



Cerca...

GAMBERO ROSSO

Abbonati



Uncategorized

## L'incredibile storia del caviale italiano che tutto il mondo ci invidia

12 Ago 2024, 11:15 | a cura di [Mara Nocilla](#)



I protagonisti del caviale italiano, prodotto nel quale il nostro Paese è leader mondiale dopo la Cina. Ecco come si produce, consuma, come si abbina e (più importante) come si tutela lo storione



Ascolta questo articolo ora...



C'era una volta lo **storione** che nuotava libero nelle **acque salate** e risaliva i fiumi per accoppiarsi. Da oltre 200 milioni di anni è vissuto nell'emisfero boreale dal Nord America al Giappone, sopravvivendo alle pressioni evolutive e alle glaciazioni ma non all'uomo. A partire dal XX secolo, la pesca incontrollata, le dighe, l'inquinamento e l'industrializzazione hanno ridotto le popolazioni selvatiche e lo hanno reso una specie a rischio. Il pesce e anche il caviale, il pregiato prodotto ottenuto dalle sue uova.

LEGGI  
L'ULTIMO  
NUMERO

trebicchieri  
IL SETTIMANALE ECONOMICO  
DI GAMBERO ROSSO



Il nutrizionista Luca Piretta: "La dieta di Tamperi? Se ha perso molto peso in poco tempo non ha nessuna logica"



"Clima complesso, ma la qualità delle uve è buona". La Franciacorta inizia la vendemmia 2024



LISTE  
VISURE  
BILANCI  
DOSSIER



Allevamento Storione Ticino

## Acquacoltura per tutelare il pesce preistorico

Tra la fine del '900 e l'inizio del nuovo millennio è partita l'operazione salvataggio di questo pesce preistorico, che ha condiviso il nostro pianeta con i dinosauri. Nel 1998 CITES – la convenzione di Washington sul commercio internazionale delle specie di fauna e flora a rischio di estinzione – lo include tra quelle protette, tutelandone l'allevamento e la commercializzazione. Nel 2006 viene vietata la pesca dello storione selvatico.

Dalla fine degli anni '90 sono nate acquacolture dedicate a questa specie ittica e aziende specializzate nella produzione di caviale da pesci non selvaggi. Non solo nelle zone sinonimo dell'oro nero, in Russia, Iran e Paesi che si affacciano sulle aree storicamente vocate, intorno al Mar Caspio, al Mar Nero e al Mar d'Azov. Anche e soprattutto in Italia, diventata negli ultimi 30 anni leader mondiale nella produzione di caviale: prima in Europa e seconda a livello globale, preceduta solo dalla Cina. Tenendo presente l'alta qualità dell'oro nero made in Italy possiamo affermare che il nostro Paese è la stella polare in un settore sinonimo di lusso e prestigio, da sempre uno status symbol.



Veduta aerea dell'allevamento Agroittica Lombarda-Calvisius

Turisti contingentati e città con biglietto d'ingresso: metà degli italiani vuole limiti all'overtourism



"Non volevo vendere o stappare le bottiglie, solo guardarle". Il più grande ladro di vini in Borgogna si confessa



Imparare a fare il Pan Ner in un piccolo forno alpino della Valle d'Aosta

## Italia leader dopo la Cina nella produzione del caviale

La leadership dell'Italia nel settore è dovuta alle caratteristiche climatiche e morfologiche e all'intuizione di alcuni imprenditori che al momento giusto hanno saputo cavalcare l'onda e negli anni '80-'90 hanno creato allevamenti di storioni, spesso convertendo impianti dedicati a trote e anguille sorti nel Dopoguerra. Alcuni dati della produzione legale di caviale proveniente da acquacoltura relativi al 2023.

