



Lo storione e il caviale

Riccardo Gentili
Forte dei Marmi
2025



Due nuove (ma forse non troppo nuove) eccellenze italiane:

Lo Storione ed Il Caviale

Riccardo Gentili

Lo Storione

Lo **Storione**, o meglio, gli storioni sono una famiglia di pesci, gli **Acipenseridi**, a cui appartengono 25 specie di **quattro generi**: il genere **Huso** a cui appartiene l'**Huso huso** o beluga e l'**Huso dauricus** o **kaluga**; il genere **Acipenser** a cui appartengono 17 specie; il genere **Scaphirhynchus** con tre specie e il genere **Pseudoscaphirhynchus** con tre specie.

Con un'età filogenetica di oltre 250 milioni di anni, gli storioni appartengono ai vertebrati più antichi del nostro pianeta; hanno vissuto la Pangea e la deriva dei continenti. Questa loro primordialità, insieme alla loro longevità, testimoniano la loro capacità incredibile di adattamento ai cambiamenti climatici che si sono susseguiti nelle varie ere geologiche

Tutte le specie di **Storione** sono caratterizzate da un **corpo slanciato** a sezione pentagonale con cinque file di **scudi ossei** disposti longitudinalmente lungo il corpo, una coda **eterocerca**, cioè con il lobo superiore più lungo dell'inferiore, una bocca tubiforme protrattile infera e quattro barbigli davanti ad essa.

Tranne per parte della testa e gli scudi sono **pesci cartilaginei e non hanno lische**. Alcune specie di **Storione** sono piccole e non superano i **30 cm**, mentre altre potevano superare gli 8 m e pesare oltre 1600 kg.

Gli storioni in natura sono presenti solo nell'emisfero boreale, ed i loro habitat sono i fiumi, i laghi e i mari di **Europa, Asia e Nord America**. Sono tra i pesci d'acqua dolce più grandi della Terra.

Sono specie eurialine e tendenzialmente **anadrome**, accrescendosi in mare e risalendo i fiumi per riprodursi, spesso coprono distanze fino a 2.000 chilometri. Alcune specie invece, rimangono sempre in acqua dolce.

A seconda della specie la **maturità sessuale** è raggiunta dopo 3 anni o fino a 16-18 anni nelle femmine, i maschi sono più precoci; è invece impossibile distinguere a occhio nudo il genere maschile o femminile.

Non si riproducono tutti gli anni, e possono vivere molto a lungo, anche oltre i 100 anni.

Per la deposizione delle uova preferiscono fondi ghiaiosi o ciottolosi dove le uova adesive aderiscono al substrato.

Sono per lo più **bentofagi** cibandosi di molluschi, crostacei, vermi, larve d'insetti, piccoli pesci. Amano l'acqua torbida, che li avvantaggia nella ricerca di cibo.



Immagine di Storione *Huso Huso* , anche detto Storione Ladano o Beluga

Sono infatti sprovvisto di denti (la loro forza risiede tutta nella grande capacità di accelerazione, che soprattutto negli esemplari più grandi, che superano i 100 chili, può diventare devastante), e per questo si nutrono aspirando dal fondale con la bocca posta sotto la pancia.

Fa eccezione il **beluga**(Huso Huso), che presenta bocca frontale e denti, che cadono presto, durante la crescita.

Tutte le specie di storioni in natura sono minacciate: a rischio di estinzione o in pericolo critico e per questo motivo sono protetti dalla CITES fin dal 1998 ed inseriti nella lista rossa dalla IUCN.

Curiosità storiche sullo storione

Le prime testimonianze del consumo dello storione e del caviale ci rivelano che esso era uno dei tanti modi per gli uomini di sfamarsi, cibo per eccellenza delle **tribù di pescatori**. Alcuni testi infatti documentano il suo consumo a partire almeno dal **2400 a.C.** in diversi Paesi del Mediterraneo.

Egizi e Fenici delle regioni costiere avevano imparato a salarlo(caviale) per servirsene durante i periodi di carestia, guerre o viaggi in mare.

Quello che è stato appena affermato è supportato da alcuni bassorilievi della necropoli nei pressi della piramide di Saqqara che mostrano alcuni pescatori che catturano pesci e ne asportano le uova.

