse a la entrada del estanque como si pretendieran con ese gesto remontar el río. Este comportamiento alerta de que ha llegado el momento de la extracción de huevas. En las semanas previas, durante todo el mes de noviembre, Benjamín toma muestras en cada estanque a unas 40 o 50 piezas y “cuando el 20% tiene las huevas maduras, dice, comenzamos a desovar porque sabemos que luego la maduración va muy rápido. Si perdemos tiempo, las huevas se pasan y hay que tirarlas”, señala el responsable de la piscifactoría en un pequeño descanso que se toma en una ajetreada mañana —y gélida— de finales de noviembre.



Las truchas son anestesiadas antes de hacer el desove.



Abraham y Agustín descargan las truchas para seleccionarlas antes de extraerles las huevas.



Benjamín Lejeune realiza el desove de una trucha.



Las truchas, adormecidas, justo antes de sacarles las huevas.



La producción anual es de cuatro toneladas de huevas.

Un mes de desove

En una pequeña caseta blanca, en donde todo huele a limpio y a trucha, situada al pie de una de las piscinas, Benjamín, Abraham y Agustín llevan tres días sin descanso desovando las truchas. Acaban de empezar: les queda un mes por delante, hasta la primera semana de enero, para concluir la operación. Lo primero que hace Abraham al pie de la piscina es capturar unos 20 salmónidos e introducirlos en un recipiente que contiene un anestésico extraído de esencia de clavo. Una vez dormidas, las truchas se lavan para no contaminar las huevas y se colocan en una plataforma donde realizan una selección. Los machos y las hembras estériles se devuelven al estanque; a las hembras fértiles les sacan los huevos. ¿Cómo saben a primera vista cuáles son

unos u otras? Los machos tienen la mandíbula en forma de gancho y las hembras estériles, el vientre blanco y sin cánicula, una especie de fístula por donde salen las huevas, que en las fértiles está a la vista.

Antes de desovar por completo a la trucha, extraen una pequeña porción de huevas para comprobar su estado de maduración. Si el huevo está deshecho desovan la trucha y tiran las huevas. A las que todavía tienen las huevas “verdes”, las devuelven a la piscina para una segunda o tercera vuelta. En este proceso se desecha en torno al 10% de la producción.

Cuando las huevas son óptimas, a la trucha se le introduce aire en el estómago con una aguja hipodérmica, de forma que con un ligero masaje sobre la tripa las huevas salen por la cánicula sin ninguna dificultad. Si la extracción se hiciera sin el oxígeno, la presión manual sería mayor y

podrían romperse los huevos o sufrir lesiones el pez. De cada trucha se extraen en torno a 240 gramos de huevas, es decir, entre el 10 y el 12% de su peso.

Se desovan todas las truchas fértiles, los 21.000 ejemplares, sean sus huevos buenos o no. ¿Por qué? “Estamos en la temporada normal de reproducción de la trucha arcoíris, que es originaria de Estados Unidos, al no estar en su hábitat natural, no sabe desovar. Sabe que tiene que hacerlo y por eso se amontona en la entrada de la piscina, pero no sabe cómo. Si nosotros no la desovamos, la trucha moriría con las huevas dentro. Por eso tenemos que desovar a todas, para que sigan su ciclo natural hasta que van a sacrificio”, señala Lejeune.

Benjamín, con su delantal blanco en que figura el rótulo de “maestro”, y Agustín, que cubierto hasta las cejas para combatir el frío no deja ver qué pone en su delantal, realizan con pericia el proceso de desove y extreman las condiciones de limpieza para que no se produzca ningún tipo de contaminación de las huevas. Cada cierto tiempo, cuando las escurrideras están llenas, se van vaciando las huevas en recipientes de 10 kilos y se hace una desinfección general de envases y mostradores.

Durante el mes de desove van a contrarreloj, para extraer las huevas y también para que este preciado producto culinario llegue cuanto antes a la planta donde lo meten en salmuera y lo envasan en tarrinas de 60 gramos para sacarlo al mercado. La planta transformadora está en la región francesa de Roquefort y cada tarde un camión recorre los 700 kilómetros que separan ambos puntos para trasladar las huevas.

Son cuatro las toneladas de huevas que habrán salido este año de las truchas criadas en la piscifactoría de Castañares, criadas en las aguas frescas que llegan desde la sierra de la Demanda, concretamente de arroyos procedentes del Pico Gatón y del monte de las Herguiejuelas.