



Cerca...

GAMBERO ROSSO

Abbonati



Notizie

# Come mangiare il caviale secondo i "puristi" dell'oro nero italiano

15 Ago 2024, 12:03 | a cura di [Mara Nocilla](#)



"Sul dorso della mano, nell'incavo tra indice e pollice, e in purezza...": ecco come apprezzare il caviale al meglio secondo Royal Food Caviar



Ascolta questo articolo ora...



Pochi conoscono il caviale Royal Food Caviar, ma non perché non sia di qualità o perché ultimo arrivato nel settore dell'oro nero italiano. L'allevamento di storioni, **Acipenser srl**, muove i primi passi all'inizio degli anni '90 trasformando una ex troticoltura e prende il largo nel 1995. Si trova a Calvisano, [zona delle Bassa Bresciana che ha legato il suo nome alla produzione in cattività del pesce preistorico](#), ed è stato creato da **Carlo Dalla Rosa**, dottore in Scienze della produzione animale specializzato in itticultura che allo studio e all'allevamento dello storione ha

**LEGGI L'ULTIMO NUMERO** **trebicchieri** IL SETTIMANALE ECONOMICO DI GAMBERO ROSSO



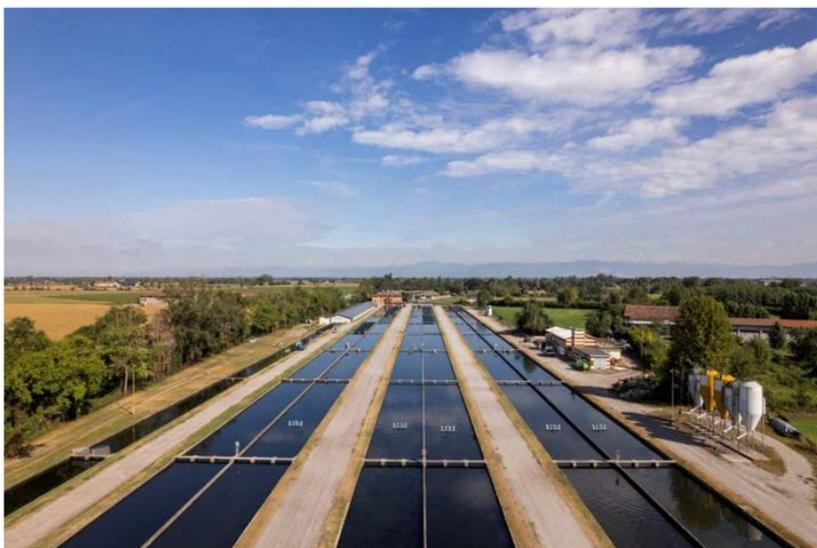
Il viaggio degli chef italiani ai confini d'Europa per accaparrarsi una delle carni più buone al mondo



A Lipari si torna a coltivare il grano: ecco il ristorante a km zero che porta in tavola i sapori dei campi



dedicato la vita. La prima estrazione delle uova risale al 2005.



### La nascita del marchio

Fino a una decina di anni fa il caviale ottenuto dalle femmine di Acipenser srl veniva trasformato e destinato all'estero. Poi un cambio di strategie e di mercati, un nuovo brand, un grosso lavoro sull'immagine ed ecco nel 2011 Royal Food Caviar, marchio fondato da Nancy D'Aiuto, moglie di Carlo Dalla Rosa, che si è lasciata coinvolgere dalla passione del marito e cura la commercializzazione del caviale aziendale in Italia, a privati, personalità del jetset internazionale e ristorazione stellata: «Serviamo Philippe Léveillé, chef del Miramonti l'Altro a Concesio, e Matias Perdomo, chef patron di Contraste a Milano – elenca Nancy D'Aiuto – e da poco il principe di Montecarlo».



Ecco dove si trova l'enoteca più alta d'Italia (nata più di cento anni fa)



I trucchi del "pricing" applicati a cibo e vino. Ovvero come far sembrare appetibile una proposta (anche se non lo è)



La biscotteria più piccola d'Italia si trova in un borgo d'Abruzzo

#### Gambero Rosso Premium

**ETNICO**

##### Dou Asian Passion

Un paradiso per tutti gli estimatori dei ravioli cinesi, dim sum e xialongbao, che qui possono...

