

Oro nero Le uova di storione sono un gioiello made in Italy

Sorpresa, il caviale padano va a ruba in tutto il mondo

«Ora dobbiamo apprezzarlo di più anche in casa nostra»

Lo sapevate che il caviale «padano», simbolo del lusso gastronomico, nettare per viziati gourmet, sta spopolando in tutto il mondo? Non in Italia, dove l'oro nero ha un appeal decisamente più modesto. E non è tanto questione di prezzo, ma di cultura e di palato. Fatto sta che le 2,4mila tonnellate annue di minuscole uova estratte dagli storioni allevati da Agroittica Lombarda nelle vasche di Calvisano, Brescia, vengono mandate quasi interamente all'estero: 95 per cento. Poco male per l'azienda il cui fatturato è di 21 milioni di euro (anno 2009); gli stessi dirigenti, però, ammettono che se anche la ristorazione del Bel Paese riuscisse a far apprezzare il loro prodotto d'eccellenza (che, tra l'altro, vanta ogni garanzia alimentare e certificazioni eco friendly) sarebbe un bel traguardo.

«In Francia dove esportiamo parecchio, succede invece che uno chef importante quale è Alain Ducasse acquisti per i suoi ristoranti esclusivamente caviale francese, prodotto da un nostro concorrente», spiega l'amministratore delegato Sandro Cancellieri, sognando il business italiano prossimo venturo del caviale padano. Per inciso, l'azienda di Calvisano commercializza, oltre allo storione, il salmone, il pescespada, la trota, il tonno. Per lo più, affumicati. Dunque, l'Italia fanalino di coda? Ma qualche cosa si muove. La top list dei clienti Agroittica comprende i nomi prestigiosi dei nostri hotel (a Milano, Park Hyatt e Seven Star Gallery) e ristoranti: tra gli altri, «La Dispensa» di Vittorio Fusari ad Adro, nel Bresciano; il Devero di Cavenago Brianza, guidato da

Enrico Bartolini; il Gold D&G di Milano, chef Claudio Arciglione.

Tutti d'accordo nell'affermare che il caviale andrebbe degustato in purezza. Agroittica ne produce 4 tipi: Calvisius, il primo messo sul mercato nel 1992, che si ottiene dallo storione bianco e si caratterizza per le uova di colore grigio scuro, di grande dimensione, lavorato in stile Malossol, cioè con poco sale; il Caviar de Venise, nato dall'incrocio tra lo storione siberiano e lo storione italiano. Ha uova di piccole dimensioni, saporite e consistenti. Infine, l'Oscietra Royal e l'Oscietra Classic, ottenuti dallo storione russo, allevato nel Ticino, dove si trova la più grande riserva mondiale di questo pesce allevato in cattività. Uova di media dimensione, aroma intenso.

Il prezzo in negozio dei 4 prodotti, oscilla tra 160 e 290 euro per 100 grammi. Dove si trova a Milano? Da Campagnoli in corso VerCELLI 14, Rossi e Grassi, via Pontevetero 4, Zoppi e Gallotti, via C. Battisti 2.

È curioso osservare come il debutto di Agroittica, negli anni '70, si colleghi a una felice intuizione: lo sfruttamento delle acque per il raffreddamento dell'acciaio delle ferriere. Con uno scambiatore di calore si trasferì il surplus termico del processo siderurgico alle acque pure di resorgiva ottenendo l'habitat ideale per l'allevamento dello storione. Negli anni '90, la svolta: il caviale. Oggi Agroittica esporta in Francia, Usa, Regno Unito e Giappone. Ed è fornitore esclusivo di Lufthansa e Singapore Airlines.

Marisa Fumagalli

FOTO: A. GAZZONI - ANSA/ITALIA

4 tipi

Negli anni '90 il primo Calvisius, in stile Malossol, dal sapore delicato. La novità, l'Oscietra, dagli storioni del Ticino

Caviale lombardo

Il «tesoro» culinario che nasce a Calvisano è di quattro tipi: Clavisius, Malossol, Caviar de Venice e Oscietra Classic. L'allevamento sfrutta le acque di raffreddamento della vicina acciaieria



IN AEREO

Il caviale di Calvisano viene servito in esclusiva nelle business class di Singapore Airlines e Lufthansa



I PRINCIPALI MERCATI PER L'ESPORTAZIONE



Gran Bretagna



Giappone



Francia



Stati Uniti

I NUMERI DEL PRIMATO

21 milioni

In euro il fatturato annuale

24 mila

Le tonnellate di caviale prodotte in un anno



CORRIERE DELLA SERA

95%

La quota di caviale prodotto a Calvisano che viene esportata. Nel 1992 il primo «tipo», il Clavisius

