

Caviale sostenibile grazie all'acciaio



di **Maria
Bianucci**

Metà anni '70. Un gruppo di imprenditori sta investendo nella siderurgia e decide di aprire una seconda acciaieria a Viadana di Calvisano, nel bresciano. Quando iniziano i lavori per la costruzione della fabbrica, si scopre che il sottosuolo del sito prescelto ospita una enorme falda acquifera. Talmente estesa e profonda che, per posare le fondamenta, occorrono i sommozzatori. L'acqua, per un'industria siderurgica, è un elemento indispensabile poiché serve al raffreddamento degli impianti di fusione. Ma troppa rappresenta un problema. Il responsabile dell'impiantistica, un veneto con una storia familiare di allevamento di anguille nella zona di Comacchio, suggerisce agli imprenditori di utilizzarla, a valle della fabbrica, per l'itticoltura. Anziché per matto, lo prendono sul serio intuendo la possibilità di sfruttare sia il surplus termico del processo siderurgico sia la purezza dell'acqua di risorgiva.

Nel 1974, dopo aver inaugurato l'acciaieria, i soci Feralpi fondano Agroittica Lombarda che inizia ad allevare anguille. Negli anni '80, quando il mercato non è più remunerativo, l'azienda amplia gli impianti e importa i pregiati storioni bianchi.

Pesce di acqua dolce e salmastra, lo storione vive più a lungo dell'uomo, arriva a pesare fino a 400 chili per una lunghezza di sei-sette metri, ma «sopravvissuto per 250 milioni di anni - dice Sandro Cancellieri, amministratore delegato di Agroittica Lombarda - è ora in via di estinzione: basti pensare che nel 1978 vivevano nell'oceano Pacifico 140 milioni di esemplari, nel 2001 erano ridotti a meno di 300». Questa specie è nota soprattutto per le uova, preziose perle nere che, sotto il nome di caviale, rappresentano una prelibatezza da gourmet. Alterne vicende, dopo la dissoluzione dell'Unione Sovietica e il fiorire del mercato illegale del caviale selvaggio, fanno aumentare sia i prezzi che l'insicurezza alimentare. «Questo ha favorito definiti-

vamente l'era del caviale farmed, sdoganato inizialmente dalle compagnie aeree che da sempre ne fanno largo uso».

A partire dagli anni '90, grazie anche al contributo di ricercatori dell'università americana di Davis, Agroittica inizia a produrre caviale controllando l'intera filiera. Uno scambiatore di calore sfrutta le alte temperature dell'acciaieria per mantenere sopra i 20 gradi la nursery, dove i piccoli crescono fino al primo anno di vita, e intorno ai 16-18 gradi le altre vasche disseminate per 60 ettari. «Le acque che estraiamo dal sottosuolo, e che restituiamo dopo un severissimo trattamento biologico, sono purissime e rappresentano l'habitat ideale per gli storioni. Inoltre - aggiunge Cancellieri - il nostro non è un allevamento intensivo, non stressiamo i pesci che così garantiscono qualità ottimale».

Certificata dall'organizzazione Friend of the Sea come azienda ecofriendly, Agroittica definisce la sostenibilità «il fiore all'occhiello dell'azienda, anche perché - continua Cancellieri - la nostra è di per sé un'attività sostenibile visto che permette la salvaguardia, se pur in cattività, di una specie gravemente minacciata».

Il momento dell'estrazione delle uova, anche 20 chili per esemplare, viene stabilito attraverso un costante controllo ecografico delle femmine, tutte dotate di un microchip, e avviene in un'apposita camera bianca. «Cioè in condizioni di quasi sterilità. Questo sia per assicurare eccellente durabilità al prodotto, sia per garantire la massima sicurezza igienica».

Nel tempo sono state aggiunte altre tre specie per un totale di mezzo milione di storioni. Oggi Agroittica Lombarda, con 24 tonnellate all'anno di quattro qualità diverse, è il maggior produttore al mondo di caviale da allevamento e l'unico produttore europeo di storione bianco. Ma il caviale bresciano, battezzato Calvisius, delizia i raffinati palati di tutto il mondo tranne quelli italiani. «Il mercato interno rappresenta solo il 5 per cento - conclude Cancellieri - Esportiamo tutto il resto nei Paesi anglosassoni, in Francia e in Giappone. E siamo fornitori esclusivi di Lufthansa e Singapore Airlines».