Milano [MI] € 40

**ENOTECA**

##### Enoteca Bar Breda

Un luogo verace e ospitale, che da anni resiste alle mode e all'omologazione, col suo stile...

Bassano del Grappa [VI]

**TRATTORIA**

##### Da Paolino

Ben collocato nel centro storico di Manciano, conserva il fascino della tipica trattoria toscana, con due...

Manciano [GR] € 40

**PANETTERIA**

##### Briciole

Si autodefinisce "gastronomia di quartiere e microbakery" quest'insegna che sforna quotidianamente pagnotte di farina di tipo...

Roma [RM]



**VINO**

##### Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Villa

VUOI PARTECIPARE COME VISITATORE A TTG TRAVEL EXPERIENCE?

Vieni ad incontrare tutti gli operatori di settore e key player delle principali aziende del settore.

09-11 Ottobre 2024  
Rimini Expo Centre

TTG TRAVEL EXPERIENCE

REGISTRATI GRATIS

Scarica il biglietto gratis

TTG Travel Experience [Apri >](#)

## Le specie di storione allevate

Acipenser alleva storioni Beluga, Sterleto variante albina, Russo, Stellato e Siberiano, che nuotano in 80 vasche esterne e 75 al coperto (queste ultime destinate alla nursery, l'avannotteria) per un totale di 10 ettari di terreno e più di un chilometro di lunghezza. Di ciascuna specie segue l'intero ciclo biologico: i pesci sono divisi in differenti vasche a seconda della tipologia, dell'età degli storioni e dello stadio di maturazione delle femmine. Solo la lavorazione dei caviali viene fatta fuori presso un'azienda specializzata italiana.



## Sostenibilità certificata Friend of The Sea

Stiamo parlando di un allevamento a che rappresenta una delle punte di diamante in un settore che si è dovuto inventare e dove nulla era scontato. «Nessuno aveva la certezza che la femmina di storione sarebbe arrivata a produrre uova in cattività» spiega Carlo Dalla Rosa, che nel comparto è considerato un po' il papà della storionicoltura in Italia. La qualità dell'oro nero Royal Food Caviar è la somma di una serie di attenzioni: bassa densità di pesci per singola vasca, temperatura dell'acqua costante intorno ai 15 °C, mangimi specifici ad hoc, bilanciati e OGM free a base di olio e farine di pesce, controlli igienicosanitari.

A fare la differenza è il grande apporto d'acqua di sorgiva che permette un totale ricambio naturale nel giro di 4-6 ore. Questo vuol dire igiene delle vasche, ambiente sempre pulito, prevenzione delle patologie, corretta distribuzione del mangime. Attenzioni che insieme al recupero e mantenimento di specie e di genetiche in via di estinzione – quelle dello storione, appunto, tra le specie protette dal 1998 – e alla ricerca per l'utilizzo di fonti energetiche alternative a basso impatto ambientale hanno fatto ottenere ad Acipenser srl il marchio **Friend of The Sea**.

