





SCOPRIRE CHE IL CAVIALE È UN'ECCELLENZA ITALIANA

Chi sono e come lavorano i maggiori produttori di caviale italiani? Come siamo riusciti a diventare uno dei primi produttori mondiali di questo prezioso alimento? E come facciamo ad avere la qualità migliore in assoluto riconosciuta perfino dai russi? Come usano questo prodotto i nostri chef?

parole di Francesca Ciancio

Aguardarlo si fa un salto in un passato sconosciuto: ben 200 milioni di anni fa. Lo storione sembra essere apparso allora. Molto più vecchio degli ominidi che hanno più o meno due milioni di anni. È un pesce di epoca mesozoica, l'era considerata il medioevo della storia terrestre, e da allora è giunto fino a noi. Sebbene abbia un po' le sembianze di un dinosauro, è sopravvissuto ai dinosauri, ma non all'estinzione provocata dall'intervento umano - pesca eccessiva, sbarramenti fluviali, inquinamento delle acque - e così lo storione oggi è una specie che esiste grazie agli allevamenti, mentre da più di 10 anni è severamente vietata la pesca professionale e sportiva degli esemplari selvatici nel mondo. Ovviamente ad essere ambitissime sono le sue uova che danno vita al caviale. Un prodotto fortemente evocativo che richiama a lusso, vodka, freddo. E soprattutto a territori come la Russia o il Mar Caspio. Ma è unicamente così? È per forza così?

Non proprio: c'è infatti un sempre più fiorente made in Italy del caviale che per qualità e valore del prodotto non ha nulla da invidiare a quello delle più fredde latitudini. E su questo approfondiremo.

SERGIO GIOVANNINI E LO STORIONE DEL TICINO

Sergio dello storione sa tutto, lo trova perfino bello e ti mostra decine di foto sul telefonino, facendole scorrere come si farebbe con quelle della prima recita scolastica di un figlio. Siamo nel Parco del Ticino, a poco più di mezz'ora d'auto da Milano, zona Sud, primo parco istituito dal Ministero dell'Ambiente oltre 40 anni fa. Il che vuol dire che da oltre quattro decenni la zona è preservata da grosse industrie, smaltimento rifiuti e zootecnia invasiva. Le acque sono pulite, anche grazie al grande bacino di decantazione rappresentato dal Lago Maggiore. Fu il padre di Sergio, Giacinto, a comprare una cinquantina di storioni dai pescatori dell'Adriatico. Parliamo della metà degli anni Settanta e alcuni di questi sono ancora vivi: uno storione può arrivare anche a cento anni. Sono i

GLI INDIRIZZI

AZIENDA FAUNISTICA PISANO DOSSI

Cislano (MI)
Cascina Oldani
02 7522330 - pisanidosi.com
titolare: famiglia Pisani Dossi
fondazione: 1988
produzione: 3 quintali/anno

STORIONE TICINO

Cassolnovo (PV)
via del Porto, 26
0381562136
titolare: Sergio Giovannini - Agroittica
fondazione: 2007 (caviale dal 1998)
produzione: 5 tonnellate/anno