21

milioni di euro: il fatturato 2009 di Agorittica Lombarda, che produce anche salmone & C

160

euro il prezzo minimo, 290 il massimo, per 100 grammi di caviale, acquistato al dettaglio nei negozi specializzati

Oro nero



Caviale lombardo: boom all'estero non in Italia

di MARISA FUMAGALLI

A PAGINA 15

Enrico Bartolini

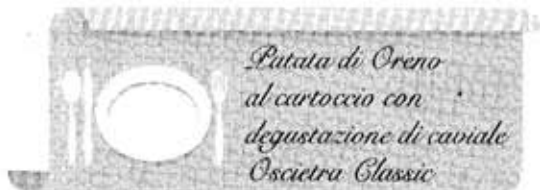
«Lo considero a tutti gli effetti uno dei buoni ingredienti italiani»

1

Da alcuni mesi al «Devero» di Cavenago Brianza, lasciando «Le Robinie» di Montescano (Pavia) dove ha conquistato la stella Michelin. Bartolini ha cominciato a lavorare a 14 anni, nella sua Toscana, al Grand Hotel di Montecatini Terme, poi è al Royal Commonwealth di Londra, al Petrini di Parigi, alle Calandre di Rubano e alla Montecchia di Selvazzano. Enfant prodige, rielabora la tradizione, riscoprendo sapori e aromi antichi. Piatto bandiera: risotto alle rape rosse con salsa al gorgonzola. Dice: «In Italia abbiamo tanti ingredienti interessanti, e ora il caviale è uno di questi. Ottimo, tra l'altro. Lo uso da tempo in vari modi: con la patata (soffice con capperi e limone o al cartoccio) ed anche unito alla battuta di manzo al coltello. Per farlo apprezzare all'ospite occorre conoscerlo e comunicarlo in modo giusto».



Enrico Bartolini, 30 anni, enfant prodige della grande cucina, è chef al Devero di Cavenago



*Patata di Oreno
al cartoccio con
degustazione di caviale
Oscietra Classic*

Vittorio Fusari

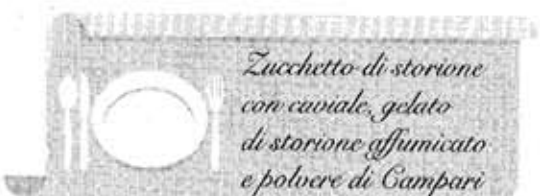
«È nella mia Dispensa da 20 anni mai ceduto al russo "taroccato"»

2

Il grande successo dei due ristoranti di Iseo - Il Volto e Le Maschere, stella Michelin per entrambi — si rinnova oggi con «La Dispensa» di Adro, aperto nel 2008. La cucina di Vittorio Fusari è ancorata alle materie prime e al territorio, con rispetto della tradizione. I suoi piatti stanno tra modernità e memoria: ingredienti scomposti e ricomposti che colpiscono il gusto e danno emozioni. «Considero il caviale una grande materia prima - spiega - L'ho in carta da 21 anni con soddisfazione. Il mio piatto classico è la sfogliatina di patata (elemento povero e neutro) con caviale (simbolo del lusso gastronomico), e di recente, ho introdotto variazioni sul tema. L'importante è usare un prodotto di alta qualità. Non ho mai acquistato il caviale russo di contrabbando, che sembrava irresistibile. Il nostro caviale italiano è ottimo».



Vittorio Fusari, 57 anni, habitué delle stelle Michelin, guida «La Dispensa», ad Adro



*Zucchetto di storione
con caviale, gelato
di storione affumicato
e polvere di Campari*

Claudio Arciglione

«Da me non manca mai, ma gli italiani lo snobbano un po'»

3

È approdato al «Gold» di Milano dopo varie esperienze nell'hotellerie internazionale. Due nomi: il ristorante dell'hotel Villa Serbelloni di Bellagio e quello dell'Europa Regina, a Venezia. È stato anche secondo chef al Savini. Arciglione dice che la sua è una cucina semplice, che punta sui sapori netti, va all'essenziale. «Minimal», chiarisce, osservando che preferisce non usare prodotti strani, poco comprensibili per l'ospite. Avendo lavorato con clienti stranieri, nei suoi menù il caviale non è mai mancato, soprattutto per gli antipasti. Ma anche in abbinamenti arditi: zuppeta di cavolfiore, ostriche al lardo, quenelle di caviale. «Gli italiani sono un po' spaventati dal prezzo, un po' non abituati a consumarlo, tendono a snobbarlo. Per farlo conoscere, i ristoratori devono proporlo più spesso in menù degustazione».



Claudio Arciglione, chef al «Gold» di Milano, ha una formazione internazionale



*Spaghetti alla chitarra
con ragu bianco
di storione e caviale
Caloisius*