Il pesce era ben conosciuto anche dai **greci e dai latini**. In particolare **Erodoto** lo amava molto, e parla degli storioni nelle Storie libro V:

*Il quarto fiume è il Dniepr [...] alla sua foce si cristallizzano spontaneamente mucchi di sale senza fine, fornisce pesci enormi privi di lisce, adatti alla conservazione sotto sale, che si chiamano **storioni**, e molte altre autentiche meraviglie ittiche.*

Più tardi nel **medioevo** lo storione aveva acquisito una fama consolidata tra i ranghi più elevati della società europea.

Nel **1324** re Edoardo II d'Inghilterra lo dichiarò "Pesce reale", destinato unicamente alla tavola della corte reale. Questa tradizione è tuttora in vita: tutti gli storioni selvatici presenti all'interno del Regno Unito sono proprietà del sovrano.

Cibo di alto gradimento e costoso, le conserve a base di storione avevano un fiorente commercio nelle isole e nelle piazze **italiane** ed in Italia era **Venezia** che importava le derrate alimentari di caviale, documentate sin dal XIV secolo con il nome **caviari**. Nel trattato del veneziano Bartolomeo di Paxi, **Taripha** del **1503**, che è in sostanza la prima guida commerciale stampata a Venezia e contenente informazioni sulle **conserve di pesce** in circolazione nel mediterraneo tra Quattro e Cinquecento, ci sono numerosi richiami agli storioni, provenienti dai mercati levantini (Costantinopoli), conservati in salamoia e lavorati in strisce di polpa ritagliate dal dorso degli Acipensèridi, salate e seccate.

Ai **Papi di Roma** piaceva lo storione che si pescava nel Tevere, un tempo ricco di questi pesci.

Contiene ricette il libro del cuoco Bartolomeo Scappi, chiamato 'il cuoco dei papi' perché servì papa Pio IV e poi Pio V. Il volume che pubblicò a Venezia si intitola Opera di Bartolomeo Scappi in sei libri, prima edizione nel **1570**, numerose ristampe fino alla metà del Seicento.

Centinaia le **ricette** e molte pagine sono dedicate allo **storione**. Il libro terzo è dedicato ai pesci, con consigli molto puntuali:

*Si ha da sapere dunque che li pesci marittimi son molto migliori di quelli degli stagni, et quelli de i fiumi e de i laghi sono più saporiti di quelli che vengono presi tra i scogli, che nell'acque molli, tutti i pesci marittimi che intrano nelle acque dolci a pascolare quando son purgati, son più delicati degli altri e tutti i pesci sopra ogni altra cosa per essere buoni devon essere freschi, salvo lo **storione**, il quale quando è grosso deve esser riposato alquanto, prima che di esso si fan vivande.*

La prima **classificazione** generale dei pesci è opera di Linneo nel Systema Naturae per Regna Tria Naturae del **1758**. Gli storioni sono classificati tra i Nantes pinnati, spirantes lateribus, con il nome di **Acipenser**.



“Pescivendoli” del pittore cremonese Vincenzo Campi (1530-1591); si nota in primo piano uno storione autoctono italiano. L’opera si trova esposta presso la Pinacoteca di Brera a Milano

Lo storione in Italia

Storicamente lo **storione** era molto **consumato** in Italia nelle aree fluviali lungo il **Po**, ma anche nel Lazio, dove si pescava nel **Tevere** (ribattezzato lupo del Tevere) ed era cibo prelibato per i pontefici e le famiglie nobili.

Tre erano le razze **autoctone** diffuse: il **ladano** (meglio noto come **beluga** , **Huso Huso**), lo storione comune (**Acipenser sturio**) e lo storione cobice o Adriatico (**Acipenser naccarii**), quest’ultimo caratterizzato da placche ossee sul manto.

Fino agli anni **cinquanta** era il sogno dei pescatori, che con la cattura di un grosso esemplare poteva mantenere la famiglia per un anno o comprare una motocicletta.

Poi l’inquinamento delle acque e la pesca illegale hanno portato a una drastica diminuzione degli esemplari, in **Italia**, come nel mondo.

Ma agli inizi degli anni Duemila Fipsas ha avviato una campagna di ripopolamento della specie **Cobice** nel Po e nei suoi affluenti (mentre **beluga** e **storione comune** sono **scomparsi**), grazie al supporto degli allevamenti del Nord Italia: gli esemplari sono tracciati tramite microchip, e popolano oggi le acque che scorrono in **Piemonte, Lombardia e Veneto**.