ADAMAS CAVIAR

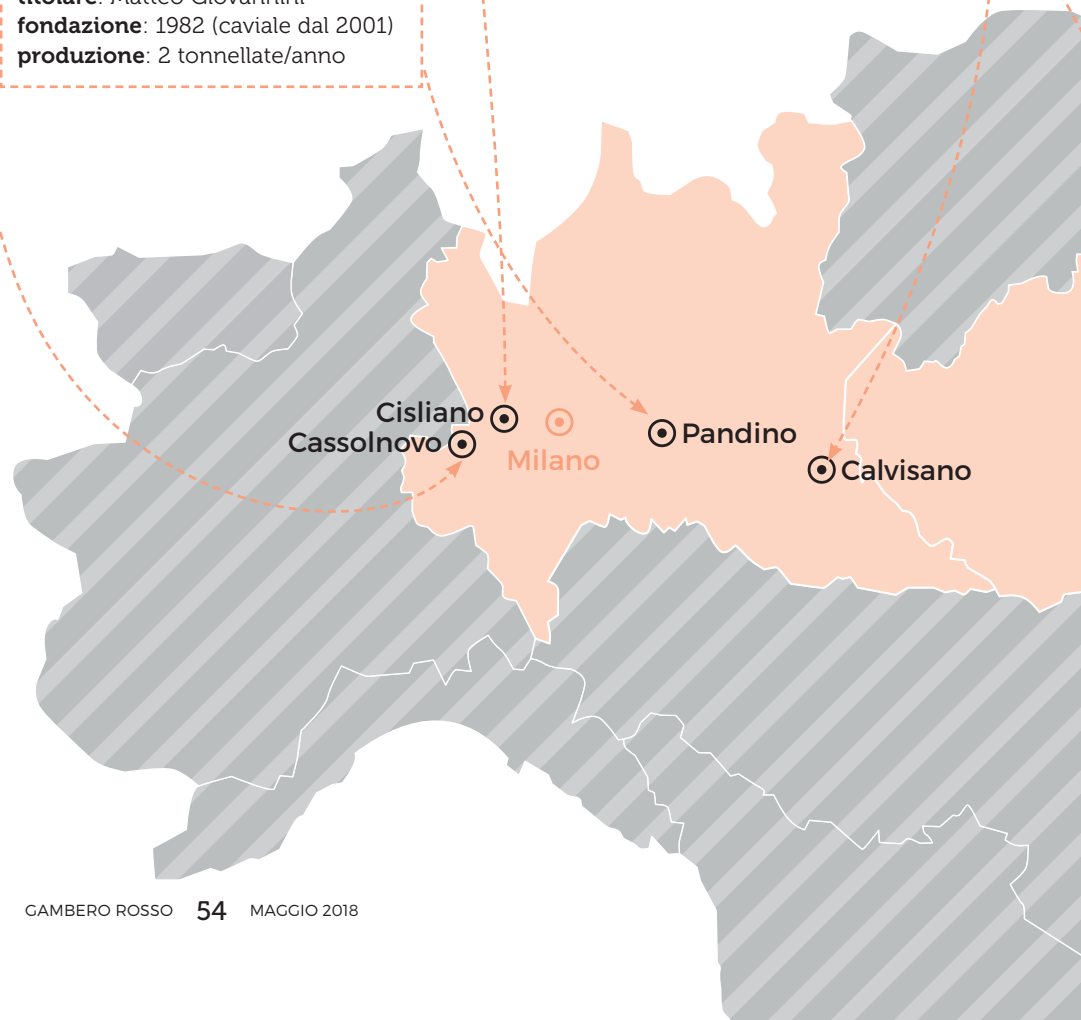
Pandino (CR)
via Castello, 75
0240042212 - adamascaviar.com
titolare: Matteo Giovannini
fondazione: 1982 (caviale dal 2001)
produzione: 2 tonnellate/anno

AGROITTICA LOMBARDA

Calvisano (BS)
via John Kennedy
0309686991 - agroittica.it
titolare: a.d. Giovanni Pasini
(fondatore Giovanni Tolettini)
fondazione: 1977 (caviale dal 1992)
produzione: 25 tonnellate/anno

CAVIAR GIAVERI

San Bartolomeo
di Breda (TV)
via Villanova, 10
0422686038
titolare: Jenny Giaveri
fondazione: 1985
produzione: 10 tonnellate/anno