### Bucci Ris. 2020

- Bucci
- Marche
- bianco



**VINO**  
**Etna Bianco Sup.**  
**Contrada Volpare**  
**Frontebosco 2022**

- Maugeri
- Sicilia
- bianco



**VINO**  
**Alta Langa Extra**  
**Brut Millesimo**  
**2Mila19 2019**

- Marcalberto
- Piemonte
- spumante bianco



**VINO**  
**Malvasia 2020**

- Skerk
- Friuli Venezia Giulia
- bianco



**PRIMI**  
**Ravioli ricotta e**  
**zafferano**

- Giorgio Barchiesi (Giorgione)
- Media
- 120 min



**SECONDI**  
**Poponi ripieni**

- Giorgio Barchiesi (Giorgione)
- Media



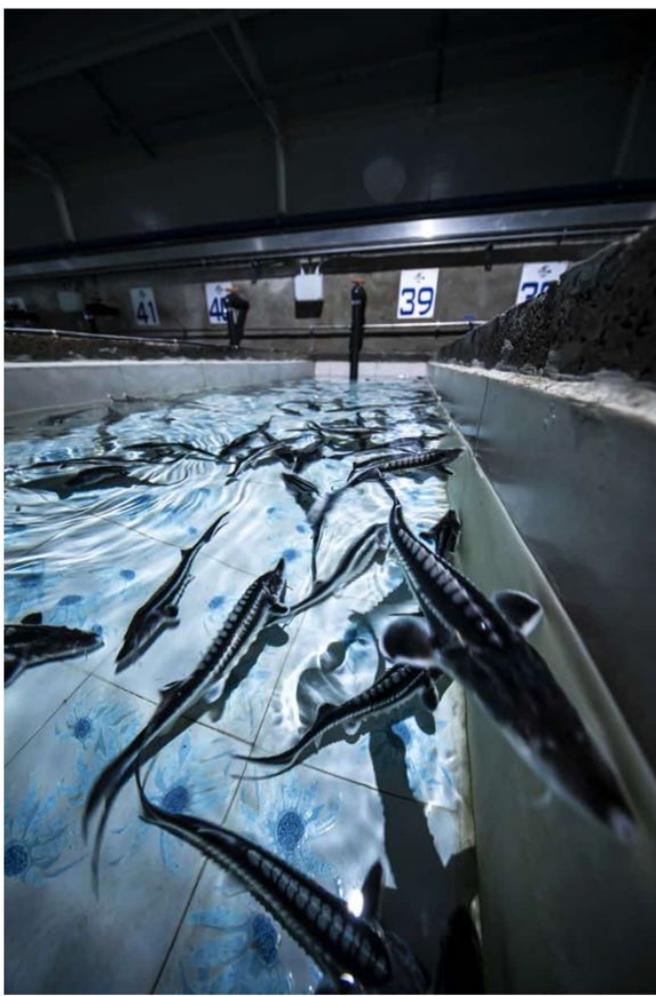
**SECONDI**  
**Baccalà con**  
**peperoni arrosto e**  
**tarallo napoletano**

- Peppe Guida
- Media



**PRIMI**  
**Finta pasta e ceci**

- Gianfranco Pascucci
- Per i più esperti



## L'oro nero Royal Food Caviar

Nell'arco di tempo da novembre ad aprile, le femmine di storione che hanno raggiunto il giusto grado di ovulazione vengono trasferite in un laboratorio specializzato, dove le uova vengono estratte, lavorate dal fresco in modo artigianale, sottoposte a salagione con il tradizionale **metodo Malossol** (dal russo "poco salato") e conservate in frigorifero per circa due mesi in modo che possano maturare nel sale.

Una decina le tipologie di caviale in assortimento: dal più accessibile **Siberiano** (10 g 22,80 euro), dal gusto immediato e iodato che ricorda l'ostrica e le alghe e con retrogusto di nocciola, ai più complessi **Oscietra** (da storione Russo), **Sevruga** (da storione Stellatus), **Beluga In** (il "caviale dello zar") e **Club Selection** (le uova top di gamma della campagna estrattiva annuale), fino al dorato **Albino** (da una rara variante albina dello storione Sterleto) e alle punte di diamante prodotte in tiratura limitata: l'aromatico **Imperiale**, da uova di femmine di storione molto mature, alla seconda o terza ovulazione, e il prezioso **Almas**, da uova di colore tra il giallo chiaro e il bianco perla estratte da una rarissima varietà genetica di storioni Beluga, Russo o Siberiano, «ne capita uno su decine di migliaia di esemplari», precisa Nancy D'Aiuto.





Scarica il biglietto gratis

TTT Travel Experience [Apri >](#)



### Il modo migliore per degustare il caviale

«Sul dorso della mano, nell'incavo tra indice e pollice e in purezza, accompagnato da un buon bicchiere di vino bianco, meglio secco, non molto aromatico né troppo invecchiato: Riesling, Pinot Bianco, Ribolla Gialla».

Riguardo alla carne di storione: «non la vendiamo fresca e non la trasformiamo in sottoli e affumicati. La congeliamo e la mandiamo all'estero, dove viene apprezzata. Siamo puristi!».

*Acipenser-Royal Food Caviar - Calvisano (BS) - via Kennedy  
- 3440649422 - royalfoodcaviar.com*



Scarica il biglietto gratis

TTT Travel Experience [Apri >](#)

da Gambero Rosso Video