La pesca dello storione è tutt’oggi **vietata**, tutto lo storione (ed il caviale) in commercio proviene da allevamenti.



Storioni al mercato di Piacenza negli anni Trenta

L'allevamento di storioni in Italia

Alla fine degli anni '90 nel nord Italia a ridosso delle Alpi, in **Lombardia e Veneto**, nascono gli impianti di acquacoltura dedicati allo storione, grazie all'intuizione di alcuni imprenditori, che al momento giusto hanno creato aziende ittiche dedicate, spesso convertendo impianti **di trote e anguille sorti nel Dopoguerra**.

Per il clima mite e le caratteristiche morfologiche, con le **acque** cristalline che dalle Alpi scendono a valle e vengono convogliate negli allevamenti adiacenti alla rete dei fiumi, con ricambio continuo, l'azzardo si è rivelato vincente.

Secondo i dati **EUMOFA** (Osservatorio europeo del mercato dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura) e **FAO** (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura), tra gli Stati membri dell'UE l'Italia è oggi il **maggiore** produttore di storioni.

Soprattutto perché in questo settore l'Italia brilla grazie ad aziende che svettano nel panorama internazionale; alcune sono espressione di acquacoltura a cinque stelle, allevamenti estensivi, sostenibili e certificati (Globalgap, Friend of The Sea, BRC, IFS Food), situati in habitat naturali dove i pesci sono monitorati h24 sette giorni su sette e gestiti da personale esperto.

Se il nostro Paese è **leader** in Europa nella produzione di storione, non lo è nel consumo delle sue **carni**. Come ha evidenziato uno studio effettuato su richiesta del MAC (Market Advisory Council), gli italiani tendono a evitare la carne di storione perché non hanno **familiarità** con il prodotto. Eppure, è una materia prima sana, genuina, che proviene fresca dagli impianti di acquacoltura nella pianura subalpina. Una carne nobile che **anticamente** faceva parte della nostra **cultura**.

C'è lo sforzo da parte delle aziende del comparto di esprimere la potenzialità di questa risorsa agroalimentare, come lo **storione sott'olio o affumicato**, la vendita delle carni fresche a pescherie, gastronomie, alta ristorazione e anche in alcuni supermercati (in 40 store Esselunga).

Nei Paesi dell'Europa **orientale**, come Bulgaria, Romania, Serbia e Ucraina, storione e caviale sono prodotti comuni che si trovano in negozi, supermercati, ristoranti, bar e mercati locali; da noi la maggior parte delle carni del pregiato pesce viene esportata in Usa, zona caucasica e Paesi asiatici.

Di questa famiglia di pesci d'acqua dolce il nostro Paese **alleva** alcune delle 25 specie. Principalmente storione bianco del Pacifico, ca. il 47% seguito dallo storione russo o del Danubio, il 28%, e dallo storione siberiano, il 23%.

Nelle vasche nasce, cresce e si riproduce **anche** lo storione **dell'Adriatico o Cobice** (*Acipenser naccarii*), l'unica specie endemica italiana **sopravvissuta** nel suo habitat: i pesci oggi allevati sono i **pronipoti** di quelli catturati negli anni '70 nelle acque del Po.



Allevamento di storioni presso Calvisano(BS)

Il ciclo di produzione

Il ciclo di produzione inizia con la semina annuale, possibile grazie ai **riproduttori** che vengono selezionati in allevamento nei vari anni di riproduzione.

Le larve si trasformano presto in **avanotti** che trascorrono una prima fase in incubatoio con la sola acqua di **pozzo**. Successivamente vengono spostati nell'avannotteria **esterna**, alimentata con acqua di **risorgiva**, dove prendono contatto con un ciclo di vita dalle caratteristiche più "naturali" e con variazione di temperatura stagionali.