I PAESI PRODUTTORI



cosiddetti F0, i progenitori selvatici di tutti i pesci attualmente allevati nelle vasche. «Purtroppo non è stato possibile recuperare tutte e tre le specie viventi nei fiumi italiani – spiega Sergio – l'*Huso huso*, ovvero il Beluga, l'*Arcipenser Sturio*, meglio conosciuto come storione comune e l'*Arcipenser Nacarii*, il Còbice, che è il più "italiano" dei tre perché è sempre esistito solo nel Mar Adriatico e per la riproduzione risaliva il fiume Po e alcuni suoi affluenti come l'Adda e il Ticino (ma anche Adige, Brenta e Tagliamento). Questa specie è salva grazie a mio padre: allevarli qui, nel parco del Ticino, è un po' come riportarli all'origine». In effetti l'ambiente di Cassolnovo, dove ha sede la società dei Giovannini, la **Storione Ticino**, vanta acqua di fiume, di sorgiva e di pozzo. Qui c'è l'allevamento. La commercializzazione, gestita a Calvisano in provincia di Brescia, è affidata a Italian Caviar, società partecipata dal Gruppo **Agroittica** Lombarda (con le linee Calvisius e Ars Italica Caviar), che nel mondo vuol dire il 15 per cento del mercato ▶

**ALIMENTO RICCO
DI PROTEINE,
OMEGA-3 E VITAMINE,
MA ATTENTI AL SALE**

Non sarà stato il suo valore nutrizionale ad aver fatto la fortuna del caviale, ma negli anni alcuni studi al riguardo sono stati realizzati. In particolare, il gruppo del professor Wirth, a Berlino, ha confrontato cosa contenessero uova di pesce di diverse specie e i risultati non sono così scontati. Ad esempio il contenuto di proteine medio è intorno al 30% sul peso umido, maggiore di quello del petto di pollo o della bistecca di manzo. Inoltre, come in tutti gli alimenti di origine marina, i fosfolipidi del caviale contengono più omega 3 che omega 6 che possono quindi compensare l'eccessivo introito di questi ultimi tipico delle diete occidentali moderne. Inoltre la caratteristica struttura del caviale, con il guscio che protegge la parte grassa all'interno, gli acidi grassi non rischiano di essere ossidati dall'ossigeno. Anche le vitamine del caviale sono interessanti: il selenio, fra tutte, è quello che più difficilmente si trova in natura e che qui invece è presente e biodisponibile, utile soprattutto per il benessere della tiroide. Ma non è tutto oro quel che luccica: il caviale, cioè il prodotto finale della lavorazione delle uova di pesce, contiene un'alta dose di sale, con la conseguenza di apportare all'organismo ben 1.500 mg di sodio per 100 grammi, troppi per considerarlo adatto in grandi quantità a un'alimentazione priva di rischi. Attenzione poi alle uova di pesce da animali selvatici che contengono un'alta concentrazione di inquinanti e di interferenti endocrini, non adatte quindi ad un consumo frequente.

– **Caterina Pamphili**,
nutrionista

totale di caviale.

Girando per le vasche di Cassolnovo ci si rende conto anche delle differenze tra una specie e l'altra, diversità che poi si ritroveranno anche nelle rispettive uova: esiste lo storione albino, ad esempio, che darà del caviale bianco; c'è poi lo Stellato da cui si ricava il "Sevruga" e quello russo da cui si ottiene l'"Oscietra". Beluga e Siberian invece sono presenti negli impianti di acquacoltura a Calvisano. «Fa una certa impressione – racconta l'imprenditore – pensare che qui, nel parco del Ticino, ci sono più storioni che in tutto il Mar Caspio».

LA PRODUZIONE

Al caviale non si arriva né facilmente né presto. Servono una decina di anni perché una femmina finisca il suo ciclo biologico. L'incidenza di mortalità tra gli avannotti è altissima. In compenso però le femmine adulte possono produrre anche due chili di uova a testa. Ogni chilo sono circa 40mila uova. Dal prelevamento delle uova all'inscatolamento devono poi trascorrere pochissimi minuti: passano prima in un setaccio per eliminare i residui impu- ▶ 1



