

Sua maestà il caviale, il lusso è servito



Non tutti sanno che l'Italia è il primo produttore europeo di uova di storione, ovvero caviale, e il secondo al mondo dopo la Cina. Quantità fa rima con qualità, grazie all'impegno di aziende che uniscono competenza e rigore, offrendo un prodotto di eccellenza che fa gola ai grandi chef (e non solo).

Simbolo del lusso per antonomasia, i galloni dell'eccellenza il caviale se li è conquistati sul campo lungo tappe di una storia affascinante. Basti pensare ai risvolti - non solo gastronomici - portati in dote dalle morbide, cremose e soprattutto deliziose uova di storione.

Un cibo leggendario

In tema di eccessi, Christine Muhlke, già curatrice della sezione culinaria per il *New York Times Magazine*, ricorda come il protagonista di *American Psycho* portasse le proprie conquiste nel ristorante di Barry Wine, la *Quilted Giraffe* a New York, dove i banchieri amavano ordinare, a dozzine, quei *Beggar's Purses* che altro non erano che dei fagottini di crespella ripieni di crème fraîche e caviale, chiusi con erba cipollina e guarniti con foglia d'oro. Nel 1990 costavano 50 dollari l'uno ed erano serviti, a mo' di *amuse-bouche*, su un piedistallo d'argento. Non è da meno quella pizza con salmone affumicato e caviale - una cucchiata su ogni spicchio - creata nel 1982 dallo chef austriaco Wolfgang Puck e offerta ancora oggi al Ballo del Governatore in occasione degli Oscar del cinema.

I primati dell'Italia

Oggi tutte le specie della famiglia degli storioni sono classificate come minacciate dalla Convenzione di Washington e la pesca dello storione selvaggio è vietata. Le **aziende zootecniche** si sono quindi sviluppate per ottenere un caviale il più possibile vicino, per qualità e sapore, a quello selvatico. «L'Italia, che è il **primo produttore europeo di caviale** e il **secondo al mondo dopo la Cina**, compete sui mercati esteri, specie l'America, per la **tracciabilità** e il rigore con cui lo presenta e confeziona», spiega **Maurizio Barcella**, presidente di **Aqua Virgo Caviar** di Treviglio (Bergamo)



Le grandi vasche per l'allevamento degli storioni di Caviar Giaveri

Tempi lunghi, alimentazione e ambiente

Elemento chiave è l'alimentazione dello storione insieme alla **qualità delle acque** in cui questo pesce preistorico dalla grande longevità e dallo sviluppo molto lento nuota per lunghi anni. «Noi abbiamo 100 vasche d'impianto», raccontano da **Caviar Giaveri**. Si tratta di una delle aziende leader italiane, che nella Marca Trevigiana alleva storioni dalla fine degli anni Settanta con acqua pura e cristallina in movimento in entrata e in uscita da ogni vasca. «Il nostro sito si trova sopra la stessa falda acquifera da cui si estrae l'acqua minerale San Benedetto. L'estrazione delle uova comincia dopo 8-9 anni per il più comune storione siberiano. Raggiunge i 22 anni per lo storione Beluga».

Tre piatti d'autore

In tema di piatti che hanno fatto la storia vanno ricordati il **Branzino al caviale** di **Jacques Pic** che per primo, nel 1971, lo accompagnò a una pietanza calda su una soffice salsa allo champagne. E che dire della **Gelatina di caviale alla crema di cavolfiore** del 1981 di **Joël Robuchon**, in cui il nobile caviale veniva accostato al più contadinesco cavolfiore. O il **Cyber Eggs** del nostro **Davide Scabin** che nacque, semplicemente, da una (pirotecnica) riflessione sul tema dell'uovo.



La proposta di chef Fenoglio

«La fama di cui gode il caviale è assolutamente meritata», sintetizza per noi lo chef stellato **Andrea Fenoglio** del ristorante **Sissi** di Merano. «Quella sua eleganza, la carica iodata lo rendono stimolante protagonista in piatti con attori altrettanto importanti». Fenoglio lo serve a **mo' di tartufo**, a lamelle, in dialogo con la dolcezza tipica dei gamberi rossi, la loro bisque e le nocciole tartufate. Lo presenta - come omaggio all'interno del suo gran menu degustazione di 7 portate - con una **posata d'oro**. Un piatto dalla spiccata teatralità, da accompagnare a due grandi Riserve di Franciacorta, l'**Operacento 2010** del **Castello di Gussago** e il **Lucrezia Etichetta Bianca 2008** del **Castello Bonomi**. Vini la cui trama avvolgente ha richiesto ben 100 e 120 mesi per esprimere una tessitura d'intrigante fascino.

<https://www.civiltadelbere.com/sua-maesta-il-caviale-il-lusso-e-servito/>