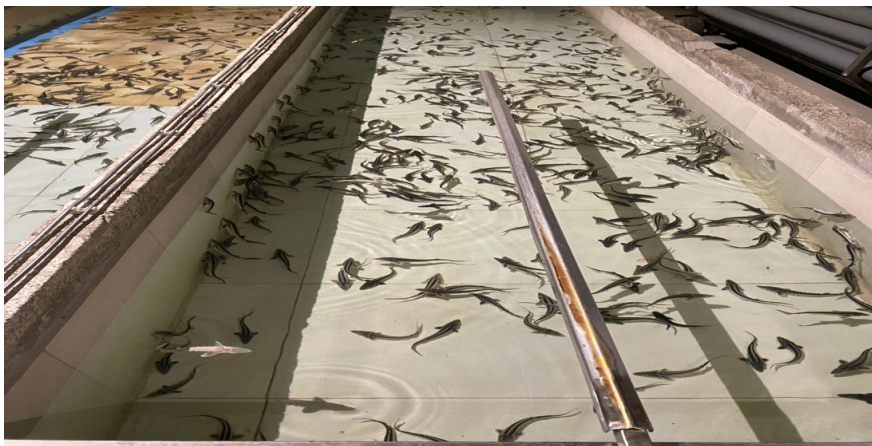
Un sistema di reti ombreggianti permette di evitare la predazione degli uccelli e di riparare i pesci dall'intensità dei raggi ultravioletti del sole.

Si passa poi alle fasi di **crescita ed ingrasso** fino al compimento dei 5 anni di vita quando si può procedere con il **sessaggio**: tramite **ecografie** non invasive vengono separati gli esemplari femmine dai maschi.

Le **femmine** proseguono la loro **crescita**, mediamente per altri 5 anni, a seconda della specie, ed una volta giunte al **decimo/dodicesimo** anno di vita, inizia la **maturazione** delle **uova** che una volta divenute idonee vengono estratte, diventando **caviale**.

Da novembre ad aprile, gli storioni all'**ultimo** stadio di maturazione delle uova vengono trasferiti al laboratorio specializzato, dove verrà eseguita una lavorazione **artigianale** di estrazione delle uova.

La garanzia di un buon caviale dipende dall'uovo estratto, che deve essere **non ancora maturo** ed in grado di resistere alla **pressione osmotica** del sale.



Avanotti in vasca presso Calvisano (BS) .Foto di Riccardo Gentili

Il Caviale

Il caviale è un **alimento**, che si ottiene attraverso la lavorazione e salatura di **uova** delle diverse specie di storione. Il caviale è **granulare** ed ha una consistenza cremosa e di gusto delicato.

Secondo l'Oxford English Dictionary, il termine "**caviar**" deriva dall'**italiano** caviale o caviaro, a sua volta derivato dal greco medievale *khaviari*.

Secondo altri studiosi, il termine deriverebbe dal **persiano** خاگآور (Khāg-āvar) letteralmente "torta dell'energia" o "pezzo di energia", per l'uso medicinale ed energizzante che ne facevano tali popolazioni.

Per ottenere il **caviare**, gli ovari vengono **estratti** immediatamente dopo l'**uccisione** dello storione. Le uova vengono separate dallo stroma connettivale e dal grasso massaggiando delicatamente porzioni dell'ovario attraverso un setaccio. Le uova così ottenute ("grani") vengono accuratamente lavate in acqua fredda. La **salatura** può avvenire per immersione in salamoia o a secco. Tradizionalmente il caviare veniva estratto da esemplari che **risalivano** i fiumi per la **riproduzione**, catturati con speciali trappole. In Iran gli storioni venivano pescati direttamente lungo le coste meridionali del Mar Caspio, **prima** che iniziassero la migrazione, ad un livello di maturazione più **precoce**.

Questa caratteristica è stata considerata motivo di **superiore qualità** del prodotto, che apparirebbe più **sgranato e consistente** rispetto ad altri caviali più morbidi o collosi, caratteristici di un grado di maturazione maggiore.

In **Russia** dagli ovari troppo maturi, non lavorabili secondo la tecnica descritta precedentemente (riferita al caviare granulare), si otteneva il **caviare pressato** (payusnaya ikra o payusnaya caviar): le uova venivano abbondantemente salate, strizzate attraverso calze di tela e **pressate** all'interno di barili. Questo alimento, per il basso contenuto di acqua e per la quantità di sale, era **conservabile** senza refrigerazione ed era caratterizzato da un sapore particolarmente intenso e da una consistenza gommosa.

Era destinato prevalentemente al consumo locale di tipo **popolare** ed era originariamente distribuito ai pescatori come paga. Per il suo elevato apporto energetico e per il contenuto proteico era spesso presente nei rifornimenti alimentari delle campagne militari dell'**esercito** russo.

Storia del Caviare in età moderna

“Ova Stirionis Conditum Quod Caviare Vocant”: Le uova estratte dallo storione che, condite, chiamano caviare. La frase, risalente al 1471, è dell'umanista Bartolomeo Sacchi detto Platina.