IL CAVIALE VISTO DAI GRANDI CUOCHI

UN'ALTRA ECCELLENZA DEL NOSTRO TERRITORIO



Per me il caviale è italiano! Dunque non è altro che un prodotto del territorio in più che uso. Quell'immaginario fatto di lusso e vodka a fredde latitudini fa parte del passato; oggi il caviale parla lombardo. E in realtà, così come lo storione, parla italiano da molti secoli e ha una storia lunghissima nella cucina italiana, almeno a partire dal XV secolo quindi non ha molto senso dargli un'allure esotica. Nel mio ristorante al Mudec da poco ho un tagliolino al caviale abbinato ad alghe, more ed erba cipollina; nel mio nuovo Cinque da Fico a Bologna, utilizzo invece la carne di storione: ci credo molto perché ha una bella grassezza e altrettanta succulenza, che ricordano quelle dei merluzzi del Mare del Nord. Inoltre si sposa benissimo a salse acidule o verdure come cavoli e peperoni. Soprattutto, penso al valore sostenibile di ciò che uso in cucina e che offro ai miei ospiti: il caviale italiano mi dà massima sicurezza in termini di rispetto dell'ambiente e del prodotto. E poi, lasciatemelo dire, trovo il caviale davvero libidinoso: per la grassezza elegante e per il suo carattere iodato, due componenti che amo molto nella mia cucina. E poi è un ingrediente niente affatto difficile da usare, al contrario: lo trovo piuttosto poliedrico.

– **Enrico Bartolini**,
Ristorante Enrico Bartolini al Mudec di Milano

INGREDIENTE VERSATILE PREZIOSO IN CUCINA



Utilizzo le uova di storione da tanto tempo, fin da quando approdai alle cucine del Pellicano all'Argentario. Il caviale ha sempre accompagnato il room service negli alberghi di cui mi sono occupato, prima in Toscana e ora qui a Milano. In carta abbiamo per esempio da poco un rombo in padella con melissa, salsa rosmarino e miso bianco, coperto da tuorlo e albume d'uovo e sovrastato da una quenelle di caviale. Rigorosamente italiano. Ci tengo molto all'idea di fare della mia cucina un mezzo con il quale promuovere le nostre eccellenze e il caviale ci rientra a pieno titolo. Personalmente mi piace molto perché lo trovo avvolgente e intrigante ed è di certo la sua iodata salinità a renderlo prezioso per il mio modo di cucinare. Qui al Mandarin Hotel soggiornano diversi facoltosi clienti russi. Beh, ne ho avuto diversi che arrivavano in albergo con le loro latte da un chilo di caviale, portate direttamente dalla Russia, ma quando ho fatto provare loro il nostro, di caviale, devo dire che lo hanno apprezzato davvero molto.

– **Antonio Guida**, Seta del Mandarin Hotel di Milano



2



3



4

ERA DA RE, ORA È UN CIBO PIÙ DEMOCRATICO



Qui il caviale c'è fin da quando ho aperto il mio Magorabin: ho una vera passione per le uova di pesce, tutte ma in particolare per quelle di storione. Per secoli è stato un prodotto appannaggio di re, zar e alta borghesia che per averlo spendevano cifre spropositate, ma stiamo parlando soprattutto di razza Beluga, le cui uova maturano non prima dei 25 anni: non esistevano gli allevamenti e il pescato era merce rara. La storionicoltura ha cambiato sia l'approccio a questo prodotto, sia la sua diffusione. Per carità, non si può dire che sia popolare, ma non è più visto come una sorta di cibo degli dei. Mi piace quello italiano, ma ne ho assaggiati anche diversi tipi americani e cinesi, anch'essi buonissimi, così come ho avuto anche modo di visitare degli impianti in loco che sfruttano acque cristalline e dove praticamente non esiste inquinamento. Questo per dire che va benissimo la promozione del prodotto di casa, ma non a scapito della curiosità di spaziare e di cercare il buono ovunque sia! La mia visione del caviale non è ossessiva: lo ritengo uno dei possibili ingredienti di un piatto, non il principale, né il più prezioso. A me interessano consistenza e sapidità. Un esempio? In una ricetta della tradizione piemontese, come la carne battuta al coltello – la famosa tartare – al posto dell'acciuga e dell'aceto, uso il caviale e il frutto della passione, lavorando così sul binomio sale/acidità in maniera diversa.