Quella mondiale è stimata dalla WSCS (World Sturgeon Conservation Society) intorno alle 750 tonnellate, con una quota importante attribuita alla Cina. La produzione dell'Europa, secondo la FEAP (Federation of European Aquaculture Producers), ha raggiunto quota 250 tonnellate, con un incremento del 60% dal 2016. Una crescita che ci riguarda da vicino. Nel 2023 i 20 allevamenti italiani di storione «hanno prodotto oltre mille tonnellate di storioni per un totale di 65 tonnellate di caviale e un valore PLV (produzione lorda vendibile, *n.d.r.*) che sfiora il 60 milioni di euro – spiega **Andrea Fabris**, direttore dell'API (Associazione Piscicoltori Italiani, dal 1964 il principale organismo di categoria) – con una crescita del 27% negli ultimi 6 anni».

### Oro nero: solo da storioni

Spesso con la parola caviale sono indicati sucedanei a base di uova di altri pesci (salmone, trota, lompo...). Ma il caviale è solo ed esclusivamente quello ottenuto dalla lavorazione delle uova di storione. Non lo diciamo noi ma il Codex Alimentarius, elaborato dalla OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) e dalla FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura). Quello migliore è prodotto con uova fresche di storione sottoposte a una salatura delicata secondo il tradizionale **metodo Malossol** (in russo "poco salato"). Viene conservato in scatole di latta con canaletti per lo scolo dei liquidi in eccesso e pressato per far uscire l'aria; una volta chiuse, le latte vengono lasciate in celle frigorifere dai 2 ai 18 mesi, ma non oltre altrimenti il caviale prende un gusto troppo intenso, quantomeno per il palato italiano, che ama i sapori delicati.





### Di che caviale sei?

Il caviale non dovrebbe mai essere troppo sapido in modo da apprezzarne la freschezza, il profilo aromatico gentile e soave, le note salmastre in equilibrio con quelle dolci di burro, frutta secca in guscio e pasticceria, in un ventaglio di sfumature e variabili che dipendono dal tipo di storioni. Perché questo animale ancestrale non è di un solo tipo: è una famiglia di pesci d'acqua dolce, gli Acipenseridi, composta da 27 specie (nel box quelle più allevate in Italia). Pesci lunghi dallo scheletro cartilagineo e senza lisce, di dimensioni e pesi diversi, dai pochi chili dello Sterleto ai giganteschi Beluga, che possono superare gli 8 metri di lunghezza e i 1.500 chili di peso.

### Uova diverse per dimensione e colore

A seconda della specie cambiano le uova per dimensione e colore e il profilo organolettico del caviale. Beluga, Oscietra e Sevruga è l'ordine di preferenza degli intenditori (e di prezzo). A questo tris qualcuno aggiunge quello di storione albino: per il bel colore dorato, per l'estrema delicatezza, perché è raro e, a dirla tutta, perché fa figo. Ma ogni caviale vale l'esperienza. E non è detto che il più costoso sia il più buono per il nostro personale palato: il caviale migliore è quello che piace. Il Siberiano è apprezzato perché ha un gusto diretto, semplice ma elegante, non solo per il rapporto qualità-prezzo.





Cru Caviar - Saverio Bertinazzi

## Come gustare il caviale

I cuochi di ricerca da sempre si sbizzarriscono a proporre il caviale: **Gualtiero Marchesi** ci condivide lo spaghetti freddo, **Igles Corelli** ci completa la tartare di manzo, **Heinz Beck** lo usa come topping nei fiori di zucca in pastella su fondo di crostacei e zafferano. Ma il massimo è degustarlo in purezza, seguendo alcune regole. Servirlo freddo, usare cucchiaini di materiali che non siano metallo (perfetti quelli di madreperla), assaporarlo lentamente e in dosi quasi omeopatiche. Appoggiarlo sul dorso della mano tra l'indice e il pollice per portare il caviale alla temperatura ottimale. Con cosa accompagnarli? Con i blinis, le crespelle della tradizione russa, ricoperti da un velo di crème fraîche, burro o mascarpone, oppure con pan brioche, morbidi panini al latte o patate lesse accompagnate da panna acida.



