

## Lussuosismi | Lunga vita al caviale

Questo periodo dell'anno è il momento d'oro per le uova di storione, che diventano un bene di lusso accessibile per una cena delle feste. Ma per sapere che cosa scegliere e per non sbagliare, ecco la nostra guida



Il sapore delicato, anche quando è deciso. La consistenza sostenuta, espressione di freschezza inconfondibile. Un profumo morbido, rotondo, come l'approccio al palato. E l'assoluta garanzia qualitativa. Sono questi i tratti comuni del caviale migliore, ed è questo quello che dobbiamo cercare anche quando scegliamo prodotti italiani. Perché la prima cosa da sapere quando compriamo questo ingrediente è che non deve per forza essere di importazione, anzi.

---

Da anni, alcune aziende nazionali allevano storioni per produrlo, come [Caviar Giaveri](#). Infatti, l'azienda di Treviso, che è condotta da tre giovani e dinamiche sorelle, ha scelto di non firmare caviale acquistato da anonimi produttori internazionali per poi rivenderlo con il marchio dell'azienda, ma di condurre autonomamente l'allevamento e la trasformazione del prodotto nei suoi possedimenti ittici del Nord Italia. La salatura segue il tradizionale metodo russo malossol (poco sale) e la selezione delle uova avviene rigorosamente a mano, come anche il confezionamento.

Iniziamo ad avere dei parametri di base da usare nella selezione. L'allevamento e la commercializzazione dello storione e del caviale sono tutelati dalla Cites, la Convenzione di Washington che controlla il commercio internazionale delle specie di flora e fauna minacciate di estinzione. Queste norme mirano alla completa salvaguardia delle specie. Servono anni e anni, da 6 a 12, prima che lo storione sviluppi e maturi le sue uova. Ecco perché il caviale, soprattutto quando proviene da allevamenti controllati, è un prodotto molto pregiato e costoso.

Oltre al tempo, numerose sono infatti le cure necessarie per allevarlo nelle migliori condizioni ambientali, alimentari e sanitarie. Il controllo della salubrità dell'acqua (nel caso dell'azienda Giaveri proveniente da fiume e da pozzi geotermici) e il suo corretto equilibrio biochimico sono determinanti per la vita dello storione. Le grandi dimensioni delle vasche all'aperto, che riproducono perfettamente l'habitat naturale, l'utilizzo bilanciato di nutrienti adeguati, l'estrazione delle uova in ambiente protetto e la loro rapidissima conservazione a temperatura controllata sono altri parametri che fanno la differenza.

---

In questo caso, l'obiettivo di ottenere un prodotto di elevata qualità ha determinato la scelta di lavorare artigianalmente e di confezionare direttamente il caviale secondo gli insegnamenti dell'arte russa, che ha per fulcro la tradizione manuale.

## Le tipologie

Non tutto il caviale è uguale e, a seconda della varietà, le differenze di gusto e di prezzo sono notevolissime. Il migliore è il caviale beluga: una qualità di caviale eccezionale, caratterizzata da uova di grandissime dimensioni e di un fantastico colore grigio perla. All'azienda Giavieri ci raccontano che ci sono voluti trent'anni per ottenere questo caviale, da degustare in tutta la sua purezza per un'esperienza inimitabile e indimenticabile. Il caviale Osietra proviene dallo storione persiano, ha un gusto sopraffino e si caratterizza per perfetti grani identici e croccanti, per un intenso colore dal bruno dorato e per il gusto persistente. Il sevruga è il caviale più piccolo, con uova di dimensioni ridotte ma un gusto carico e aromatico, con note fresche e decise, tipicamente marine. Il siberiano, che proviene dallo storione che popola i fiumi della Siberia, è invece il più comune, con uova grandi e sapore iodato.

## Come si degusta

Il caviale può essere assaporato da solo, meglio se utilizzando dei cucchiaini di madreperla (da evitare l'acciaio per non alterarne il sapore), o accompagnato. L'abbinamento con un supporto caldo – crostini di pane leggermente imburrato, uova sode, blinis o patate bollite – è l'arma in più con cui il caviale dà il meglio di sé. Ma può essere assaporato anche *nature*, direttamente dalla confezione appoggiata su un portaghiaccio. Il letto di ghiaccio è indispensabile per mantenere la temperatura e preservare l'aroma del caviale, anche se poi i puristi lo pongono nell'incavo del dorso della mano, perché prenda il calore del corpo e sia alla temperatura perfetta. Per avere una degustazione che sia soddisfacente, si consigliano circa 25 g a persona, anche se bastano 15 g a testa per poterne gustare il sapore. Se volete esagerare, provate a replicare una delle più celebri ricette di Alain Ducasse. Alla base lenticchie stufate, sopra caviale e intorno bisque di scampi. Non ve ne pentirete.

Gualtiero Marchesi, invece, lo serviva in un piatto rimasto tra i suoi più celebri, con spaghetti freddi.

## Come si conserva

Mantenere il più possibile la “catena del freddo” è un fattore importante. Il caviale, una volta arrivato a destinazione, deve essere conservato in frigorifero, non in freezer. La perfetta temperatura è la chiave fondamentale per mantenere le giuste sfumature di gusto e consistenza di questo prelibato cibo. Il prodotto chiuso si mantiene in frigorifero fino alla scadenza indicata (120 gg dalla data di confezionamento del prodotto). Una volta aperto, va conservato in frigorifero e consumato entro 3 giorni.

<https://www.linkiesta.it/2021/11/caviale-beluga-italiano-scegliere-prezzo/>