– **Marcello Trentini**, Magorabin di Torino

I NUMERI

- 45** tonnellate di caviale prodotte in Italia
- 30** milioni di euro di fatturato in Italia
- 75** tonnellate prodotte in Cina
- 30%** della produzione internazionale è italiana
- 100,1** milioni di dollari il fatturato mondiale dell'export
- 90%** del caviale italiano è esportato
- 4** tonnellate/anno è il consumo in Italia
- 35%** quanto è cresciuto l'export italiano in Usa tra 2015 e 2016
- 300** mila dollari/Kg (40mila dollari/cucchiaino). Il caviale albino è tra i cibi più costosi al mondo
- 12%** la tendenza stimata di crescita del mercato mondiale del caviale nei prossimi 4 anni

ri, vengono lavate in acqua fredda e infine salate. Di sale ne va usato pochissimo, tra il 3 e il 5 per cento, non a caso il prodotto migliore è conosciuto come Malossol che in russo vuol dire “con poco sale”.

«L'alta qualità del caviale però – spiega Giovannini – dipende soprattutto dal momento dell'estrazione delle uova. Queste non devono essere troppo mature, anzi si preferisce estrarle un po' acerbe per poterle lavorare senza il rischio di spaccarle».

Adamas Caviar: caviale a un passo da Milano. 40 anni di ricerca e di studi hanno fatto dell'area padana fino al Veneto un polo mondiale della storionicoltura, portando l'Italia a diventare il secondo produttore mondiale di caviale. Dopo la Russia? No, dopo la Cina. Sulla qualità, però, il primato è tricolore e non ha rivali. Lo ribatte Matteo Giovannini, proprietario della **Adamas Caviar** – cognome d'arte essendo cugino di Sergio Giovannini – raccontando gli assaggi in giro per le fiere di settore: «Il consumatore abituale ha ancora in testa solo i caviali russi e iraniani, ma i professionisti hanno ormai capito che quello italiano è di gran lunga superiore. Noi abbiamo l'azienda a Pandino, in provincia di Cremona, ma siamo in realtà a 15 minuti d'auto da Milano: questo ci avvicina a tutta l'alta ristorazione della città che ci ha dato una mano importante nel far conoscere il nostro caviale e a destagionalizzarlo».

Anche qui il luogo per avviare l'attività agli inizi degli anni '80 non è stato scelto a caso. Pandino è famoso per i suoi fontanili, sorgive di superficie di cui è pieno il paese e che, insieme ai pozzi, forniscono acqua di eccellente purezza: «È un habitat affascinante – racconta Matteo – perché è un po' come avere l'acqua di montagna in campagna. Perfetta per lo storione, ma anche per altre specie ittiche presenti in zona, quasi del tutto sparite altrove, come le trote marmorate, i persici reali e le anguille». Cinque tonnellate di caviale l'anno, con la punta di diamante del Black Adamas, il caviale di storione siberiano. Una filiera completa e cortissima: «dall'uovo all'uovo – sorride Matteo – e votata alla sostenibilità». E spiega: «Non usiamo antibiotici né disinfettanti e produciamo in loco l'energia che ▶



7 SUGGERIMENTI PER ASSAGGIARE IL CAVIALE

- 1 Prenderne sempre una piccola quantità (3-5 grammi)
- 2 Prelevarlo con un cucchiaino di madreperla, di osso o di corno. Non di metallo
- 3 Appoggiarlo sul dorso della mano tra l'indice e il pollice
- 4 Osservarne alla luce la compattezza dei grani, la grandezza e la lucentezza
- 5 Avvicinarlo al naso per valutarne il profumo
- 6 Importante valutarne in bocca la consistenza, gli aromi retro nasali e la persistenza (sul dorso della mano non dovrà mai restare un odore forte di pesce)
- 7 I sapori variano da tipologia a tipologia, ma in generale la sapidità non deve essere mai eccessiva, positive sono le sensazioni iodate di mare e di frutta secca come nocciola e noce e aromi marini di mitili e crostacei