Caviale sulla pizza (foto di Modestino Tozzi)

## I compagni di piatto e di bicchiere

Abbinamento ideale anche con l'uovo, la burrata o, meglio, la stracciatella. Da provare anche con una ricotta freschissima, lo zabaione salato, il purè di cavolfiore. Da bere? «Il caviale chiama vini di buona freschezza e acidità, di volume e concentrazione – precisa **Lorenzo Ruggeri**, direttore del Gambero Rosso –. Da evitare i rossi. Perfetti invece i Metodo Classico con un leggero residuo zuccherino, da uno Champagne Blanc de Noirs a un Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese. Altrimenti vini bianchi secchi dotati di struttura, polpa e sapidità».

## Produzione complessa

Se la produzione del caviale è delicata e complessa, non è da meno l'allevamento dello storione. Non tutti gli anni si riproduce. Non tutte le specie raggiungono la fertilità nello stesso arco di tempo: prima che le femmine diventino produttive ci vogliono dai 4 anni ai 18-20 anni, «con continue ecografie e biopsie delle uova per monitorarne il grado di maturità» spiega **Jacopo Peterlongo** dell'azienda Pisani Dossi, vicino Milano. Se per movimentare i pesci piccoli di 15-16 chili sono sufficienti due persone, per un Beluga di centinaia di chili serve una squadra di individui esperti e ben piazzati. Lo storione albino, privo di melanina, «ha bisogno di accortezze particolari e richiede costi elevati» commenta **Giulia Nannini**, responsabile marketing e vendite di Adamas Caviar, nel Cremonese. Un'attività non produttiva a breve termine né scontata. «Nessuno aveva la certezza che la femmina sarebbe arrivata a produrre uova in cattività» dice Carlo Dalla Rosa, laureato in Scienze della produzione animale e specializzato in itticoltura, uno dei massimi esperti nella produzione di storioni in acquacoltura in Italia.



Royal Food Caviar - Avannotto di storione

## I 7 cavalieri dell'oro nero italiano

L'acquacoltura è il presente e il futuro dello storione e del caviale: garantisce la sopravvivenza degli Acipenseridi, la continuità della produzione, la tracciabilità dei prodotti derivati. In questo settore l'Italia si è ritagliata un ruolo di prim'ordine nella fascia premium grazie ad alcune aziende che sveltano nel panorama internazionale. Sono realtà concentrate in Lombardia e Veneto in una zona geograficamente vocata, a ridosso delle Alpi; dalle sorgenti in quota sgorgano acque cristalline che scendendo a valle alimentano gli allevamenti.

Sono espressione di acquacoltura a cinque stelle, estensivi, sostenibili e certificati, con continuo ricambio d'acqua, situati in habitat naturali dove i pesci sono monitorati h24 sette giorni su sette. Spesso la parte agricola è affiancata dalla trasformazione dei derivati dello storione. Ciascuna azienda ha caratteristiche proprie ma tutte con un denominatore comune: l'alta qualità dei prodotti, la

lavorazione del caviale con il metodo Malossol e del fresco

avorazione del caviale con il metodo maiossi e dai fresco per prodotti che si posizionano nella fascia alta del mercato interno e soprattutto estero, destinati a consumatori alto-spendenti e alla ristorazione d'autore.

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

*Agroittica Lombarda-Calvisius - Calvisano (BS) - agroittica.it*

*Caviar Giaveri - Breda di Piave (TV) - caviargiaveri.com*

*Cru Caviar - Goito (MN) - caviar.it*

*Pisani Dossi - Cislano (MI) - pisanidossi.com*

*Salmo-Pan-Adamas Caviar - Pandino (CR) - adamascaviar.com*

*Storione Ticino-Ars Italica - Cassolnovo (PV) - arsitalica.it*

### da Gambero Rosso Video



### Potrebbe interessarti



**Dove mangiare i migliori hamburger di Roma**



**"Temperature troppo alte: rischio estinzione per la viticoltura nelle aree costiere". L'allarme di Legambiente**



**A Palermo c'è una trattoria di mare che lavora pesci di fondale e grandi crudi da abbinare a vini artigianali**