Il caviare è un alimento pregiato con una lunga e affascinante storia. Questo prelibato cibo, originario dell'Europa orientale, è stato considerato un simbolo di lusso e di status per molti secoli.

La sua storia risale almeno al X secolo, quando i popoli nomadi dell'Asia centrale iniziarono a pescare il pesce persico del Mar Caspio e ad estrarre le sue uova per conservarle in salamoia.

In seguito, la preparazione del caviare divenne sempre più raffinata e si diffuse in tutta la regione. In quel periodo, i pesci più utilizzati per la produzione del caviare erano il pesce persico (in particolare la sottospecie "acipenser persicus") e lo storione (in particolare la specie "acipenser stellatus").

Per estrarre le uova di pesce, i nomadi utilizzavano tecniche semplici ma efficaci. Dopo aver catturato il pesce, ne estraevano le uova, che venivano poi messe in salamoia per essere conservate. Questa tecnica di conservazione permetteva di mantenere intatto il sapore e la consistenza del caviare per lunghi periodi di tempo.

Il caviare prodotto dai nomadi dell'Asia centrale era già un alimento molto apprezzato in tutto il mondo e veniva esportato in grandi quantità verso l'Europa e il Medio Oriente. In particolare, Venezia e Genova divennero importanti centri di scambio e di commercio del caviare nel Mediterraneo.

La pesca e la raccolta delle uova non ancora deposte era già una lunga tradizione soprattutto tra i Cosacchi del Volga e dell'Ural, ma il caviale diventò una prelibatezza della **corte e dell'aristocrazia di Mosca e di Pietroburgo** a partire dal '600, quando i **Cosacchi** iniziarono a donare ogni anno allo **Zar** il primo caviale raccolto a primavera. Questo pregiato cibo era spesso servito in grandi quantità durante i banchetti reali, ed era considerato un simbolo di ricchezza e di potere.

Lo Zar Alexei Michailovich nel 1675 decise che il **commercio** del caviale doveva essere riservato solo all'autorità dello Zar, creando di fatto un **monopolio** .

In seguito, la pesca e la produzione di caviale si svilupparono rapidamente, diventando un'importante risorsa economica per l'Impero russo. La produzione di caviale in Russia continuò a crescere nel corso del XIX secolo, e divenne una delle **principali esportazioni** del paese.



Storioni pescati in Russia ad inizio '900

La rivoluzione Bolscevica

Uno degli **effetti** delle rivoluzioni e della guerra civile in Russia negli anni dal 1917 al 1922 è stata la fuga di centinaia e centinaia di migliaia di Russi dalla loro patria. Russi Bianchi che avevano combattuto contro i Rossi o semplicemente che non volevano vivere nella Russia Bolscevica.

Come è ovvio tanti erano i membri dell'aristocrazia , dai nobili ai militari di alto rango, dai borghesi ai possidenti che fuggirono verso Oriente arrivando in Cina, negli USA e verso Occidente, in Europa.

Quei **profughi** orfani della Russia Zarista portarono i loro modi di vivere, la loro cultura ed anche le loro preferenze alimentari. Tra queste una in particolare che era ancora poco conosciuta fuori dei confini della Russia, un cibo che mangiavano solo coloro che se lo potevano permettere: il **caviale**. Sono stati soprattutto i Russi arrivati come esuli in Francia e soprattutto a Parigi(si ricordano Melkom e Petrossian), a rilanciare e far diventare popolare la moda di mangiare caviale.

Tuttavia inizialmente ci fù uno **scarso** consenso nei confronti di questo prodotto: le cronache del tempo riferiscono che all'Esposizione Gastronomica del Grand Palais, dove si fece degustare gratis il caviale per farlo conoscere, gli organizzatori si videro costretti a fare installare delle **sputacchiere**.

In America i pescatori emigrati dalla Russia cominciarono a produrlo dallo **storione americano** a partire dalla seconda metà dell' Ottocento; esso veniva anche messo a disposizione nei saloon in quanto il suo gusto salato incrementava il consumo delle bevande alcoliche.

Nel 1953 l'**Unione Sovietica**, erede del monopolio zarista sulla produzione di caviale, donò all'**Iran** le peschiere che gestiva sulla sponda persiana del **Mar Caspio**. Da quella data esiste sui mercati mondiali, oltre a quello russo anche il tipo iraniano.

