

sale&pepe

NATALE

Il caviale: un primato tutto italiano

Si avvicinano **le feste di Natale**, il periodo più atteso dell'anno da milioni di italiani per festeggiare con i propri cari.

Dunque perché non farlo con un prodotto su cui l'Italia vanta un primato come il **caviale**?

E voi quanto ne sapete sull'argomento?

Non solo buono: le proprietà del caviale

Nutriente e genuino, il caviale è particolarmente ricco di **acidi e grassi essenziali**, oltre ad essere un valido alleato per la **lotta** contro la **cellulite** e gli **inestetismi della pelle**.

Oltre agli acidi grassi essenziali, questo alimento è anche una potente miniera di **ferro, sodio, fosforo, magnesio** e **vitamine** (soprattutto A ed E). Poco usato in Italia invece la carne degli storioni è uno dei pesci **meno sottoposti ad ingerire metalli pesanti** (e quindi a trasmetterli all'uomo), vive sono in **acque estremamente pulite** e inoltre, proprio perché poco utilizzato, ha un **costo molto basso**. Forse è difficile trovarlo al supermercato perché è spesso spedito nei paesi dell'Est, dove viene consumato in modo ingente, ma oggi si trova in vendita anche negli shop online dei maggiori produttori sotto forma di filetti o in scatola.

Le principali tipologie di caviale

A seconda della varietà (o razze e incroci) di pesce che viene utilizzato, ci sono **differenti tipologie di caviale**.

Tra queste, le più famose a livello internazionale sono: il **caviale Beluga**, il **Sevruga** e l'**Asestra**. Il primo è molto probabilmente la **tipologia di caviale più pregiata al mondo**. Il pesce che genera queste uova è lo **storione Beluga**, il più grande tra tutte le specie di storione. Le sue uova sono di ingente **dimensione** (fino a **3** mm di diametro) e sono di color **grigio scuro**. Il loro sapore è **forte** ed **intenso**. Essendo assai prestigioso, il **costo** è piuttosto **elevato**.

Per ciò che riguarda la seconda tipologia sopramenzionata, tale caviale è caratterizzato da un sapore **forte** ma che presenta anche un'**aromatizzazione debole e piacevole**. Il prezzo di mercato di questo tipo di caviale è molto **basso**.

Infine, il **caviale Osetra** proviene dalla **Russia** e dall'**Iran** ed è l'unico che non viene sottoposto ad un processo di pastorizzazione.

Tale tipologia risulta **croccante** al gusto, caratterizzato da un **aroma** che ricorda quello della **noce**.

Il primato del caviale Made in Italy è della Lombardia

Un cibo piuttosto prestigioso e da sempre associato al **lusso epicureo**, nell'immaginario comune i principali produttori menzionati sempre sono **Iran** e **Russia**, Paesi in cui i ricchi tendono ad affermare il proprio status mangiando cibi esclusivi e proibitivi per buona parte della popolazione.

Ma quanti di voi sanno che anche il nostro Paese è uno dei massimi produttori?

Amato e lodato persino da **Mariah Carey**, il caviale italiano, più precisamente **lombardo**, è uno dei caviali più consumati al mondo.

Vicino a **Brescia**, infatti, vi è uno degli allevamenti più grandi al mondo di storioni, quello di **Calvisius**. Tale primato si deve sicuramente alle risorse naturali del territorio, habitat ideale per questa tipologia di pesce, grazie alla presenza di acque pure e calde.

La Lombardia, con una produzione di circa **35-37 tonnellate** delle uova di storione su un totale nazionale di 40, si posiziona al **secondo posto tra i produttori mondiali**. Al primo posto vi è la **Cina** con volumi intorno alle **70 tonnellate**.



Il Macaron Caviale White Sturgeon: la sorprendente collaborazione tra Enrico Rizzi e il caviale Giavieri

Una collaborazione **esclusiva** e di **lusso**: il **Macaron al caviale bianco** ha un gusto **bilanciato** e **sobrio**, adatto ai palati più sopraffini.

Le cremose e definite note del burro che compongono la **ganache** creano un delizioso intermezzo tra la dolcezza della cialdina e l'elegante sapidità del caviale.



Caviar Party: Il viaggio nel gusto firmato Caviar Giaveri

Quando si pensa ad un “Party” si associa il **divertimento**, la **piacevolezza del momento che si vive** e la **convivialità**.

Se poi queste sensazioni vengono unite al “gusto” di ben **8 tipologie di caviali** differenti tra di loro abbiamo una completezza di emozioni uniche.

Da qui nasce l'idea di **Caviar Giaveri** di creare una lussuosa confezione che offre la possibilità di degustare la più ampia tra le collezioni di caviale disponibili sul mercato, 8 etichette coloratissime che rappresentano la migliore selezione dell'Azienda trevigiana.

