

Caviale italiano, magiche perle apprezzate nel mondo

scritto da Fabrizio Salce | 12/05/2020



Potete gustarlo al naturale con il classico cucchiaino di madreperla, sull'uovo sodo o sulla burrata; ma è sul gambero crudo che risulta fantastico. Poi provatelo sulla pasta o sul riso...sulle labbra di un bacio...

È il frutto di un pesce antico, anzi preistorico, che un tempo popolava la pianura padana in grandi quantità e che veniva consumato anche per la sua carne. Sto parlando del **caviale** e tra quelli **migliori al mondo c'è proprio il caviale italiano**, ottimo e apprezzatissimo all'estero.

Piccole perle **raffinate ed esclusive ma anche dotate di buoni valori nutrizionali**, vitamine, omega 3 e da molti considerate un alimento afrodisiaco. Non è un caso che grandi chef della cucina moderna lo utilizzino con regolarità e per le loro preparazioni esclusive.

Come servire e degustare il caviale nel modo corretto

Il caviale per la sua presentazione necessita della **giusta atmosfera**. Si consiglia di portarlo a tavola nella sua confezione ma su un letto di ghiaccio in modo che rimanga fresco. **Servitelo con i cucchiaini di madre perla** o al limite di ceramica mentre, per l'assaggio, la dose non deve essere inferiore ai 10 grammi, anche se le preferenze nei modi e nelle quantità restano soggettive.

Gustatelo come appetizer con blinis e *crème fraiche* o sul crudo di pesce e abbinatelo ad un **vino elegante**, magari una preziosa bollicina.

Caviale italiano: la sapiente arte di allevare gli storioni

Per gestire l'**allevamento di storioni e ottenere le loro uova prelibate**, è richiesta una grande esperienza e la capacità di saper miscelare il naturale con l'artificiale, il mondo del selvaggio con la cattività. Il monitoraggio dei pesci va eseguito durante tutte le fasi del ciclo vitale, dalla selezione naturale alla valutazione del corretto stadio di maturazione delle uova, dall'equilibrata salatura alla conoscenza del metodo di lavorazione più idoneo.

In Italia, la produzione di caviale più consistente si concentra in **provincia di Brescia** e, tra i produttori di quel territorio nel Comune di Calvisano, ci sono Carlo e Nancy della **Royal Food Caviar Passion**.

Royal Food Caviar Passion: i fondatori

Carlo Dalla Rosa ha un dottorato in Scienze della produzione animale ed è specializzato in itticoltura. Agli inizi degli anni 90 ha intrapreso un percorso che lo ha visto protagonista nell'**ambizioso progetto di allevare storioni**.

In pochi anni, è riuscito a completare la realizzazione di un impianto della lunghezza di **1 Km dotato di 80 vasche** in cui vengono allevate **differenti specie di storioni**. L'allevamento **Apicenser**, a Calvisano (BS), è diventato un importante polo produttivo nazionale che conferisce prestigio alla produzione italiana di caviale ed è diretta dallo stesso Carlo.

Sono stati anni di intenso lavoro, di studio approfondito, di informazioni fornite dalla ricerca scientifica; un periodo di sacrifici, di impegno costante e di passione che hanno consentito all'imprenditore di maturare esperienza e conseguire ottimi risultati nella promozione del caviale italiano.

Nancy D'Aiuto è la moglie di Carlo, anche lei contagiata dalla passione del marito, al punto che nel 2011 ha iniziato a lavorare commercializzando in modo diretto il loro straordinario e affascinante prodotto. Dopo avere creato il **marchio Royal Food**, si occupa delle vendite ai clienti privati estimatori delle magiche perle e direttamente alla ristorazione nazionale. Le vendite all'estero, dove il caviale italiano è molto ambito, sono seguite da Carlo che coordina anche la produzione delle **4 tipologie di caviale** tutte idonee a riprodurre le **vere caratteristiche del caviale selvatico**.

Le 4 tipologie di caviale di Royal Food

Fondamentale per il prodotto di cui vi sto parlando è la freschezza, pertanto la lavorazione, artigianale, deve essere seguita in tutte le fasi della filiera senza avere logiche industriali. **Dalla Rosa cura il ciclo completo**, dalla riproduzione fino alla maturità della femmina quando è atta a deporre le sue preziose uova.

Le **quattro tipologie**, pur con proprietà differenti, sono prodotte con la tecnica "**Malossol**" ossia utilizzando poco sale e vengono confezionate in base alle richieste del mercato:

1. "**Perla**" è un caviale prodotto con uova dello storione **Huso e Naccarii**, quello da cui si ricava il caviale Beluga. È un pesce raro e pregiato, dal sapore eccellente. Raggiunge la maturità sessuale a 20 anni e può arrivare anche a 100 kg. Storicamente questo era il caviale preferito dagli zar, il più conosciuto al mondo, al palato morbido e cremoso; il colore può variare dal grigio scuro al grigio perla: è un caviale decisamente prezioso;
2. dallo storione russo **Gueldenstaedti**, quello da cui si estrae il caviale conosciuto come Oscetra, Carlo ricava il suo prodotto chiamato "**Reale**". Questa varietà di pesce raggiunge oltre i 25 Kg e la maturazione a 12 anni. È indubbiamente un caviale raffinato, molto apprezzato dagli estimatori; si distingue per la consistenza setosa e un gusto particolarmente leggero, la spiccata morbidezza abbinata all'eleganza;
3. la terza varietà della Royal Food, è estratta dal pesce **Baeri** ovvero lo storione siberiano. Le femmine raggiungono la maturità a 8 anni e il loro peso minimo varia da 15 ai 20 kg. È un caviale chiamato "**Golden**", dalle uova di medie dimensioni e colore marrone dorato, il sapore è molto delicato e fresco;
4. a completare la gamma, c'è il caviale "**Caviaro**" una selezione ottenuta da storioni **Acipenser**. Ha una lunga storia e, se si pensa che nel lontano 1500 il gastronomo della famiglia estense **Cristoforo Messiburgo** ne pubblicò una ricetta su come servirlo, viene facile comprenderlo. In bocca è aromatico e delicato.

Royal Food - Caviar passion
Via Zilie Inferiore 53 - Calvisano (BS)
[Sito web](#)