E LA BOTTARGA PIÙ DOLCE VIENE DAL POLO NORD

Se sei a 350 chilometri dal Circolo Polare Artico fai presto ad avere tutta una serie di primati. La città di Tromsø, nella Norvegia settentrionale, ne ha diversi: il birrifico più a Nord del mondo, il Mack Bryggeri, la diocesi cattolica, il parco botanico, l'università, pare anche il Burger King. E la bottarga. Che non a caso qui si chiama Borealis, per richiamare il fenomeno dell'aurora, l'evento naturale che, insieme all'avvistamento delle balene, muove flussi turistici invernali interessanti da queste parti. A questa latitudine tutto immagineresti tranne di trovare un prodotto così profondamente Mediterraneo con il suo richiamo alla Sicilia, alla Sardegna, alla Grecia. E così giochiamo di paradosso: se abbiamo scoperto che il caviale più buono si fa in Italia e non nel Mar Caspio, così allo stesso modo sveliamo come una eccellente bottarga può non essere esclusivo appannaggio delle nostre latitudini. Non parliamo di muggine né di tonno, ma di sacche ovariche estratte dal merluzzo tipologia Skrei. E se il metodo di lavorazione rimane quello tradizionale - estrazione, salatura ed essiccazione - a cambiare sono il paesaggio, la natura, il suo clima... e l'idea un po' folle di chi ha pensato questo prodotto. Joakim Wikström è svedese, Jonas Juselius è norvegese, Lia Berti è italiana. La loro società, la Hrogn AS con sede a Tromsø, si è buttata in questa avventura dopo una lunga ricerca sulle bottarghe di tutto il mondo, da quella di Cabras al Karasumi giapponese. E oggi, grazie a loro, esiste la bottarga artica: ha odore e sapore gentili; con il tempo diventa più sapida, ma è anche facilmente re-idratabile. Inoltre rispetto al tonno e al muggine, il merluzzo Skrei è meno grasso e ha valori proteici più alti. Il che vuol dire che ha un aspetto anche meno oleoso e una buona versatilità in cucina, pure sui piatti caldi. Il suo retrogusto quasi dolce può conquistare i palati dei non amanti del genere. Per questo i tre soci parlano spesso di una "bottarga al femminile". Ma come nasce l'idea di punta a fare business proprio sfruttando gli elementi più duri della natura che, apparentemente ostile, diventa alleata? Tutto prende il via quando Jonas, appassionato di cucina, legge della bottarga e si dice: abbiamo i pesci migliori, perché non farne anche bottarga? Piano piano, insieme ai piani dell'amico e socio Joakim, allora studente di economia e oggi uno dei bracci operativi dell'impresa, provano e riprovano e dal garage dietro casa riescono a spostarsi attraverso vari passaggi nell'attuale stabilimento. A un certo punto della storia, arriva Lia, studentessa italiana e laureatasi con un tesi sulla bottarga: la sua ricerca diventa un vero e proprio business plan e da qui prende forma l'impianto attuale. Arrivano anche degli investitori finlandesi e si comincia a fare sul serio. La dimensione rimane però ultra artigianale. La Hrogn AS produce 2.500 chili di bottarga l'anno (ben oltre i 2.000 da business plan) venduta a 100 euro il chilo.

(foto di Aromi Creativi)

bottargaborealis.com



consumiamo grazie al fotovoltaico». Non possiamo fare a meno di chiedergli, a lui che è così appassionato: ma lo storione che carattere ha? «A me fa pensare a un delfino – sorride l'imprenditore – perché è mansueto, mai aggressivo e pur essendo di grossa taglia non è mai stato un predatore. È piacevole stare con loro in vasca».