La caccia eccessiva di storione e la riduzione delle popolazioni di pesce portarono alla riduzione della produzione di caviale nel corso del XX secolo. Nel 1967, il governo sovietico vietò la pesca degli storioni nel Mar Caspio, e la produzione di caviale in Russia diminuì drasticamente



Il caviale in epoca sovietica



Fabbriche sovietiche

Classificazione del Caviale per dimensione e salatura

La classificazione e qualità del caviale segue due diversi criteri di valutazione: uno in base alla specie di provenienza delle uova e uno in funzione del livello di salatura, quindi conservabilità, a cui è sottoposto.

Le uova dal **diametro maggiore** di ogni pesca, selezionate con un delicato passaggio attraverso appositi setacci, sono destinate a divenire **malossol**, con poco sale indicate esclusivamente per il consumo fresco, comunque non oltre i 60 giorni.

Questa lavorazione è indicata solo per le uova più pregiate, che darà luogo al caviale di sapore più intenso e **qualità superiore**.

Le uova di **diametro intermedio** sono destinate alla **pastorizzazione** e successivamente alla salatura; il prodotto che ne deriva ha un impatto organolettico inferiore, presenta una superficie delle uova leggermente più resistente in bocca e un sapore più accentuato dal sale.

La pastorizzazione e la conservazione in appositi contenitori tronco-conici in vetro, ne impediscono l'ossidazione e allungano la vita del caviale fino a **2 anni**.

Le uova dal **diametro più piccolo**, quelle che abbiano quindi raggiunto un grado di maturazione superiore, sono impiegate nella **pressatura**, giacché più fragili dopo la salatura, ben più massiccia delle precedenti. Sono posizionate in appositi contenitori e pressate con dei pesi, al fine di compattarle ed eliminare l'acqua in eccesso. Al termine del processo sottendono piccoli lingotti neri, con un intenso sapore di caviale e un grado di salinità importante, che ne regola il consumo in piccolissime quantità.



“Bottarga di caviale” venduta dalla ditta Petrossian, un esempio di pressatura

Classificazione del caviale per specie di storione (le più importanti)

La classificazione in base alla specie di storione tradizionalmente ne indica anche il livello di qualità e conseguentemente di prezzo sul mercato e si basa sulle tipologie presenti nella zona di maggior produzione selvatica, sul Mar Caspio tra Iran, Russia, Azerbaigian e Kazakistan.

Beluga (*Huso Huso*) ,dal nome dello storione beluga o ladano in italiano: di dimensioni ragguardevoli, può raggiungere le 3 tonnellate ed è il solo storione a nutrirsi solo di pesce. Le femmine producono uova intorno ai **20 anni** di vita, arrivano a produrre fino a 150 kg di uova a maturazione; il caviale che se ne ottiene è il più pregiato, di diametro di **3 mm**, tra il colore grigio scuro e grigio perla, il sapore è morbido , cremoso e burroso, meno salato rispetto ad altri tipi di caviale , la grana è regolare e compatta , la consistenza è morbida e cremosa le uova si rompono facilmente lasciandi fuoriuscire il suo sapore ricco e burroso..

Oscietra (*ACIPENSER GUELLENSTAEDTII*) , dallo storione russo osetr o dal persius iraniano: di dimensioni ridotte, arriva a pesare 60/70 kg; il caviale oscietra ha diametro lievemente inferiore al precedente tra i 2-3 mm e si presenta di colore grigio chiaro con riflessi dorato scuro, con un sapore molto ricco tendente al nocciola con note burrose, la sua texture è compatta ma morbida,più robusta di quella del beluga.

Sevruga (*ACIPENSER STELLATUS*) , dallo storione stellato, il più piccolo nella famiglia, che produce uova dalle dimensioni ridotte e in quantità minori rispetto agli altri. Il caviale che se ne produce è il più comune, le perle hanno un diametro che raramente supera 1,5 mm e di colore grigio intenso, il suo sapore è più intenso e presenta note marine, la texture è compatta e morbida al tatto del palato.

Baikal (*ACIPENSER BAERII*), proviene dal Baeri, uno storione di medie dimensioni che raggiunge l'età adulta tra il quinto e il sesto anno di vita, momento in cui la femmina inizia a depositare le uova. Il Baikal è un caviale di piccole dimensioni con diametro compreso tra i 2,5-2,7 mm e si presenta di colore scuro, tendente quasi al nero e una grana molto delicata e leggermente cremosa, il sapore è terroso e di nocciola, con note salate equilibrate.

