

AFFINITÀ ELETTIVE

IL CAVIALE ITALIANO CHE PIACE ANCHE AI RUSSI. SI PRODUCE A BRESCIA IN UNO DEI PIÙ GRANDI IMPIANTI DI ACQUACOLTURA ESISTENTI. E PER GUSTARLO AL MEGLIO, ECCO L'ALTERNATIVA. BOLLICINE O VODKA?

DI CESARE PILLON - STILL LIFE DI ROBERTO SORRENTINO

L SUGGERIMENTO che *Gentleman* fornisce per fine anno ai suoi lettori è di aprire il pranzo di Natale o di Capodanno con il caviale, consigliandogli le bevande più adatte per accompagnarlo. Come mai? Il caviale non è un antipasto della tradizione italiana, è un classico hors d'oeuvre della grande cuisine internazionale. Ma un motivo valido per proporlo c'è ed è questo: è vero che il caviale è un cibo inconsueto per la gastronomia nazionale, ma sta diventando **un prodotto tipico del made in Italy**.

Che cos'è il caviale? Se si consulta il Codex Alimentarius, elaborato dall'Organizzazione mondiale della sanità e dalla Fao, è «il prodotto preparato da uova ottenute dagli storioni, pesci appartenenti alla famiglia Acipenseridae». Ineccepibile sotto il profilo tecnico-scientifico, questa definizione è però incompleta: non informa che il caviale è una delle più voluttuose ghiottonerie di cui dispone l'umanità, un cibo mitico tanto raro e prezioso da essere **conosciuto come l'oro nero**. Le uova di storione, del resto, sono anche dette perle del Caspio, ma questo appellativo, per la verità, è fuori corso da 12 anni: è dal 2006 che nel Mar Caspio gli storioni non si possono più pescare. Lo vieta la Cites, Convenzione sul commercio internazionale delle specie minacciate di estinzione, che per salvarli dalla scomparsa ha tolto da un giorno all'altro alla Russia e all'Iran la posizione dominante sul mercato internazionale del caviale che questi due paesi condividevano grazie alla possibilità di sfruttare in esclusiva il bacino marittimo in cui era concentrata la maggior parte degli storioni esistenti. Decretando, in pratica, che le uova per il ca-

viale si possono estrarre soltanto dagli storioni d'allevamento, la Convenzione Cites ha fatto precipitare l'Iran al 27° posto nella graduatoria dei paesi produttori e ha detronizzato anche la Russia, che con 45 tonnellate all'anno è adesso seconda dietro la Cina, che ne produce circa 75. Ma a sorprendere è l'Italia, che in questa classifica si piazza al terzo posto con una produzione che sfiora le 42 tonnellate. E la sorpresa raddoppia quando si scopre che il maggior produttore di caviale al mondo è un'azienda lombarda, l'Agroittica, che ricava 27,5 tonnellate, quasi il 10% del caviale d'allevamento prodotto nel mondo intero, dal suo allevamento di storioni a Calvisano, in provincia di Brescia: uno dei più grandi impianti esistenti, con 60 ettari di vasche dedicate all'acquacoltura.

L'Agroittica detiene questo primato grazie al fatto che è partita in anticipo: è stata la prima azienda al mondo ad **allevare storioni su vasta scala**, ed è stata spinta a farlo perché nel 1972 uno dei soci di una acciaieria bresciana, Giovanni Tolettini, aveva intuito che si poteva sfruttare il calore residuo della lavorazione siderurgica per portare a temperatura ottimale le acque di un allevamento ittico.

Ecco perché sarebbe assurdo cercare il caviale russo per il pranzo di Natale, visto che la Russia, che non ne produce più a sufficienza per il proprio consumo, importa quello dell'Agroittica: il Calvisius Caviar. Tre sono le tipologie disponibili: il Calvisius Tradition Royale, ricavato dallo storione bianco ameri-