L'OSCIETRA DI TREVISO

A San Bartolomeo di Breda, in provincia di Treviso, c'è un altro player importante e a conduzione familiare, la **Caviar Giaveri**. Anche qui ben 30 anni di storia, un pasato di acquacoltura con le anguille e un corso d'acqua limpido come il fiume Meolo oltre a 24 pozzi nella tenuta aziendale. Dieci tonnellate l'anno e un primato: sono gli unici produttori in Europa dell'Oscietra persiano. Anche Jenny Giaveri sottolinea l'importanza fondamentale dell'habitat: «La nostra azienda rientra nel bacino della Laguna di Venezia, siamo quindi soggetti a norme molto rigide in fatto di uso delle acque. Oltre alla classica pulizia manuale delle vasche, abbiamo un sistema di canalizzazione dove vivono delle carpe che fanno da biofiltro. In questo modo rilasciamo al fiume acque limpide». La Giaveri Caviar commercializza anche carne di storione, in parte esportata congelata nei paesi caucasici e in parte confezionata sottolio: «È un prodotto piuttosto nuovo – spiega Jenny – somiglia al tonno per praticità e aspetto, ma ha un gusto più delicato ed è del tutto esente da metalli pesanti, problema invece comune nei pesci di grossa taglia». Un'altra chicca è il caviale bianco da storione albino – allevato anche dall'Ars Caviar Italica – rarissimo e per questo costosissimo, ma non per questo il più pregiato.

SARTORIALITÀ SOTTO ALLA MADONINA

Cislano è davvero alle porte del capoluogo lombardo: qui da inizio '900 esiste la riserva faunistica Pisani Dossi, nata per le attività venatorie del nobile proprietario lombardo. Laghi, boschi e fontanili fanno oggi parte del paesaggio di una delle zone più interessanti del Parco Agricolo Sud di Milano, dove 30 anni fa è inizia-



6

ta anche l'attività di storionicoltura. Un po' di numeri ce li dà Matteo Merlotti, direttore commerciale dell'azienda agricola: «La nostra è una dimensione davvero sartoriale. Abbiamo il potenziale per una tonnellata di caviale, ma ci fermiamo a trecento chili, divisi tra Siberiano e Osetra. Io che mi occupo di vendite ho visto come negli ultimi anni il caviale italiano abbia guadagnato spazio e considerazione. Meno facile nella ristorazione, più immediato nelle botteghe, nelle pescherie e anche in enoteche e wine bar per aperitivi con bollicine. I russi e gli iraniani sono rimasti indietro a causa di uno scarso know how sugli allevamenti. Durante Expo, siamo stati invitati dal Padiglione Russia a presentare un format sul consumo del caviale e il console è rimasto estasiato dal nostro prodotto. Ne abbiamo venduto cento chili per un totale di 45 mila assaggi». Spacciandolo per pregiatissimo caviale russo? «Neanche per sogno: a tutti loro abbiamo raccontato che si trattava di caviale italiano!». ❖

1. Un patto firmato da Enrico Bartolini: risotto con pesto di pinoli, lattuga di mare e telline, caviale Oscieta Royal
2. Un'immagine degli stabilimenti di acquacoltura del Lago di Padino, sede dell'allevamento di Matteo Giovannini
3. Un cucchiaino di caviale Osetra dell'azienda Pisani-Dossi di Cigliano (MI)
4. La cattura dello storione nell'allevamento dell'azienda Giaveri di San Bartolomeo di Breda (TV), all'interno del bacino della Laguna di Venezia
5. Un piatto firmato da Marcello Trentini, nel suo Magorabin di Torino
6. Rombo arrosto con lenticchie, caviale, mimosa e salsa al miso e rosmarino: interpretazioni delle uova di storione siberiano firmata Antonio Guida