Kaluga (*HUSO DAURICUS*), si ottiene dallo storione Kaluga e proviene dal fiume Amur tra Cina e Russia.Le sue uova sono di dimensioni grandi , simili al caviale Beluga, il suo colore varia tra il grigio chiaro e il grigio scuro, la consistenza è compatta , morbida e cremosa, il sapore è morbido e burroso con un tocco di nocciola,meno salato rispetto ad altri tipi di caviale.

Sterlet (*ACIPENSER RUTHENUS*) è una varietà meno conosciuta delle precedenti, anche se offre un'esperienza unica per le sue caratteristiche distintive.Lo sterlet si trova nei fiumi dell'Europa e dell'Asia.Le sue uova sono piccole come quelle del Sevruga ca 1,5 mm, il colore varia dal grigio chiaro al grigio scuro,la texture è compatta ma delicata ed offre una piacevole esperienza di masticazione, il sapore è sottile e delicato con note di nocciola ed un tocco di salinità, il suo profilo è pulito e fresco.

Classificazione per colore

Si puo classificare il caviale anche per intensità del colore : più è chiaro il colore ,più è pregiato il caviale.

Esistono 4 livelli: 0 scuro, 00 medio, 000 chiaro e royal caviar.



Beluga



Oscietra



Sevruga

Come leggere l'etichetta del caviale



Proprietà del caviale

Di seguito i valori nutrizionali di 10 Grammi di Caviale

- **Calorie**: Circa 25/ 30 kcal, rendendolo un alimento moderato in termini calorici.
- **Proteine**: Circa 2,5-3 grammi, fornendo un'eccellente fonte di proteine di alta qualità.
- **Grassi**: Circa 2 grammi, di cui una significativa porzione è costituita da grassi mono e polinsaturi, inclusi gli omega-3.
- **Vitamine**: Il caviale è particolarmente ricco di vitamine del gruppo B, inclusa la B12, essenziale per il funzionamento del sistema nervoso e la produzione di energia. Inoltre, contiene vitamina A, vitamina E, e vitamina D.
- **Minerali**: Una fonte significativa di ferro, magnesio, selenio e calcio, elementi cruciali per la salute del sangue, delle ossa e per le funzioni immunitarie.

I Benefici del Caviale

- **Salute Cardiovascolare**: Grazie all'alto contenuto di acidi grassi omega-3, il caviale può contribuire a ridurre il rischio di malattie cardiovascolari, migliorando la salute delle arterie e riducendo l'infiammazione.
- **Miglioramento del Sistema Nervoso**: Le vitamine del gruppo B, in particolare la B12, supportano la salute del sistema nervoso e possono contribuire a migliorare la funzionalità cognitiva e a ridurre il rischio di depressione.
- **Rafforzamento del Sistema Immunitario**: I nutrienti trovati nel caviale, come il selenio e la vitamina D, sono noti per il loro ruolo nel rafforzamento del sistema immunitario.
- **Salute della Pelle**: La vitamina A e gli acidi grassi omega-3 promuovono la salute della pelle, contribuendo a mantenerla idratata e a ridurre i segni dell'invecchiamento.
- **Apporto di Antiossidanti**: La vitamina E e il selenio agiscono come potenti antiossidanti, proteggendo le cellule dai danni dei radicali liberi.

Il caviale rappresenta non solo un lusso gastronomico ma anche un piccolo tesoro nutrizionale. In soli 10 grammi, questo alimento pregiato apporta un'ampia gamma di benefici per la salute, dalla prevenzione di malattie cardiovascolari al supporto del sistema nervoso e immunitario. Incorporarlo nella dieta, con moderazione, può contribuire a un benessere complessivo, dimostrando che il caviale è molto più di un semplice simbolo di raffinatezza.



Il percorso degustativo

Il Profumo

Dopo pochi secondi sulla mano il caviale si riscalda leggermente ed intensifica l'evaporazione di molecole aromatiche, altrimenti difficilmente percepibili a 0 °C. Si avvicini quindi il pugno sotto il naso per valutare il profumo; questo deve essere quasi assente, evocare vagamente il mare, ma nessun aroma deve essere riconducibile al pesce conservato. Neanche dopo che il caviale è stato ingerito, la mano deve emanare forti odori di pesce.