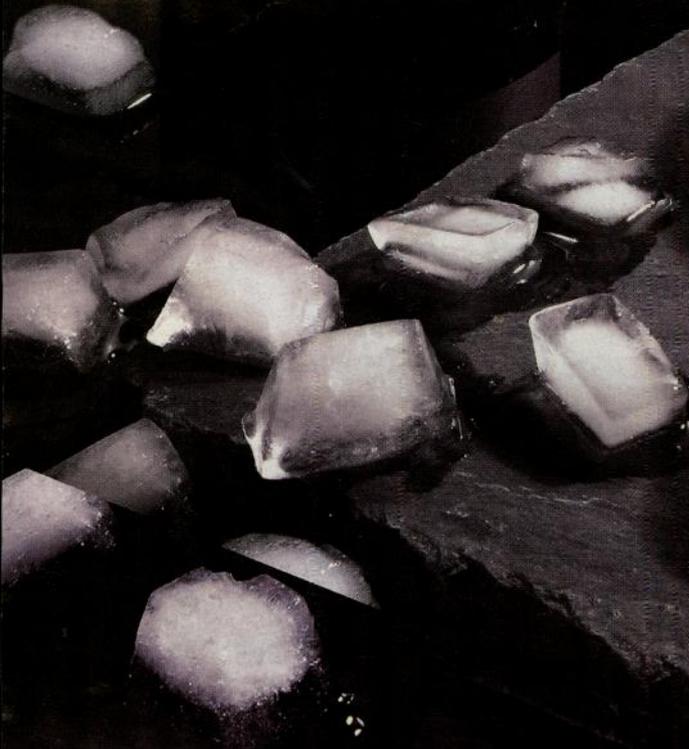
cano, il Calvisius Siberian, Classic o Royale, preparato con uova di storione siberiano, e il pregiatissimo Calvisius Beluga, estratto dallo storione Huso Huso.

Che cosa bere con questo cibo fuori del comune? I russi non hanno dubbi: il caviale ha una **personalità così prepotente** che per reggerne l'impatto è necessaria una **Vodka**, cioè un distillato dagli aromi delicati e sottili, che non entrino in collisione con quelli intensi del caviale. Chi intende seguire questo indirizzo non ha bisogno di scervellarsi per scegliere la più adatta. Un'azienda russa, la Jsc Sinergy, ne produce in Siberia una che denuncia già nel nome la propria destinazione: è la Vodka Beluga. Bisogna solo ricordare che va bevuta dopo, non insieme al caviale.

Di diverso avviso, i francesi hanno invece accreditato in tutto il mondo l'abbinamento del caviale con lo **Champagne** come esempio della massima raffinatezza. Lo Champagne più adatto è il Cristal della Roederer. Perché? Perché fu **creato nel 1876 su richiesta dello zar Alessandro II**, il quale pretese che la bottiglia fosse di prezioso cristallo trasparente (da cui il nome). E ai suoi banchetti sostituì spesso la Vodka nell'accompagnare il caviale. In alternativa, si può scegliere uno Champagne che si è messo in luce recentemente, il Quenardel: lo scorso 6 aprile, all'annuale cena dell'associazione internazionale Euro-Toques, gli chef più famosi della cucina europea hanno scelto, per abbinarla al caviale, la cuvée Brut Reserve Quenardel. Dal momento però che il caviale è italiano, la soluzione migliore è che lo siano anche le bollicine che ne debbono esaltare il sapore. È

A destra, il caviale Calvisius di Agroittica e tre proposte di abbinamento (da sinistra): Franciacorta Riserva Annamaria Clementi Rosé, 2009; Champagne Louis Roederer Vintage, 2009; Giulio Ferrari Rosé, 2006.

Nella pagina a destra, set di cucchiaini madreperla per caviale di Lorenzi, flûte Veritas e calice Performance entrambi da Champagne di Riedel.



stato appena messo in commercio un nuovo Spumante Riserva di altissimo profilo, il Giulio Ferrari Rosé, che sembra pensato apposta per accompagnare le uova di storione. Gli esperti sostengono infatti che, **per reggere l'impatto con il caviale**, lo Spumante più adatto è quello ottenuto vinificando in maggioranza uve rosse. E il Giulio Ferrari Rosé nasce per l'80% dal pinot nero, **un pinot nero di montagna**. Vale la pena di confrontare la validità di questo abbinamento, se il caviale è servito all'antipasto sia a Natale che a Capodanno, sperimentando anche quello con un Franciacorta Riserva, l'Annamaria Clementi Rosé di Ca' del Bosco, ricavato al 100% dal pinot nero, un pinot nero di collina. Non sarà uno scontro ma un incontro. Al vertice. 

All hotel Palazzo Avino di Ravello si degusta il caviale con il Caviar Martini a base di Vodke Beluga (nella foto), prodotta in Siberia.

