

Pasqua: uova sì ma di storione albino, è boom caviale italiano dorato

Prezzi simili tartufo bianco per fragilità pesci piccola taglia



- L'uovo di Pasqua come antipasto. Succede se è di pesce e consacra la domenica di festa se a tavola trionfa il raro caviale di storione albino che, da una produzione limitata dell'azienda veneta Giavieri, sta segnando una rivincita del Made in Italy anche nel comparto del pescato di lusso che sta sfiorando le quotazioni del tartufo bianco.

Il caviale di storione albino, quotato circa 300 euro l'etto, è una rarità che offre un'esperienza di sapore particolare con il suo grano leggero e il gusto iodato "Prezioso come l'oro, il colore dorato delle sue uova - sottolinea la giovane imprenditrice Giada Giavieri - lo rendono inconfondibile, ed è perciò molto amato degli chef che lo stanno proponendo in diversi menu in delivery per la Pasqua. Gli storioni albini, di piccola taglia, superano eccezionalmente i 10 kg. vivono tutta la loro vita in acque profonde e vasche protette per evitare l'esposizione ai raggi solari. La loro fragilità rende questi pesci estremamente rari e, la loro vivacità è altrettanto unica.

Lo storione albino viene allevato, insieme ad altre nove specie, nell'allevamento di Caviar Giaveri nel comune di San Bartolomeo di Breda (Treviso), che dispone complessivamente di 7 ettari di allevamento protetti e controllati dove gli esemplari vivono in modo molto simile a quello selvatico. L'alimentazione, la temperatura dell'acqua, le condizioni di ogni storione, sono monitorati da sistemi computerizzati e dal vigilante controllo di personale esperto.

Gli elevati standard raggiunti permettono di avere la tracciabilità totale del caviale prodotto. L'ambiente dove gli esemplari vivono deve essere il più simile possibile a quello naturale. L'allevamento dello storione rappresenta, quindi, un valido supporto per preservare questa specie e per ripopolare anche i nostri fiumi dove in passato viveva uno storione autoctono, scomparso ormai da anni.

Oggi, l'Azienda è condotta da Jenny, Giada e Joys Giaveri, tre giovani imprenditrici che, con grande passione, continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre. Infatti, negli Anni '70 Rodolfo Giaveri, ebbe la grande intuizione di cominciare ad allevare le specie di storioni quando la pesca di questi ultimi (si trovavano in natura) fu totalmente bloccata con l'introduzione dello storione tra le specie in via di estinzione protette dal Cites. Gli allevamenti erano inizialmente destinati solo alla pesca sportiva o per la carne. "Si tratta di avere amore, passione e pazienza quotidiana" afferma Giada Giaveri " perché servono molti anni per la maturazione del pesce, che comporta un ciclo produttivo estremamente lungo, dai 7 ai 15 anni e oltre, a seconda della specie allevata. La successiva trasformazione è però essenziale nel preservare e tutelare al massimo la qualità naturale. Il nostro obiettivo è quello di ottenere un prodotto di elevata qualità ed è questo che ha determinato la scelta di lavorare artigianalmente e di confezionare direttamente il caviale seguendo fedelmente la tradizione". (ANSA).