vinetur

Stolt Sea Farm lanza Neptura para llevar su rodaballo y lenguado premium a la alta restauración

La nueva marca se presentó en San Sebastián Gastronomika ante chefs y restauradores con una propuesta de trazabilidad y regularidad

martes 6 de octubre de 2026



Neptura, la nueva marca con la que Stolt Sea Farm reúne su rodaballo y su lenguado premium de alta acuicultura, debutó este lunes, 5 de octubre, en San Sebastián Gastronomika con una degustación de pintxos firmada por la chef Rebeca Barainca, del restaurante Aiten-Etxe de Zarautz. La presentación reunió a 60 profesionales del sector y se enmarca en la XXVIII edición del congreso, que se celebra del 5 al 7 de octubre.

La compañía eligió Euskadi para su puesta de largo ante cocineros y restauradores por el peso de la cocina de producto en la comunidad y por la visibilidad que ofrece el congreso donostiarra, una de las grandes citas del calendario gastronómico español. La acción coincidió además con el homenaje a los 50 años de la nueva cocina vasca, un escenario con fuerte presencia de chefs y profesionales de la restauración.

Neptura es el nuevo nombre comercial con el que Stolt Sea Farm presenta dos especies con larga implantación en hostelería, el rodaballo y el lenguado. La empresa sostiene que busca reforzar su presencia en la restauración y el foodservice con una propuesta centrada en regularidad de producto, trazabilidad y disponibilidad durante todo el año.

La degustación diseñada por Barainca giró en torno a dos ideas: la versatilidad del pescado en formato pequeño y el aprovechamiento integral de cada pieza. La chef trabajó con espinas, pieles, jugos y recortes para obtener fondos, geles, emulsiones y salsas, con el objetivo de reducir el desperdicio y llevar más sabor a cada elaboración.

El recorrido incluyó cuatro pintxos. El primero fue un lenguado curado y ligeramente ahumado con cuajada quemada, pepino y caviar Persé Naccari. El segundo, un lenguado en salpicón con un gel concentrado elaborado a partir de las propias espinas del pescado. El tercero presentó un rodaballo en escabeche con pil-pil helado, tomate y acederas. El cuarto cerró la secuencia con un rodaballo acompañado de mole marino de especias tostadas y pochas.

Barainca afirma que, en una cocina de producto, la calidad del pescado y su textura son básicas para construir platos precisos y versátiles. La cocinera añade que, tras trabajar con Neptura, ve recorrido para ambas especies en la alta restauración y recuerda que el sector valora cada vez más los alimentos con criterios de responsabilidad y sostenibilidad.

El presidente de Stolt Sea Farm, Jordi Trias, sostiene que la presencia en San Sebastián Gastronomika responde a la voluntad de enseñar a chefs y profesionales el potencial culinario de estas especies y su capacidad de adaptación a estilos de cocina distintos. La empresa considera que el congreso le permite acercarse a una restauración muy vinculada al producto y a la técnica.

La presentación en San Sebastián forma parte de una gira iniciada el pasado abril, cuando la marca se dio a conocer en Barcelona durante una feria internacional del sector pesquero con una cena en Cocina Hermanos Torres, restaurante con tres estrellas Michelin. Después pasó por Madrid junto al chef Nino Redruello, por Milán con Davide Oldani y por París con Jason Gouzy.

Stolt Sea Farm define la “Alta Acuicultura” como un modelo de crianza en tierra, con aguas del Atlántico Norte filtradas y oxigenadas, control del entorno, bienestar animal y trazabilidad completa. La compañía emplea sistemas de recirculación de agua, conocidos como RAS, una tecnología habitual en la acuicultura en tierra que permite ajustar parámetros como la calidad del agua y reducir la dependencia de las condiciones del mar.

La empresa vincula esa forma de producción con su lema “Care Makes Taste”, que traduce como “El cuidado crea el sabor”. Su objetivo, según traslada la compañía, es asociar la acuicultura a una oferta pensada para restauración y consumo exigente, con peces de carne blanca, textura firme y perfiles homogéneos.

En el terreno comercial, Neptura sustituye a enseñas históricas de Stolt Sea Farm como Prodemar, King Sole o King Turbot. La firma, fundada en 1972 y con sede en Santiago de Compostela, cuenta con 16 instalaciones en cinco países del Atlántico Norte y presencia comercial en más de 30 países. Su capacidad anual de producción es de 6.500 toneladas de rodaballo y 1.600 toneladas de lenguado.

Stolt Sea Farm añade que sus productos cuentan con certificaciones como ASC y GLOBALG.A.P. y recuerda que ha recibido el Crystal Taste Award del International Taste Institute tras obtener durante cuatro años seguidos la máxima puntuación en el Superior Taste Award.