Il Sapore

Al primo assaggio di caviale, ciò che colpisce di più del gusto delle uova è una sapidità quasi dolce che evoca il mare e aromi che possono richiamare la frutta secca (dalla nocciola alla noce) e il burro a seconda della specie di storione di provenienza.

Alcuni caviali possono presentare anche aromi "più marini", che richiamano i frutti di mare (soprattutto mitili, vongole, ostriche e ricci di mare), o la dolcezza dei crostacei (gamberetti, granchio, astice, canocchia), o ancora alghe, l'acqua dolce e l'alga spirulina.

Altre volte il sapore del caviale può ricordare il pesce fresco (pesce intero fresco, pesce crudo o pesce bollito). Tuttavia se il caviale odora o sa di pesce conservato (baccalà, aringa, mangime, ecc.) ciò costituisce un grave difetto, ed è sintomo di una cattiva conservazione.

La Degustazione

Una volta che questo è in bocca, indugiare piacevolmente sul gusto facendo scorrere le uova sul palato per apprezzarne la consistenza morbida, elastica, e la sorprendente esplosione di aromi. Solo allora si può apprezzare la complessità, l'intensità ed infine la persistenza dell'incredibile gusto del caviale.

Ricette e Abbinamenti

Blinis con caviale

Secondo me , questa ricetta rappresenta uno dei migliori accompagnamenti per servire il caviale. I blinis, infatti, sono delle piccole e deliziose crespelle salate di origine russa che tradizionalmente venivano preparate verso la fine della stagione invernale, perché la loro forma arrotondata di colore giallo simboleggiava il ritorno del sole e delle temperature più calde. Per la loro preparazione, si mischiano insieme latte, panna, farina, uova e sale. A questo composto si incorporano gli albumi montati a neve, facendo attenzione a mescolare dal basso verso alto. Una volta ottenuto un amalgama bello spumoso, si imburra una piastra e vi si adagia un cucchiaino del composto. A metà cottura si gira. Servire i blinis con panna acida e il caviale.

Uovo Barzotto con spuma di patate e caviale

Un abbinamento perfetto per il brunch della domenica. Si parte facendo bollire in acqua le patate senza la pelle. Una volta cotte, le frulliamo con il mixer ad immersione insieme alla panna, ad un po' di acqua di cottura ricca di amido, l'olio EVO e un pizzico di sale. Nel frattempo, cuociamo l'uovo barzotto per cinque minuti da quando l'acqua comincia a bollire. Riempiamo quindi un sifone con la purea di patate, e lo carichiamo con due capsule così da avere una spuma bella compatta. Quando l'uovo è cotto, la facciamo raffreddare in acqua e ghiaccio e molto delicatamente lo peliamo. Impiattare creando una base di spuma di patate, adagiandovi sopra l'uovo barzotto tagliato a metà e impreziosendo con il caviale.

Caviale e Champagne

E per finire... oppure per cominciare, il più elegante, raffinato e minimalista degli abbinamenti; **caviale e champagne**. Io lo abbino volentieri a un buon Blanc de Blancs.

Il mio preferito:

Pan brioche leggermente tostato, burro salato della normandia, e caviale beluga; preferibilmente a colazione, la domenica mattina, nei mesi invernali.



Alcuni ristoranti, trattorie e wine bar che valorizzano lo storione

Per concludere voglio segnalare alcuni ristoranti che propongono piatti a base di storione e caviale, la lista proviene dalla guida del Gambero Rosso Italia. Buon viaggio.

Antica Corte Pallavicina – Polesine Zibello (PR) – www.anticacortepallavicinarelais.it

Al Gambero – Calvisano (BS) – www.algamberoristorante.it

La Zanzara – Codigoro (FE) – www.ristorantelazanzara.com

La Palta – Borgonovo Val Tidone (PC) – www.lapalta.it

Locali Alajmo – Rubano (PD) – alajmo.it

Horto – Milano – hortorestaurant.com

Sücar Brüsc – Mantova – www.sucarbrusc.it

Colombo – Polesine Zibello (PR)

Ostreria Fratelli Pavesi – Podenzano (PC) – www.ostreria.it

Bar La Crepa – Isola Dovarese (CR) – caffelacrepa.net

Trattoria Via Vai – Ripalta Cremasca (CR) – www.trattoriaviavai.it

La Cocota – Milano – www.lacocota.it