

---

## The CZAR'S favourite dish is italian

**C**aviar de Venise. A Parigi come a Tokio ormai lo chiamano così: è il caviale made in Italy, prelibatezza pari alle qualità più pregiate (Beluga, Sevruga, Osce-tra) in arrivo da Russia o

Iran. Ma perché di Venezia? Perché già nel Cinquecento la nobiltà della Serenissima aveva conosciuto e apprezzato tramite i mercanti locali il piatto preferito degli Zar: le gustose e ricercate uova di storione. Al punto che nella vicina Ferrara (al tempo, ma fino a pochi anni fa questi pesci nuotavano ancora nei nostri fiumi) diversi pescatori lungo il Po si erano improvvisati con successo piccoli produttori di caviale. A riesu-

mare quella denominazione così comune nell'epoca dei Dogi è stata di recente un'azienda bresciana, che nel giro di pochi anni è diventata leader mondiale nella produzione di uova di storione in cattività. Il risultato, mentre lo stesso pesce selvaggio sta praticamente scomparendo e le condizioni di produzione e conservazione delle uova in arrivo da Russia o Iran lasciano spesso a desiderare, è un caviale sempre freschissimo



e fragrante. Perdipiù Malosol, cioè poco salato, perché appunto non necessita di

venire preservato troppo a lungo (infatti dura 60 giorni al massimo). Il Caviar de Venise, che si affianca alla linea Calvisius e alla più ricercata Élite della stessa casa, ha già conquistato oltre ai mercati esteri anche i più attenti chef internazionali: ultimo della lunga lista, Christian Garcia, responsabile della cucina nella casa (reale) del principe Alberto di Monaco. P.S. *(nella foto, il Calvisius prodotto da Agrottica. Ph. Luigi Gattinara)*