

Pescaviar

Perlas para adornar y sazonar

Si el chef Ferran Adrià dio a conocer la esferificación, Pescaviar fue pionero en llevarla al supermercado. Esta empresa de productos gourmet pone al alcance de los consumidores perlas, huevas y cremas de pescado y marisco listas para utilizar en platos y recetas. Tras llegar a países como Inglaterra, Singapur o Australia, descubrimos los secretos, la historia y los retos de esta compañía.

REDACCIÓN C84



Perlas de arenque, huevas de trucha y de salmón, cremas de pescado, esferificaciones de frutas... Los productos de Pescaviar adornan y sazonan canapés, postres, ceviches e incluso bebidas. Fundada hace dos décadas por Luis y Enrique Irisarri, empresarios de alimentación y horeca, Pescaviar produce y comercializa productos gourmet derivados básicamente del pescado.

“Nos dimos a conocer lanzando el primer sucedáneo del caviar gourmet del mercado, hecho con arenque ahumado, con certificado de pesca sostenible MSC (Marine Stewardship Council)”, explica Just León, responsable de producto e I+D de la compañía. Durante diez años fue el producto estrella y prácticamente el único de la empresa.

Más tarde, diversificaron su portafolio. Por un lado, incorporaron cremas ligeras y untables elabora-


das con base de queso fresco y pescado -Chovas-. Y, por otro lado, lanzaron perlas de interior líquido con efecto explosión en boca, elaboradas a partir de pulpa de frutas y salsas -Fresh-Pearls- y aplicando la técnica de la esferificación. De hecho, los tarros de perlas de sabores son la última novedad que presentaron en la última edición de la feria de alimentación Alimentaria.

Esferificaciones en el supermercado

“Las perlas están hechas con esferificación inversa. Parecía que esta técnica sólo estaba reservada a los restaurantes de estrella Michelin. El cocinero Ferran Adrià fue quien empezó a darla a conocer fuera de la alta cocina. Y nosotros la popularizamos desarrollando una máquina que nos permitía hacer hasta 200 kilogramos en un solo día”, explica Just León.

Diversificación.

Gracias a ella ya vendemos en más de 35 países.



Lanzamos el primer sucedáneo de caviar hecho con arenque ahumado, con certificado de pesca sostenible MSC.



JUST LEÓN
Responsable de Producto
e I+D de Pescaviar

“Bajo los ejes de innovación y sostenibilidad queremos seguir construyendo nuestra marca. Aunque no elaboramos productos ecológicos, es una asignatura pendiente para el futuro”.

Pescaviar lleva su gama de producto y el resto de elaboraciones hasta los supermercados y el canal horeca español -hostelería, restauración y cafetería-, donde realiza el 50% de sus ventas. Pero además tiene vocación exportadora: “Con la comercialización de las perlas de arenque llegamos a unos treinta países. Y ahora, gracias a la diversificación, ya estamos en más de 35 países y en los cinco continentes”, dice el responsable de producto e I+D de la empresa.

Las esferas tienen una textura suave y ligeramente gelatinosa. Su fina

película exterior deja que las esferificaciones exploten en la boca. Desde Pescaviar aseguran que la fantasía del elaborado no se lleva todo el mérito de su producto: “La calidad y el sabor son muy importantes para nosotros: el vinagre de moderna proviene de una empresa centenaria italiana, las perlas de fresas contienen las mejores frutas de Huelva, el chili de las perlas de chili es el auténtico chipotle, las perlas de fruta de la pasión están hechas con zumo de maracuyá, las de aceite de oliva virgen extra contienen las mejores aceitunas picual y aderezan cualquier tipo de plato”, describe León.

Mirando al futuro

Bajo los ejes de innovación y sostenibilidad quieren seguir construyendo su marca y produciendo sus productos. “Aunque hoy no hacemos productos ecológicos, sabemos que es una asignatura pendiente para el futuro”, reconoce el directivo de Pescaviar.

Y con la mirada todavía puesta en el futuro explica que: “Aunque a nivel de perlas y de sucedáneos de caviar estamos muy bien implantados en el mercado, queremos ampliar la gama y seguir diversificando productos desde el lineal de pescado y marisco”.