

# I gourmet di Brescia

ALIMENTARE/1

**Agroittica Lombarda è il primo allevatore al mondo di storione. E nelle acque di raffreddamento di un'acciaiera il caviale compete col Beluga.**

di Francesca Vercesi

Il 50% del fatturato lo fanno con la prima classe delle compagnie aeree. In primis Lufthansa. Poi Emirates, Singapore Airlines, Ethiad, Thai, Cathay Pacific e Qatar Airways. Quelli di Agroittica Lombarda, con una produzione di 19 tonnellate annue, sono il maggior produttore di caviale di allevamento al mondo e l'unico produttore europeo di storione bianco. Lo storione migliore, insomma, famoso per carni pregiate e caviale, non è solo quello selvatico proveniente dalla Russia o dall'Iran.

L'azienda di Viadana di Calvisano (Brescia) produce e commercializza un caviale derivato dallo storione della California o storione bianco, di colore nero e a grana sottile venduto con il marchio Calvisius. La società destina il 95% della produzione ai mercati esteri, con un fatturato di 21 milioni, conta su



due allevamenti a Calvisano più un terzo a Cassolnovo (Parco del Ticino) e impiega circa 120 persone. «La storia del caviale è segnata da luci e ombre, soprattutto per quanto riguarda il mercato degli ultimi decenni» commenta Sandro Cancellieri, a.d. di Agroittica. E spiega: «In molti hanno capito l'opportunità di allevare questi pesci. La Francia, per esempio, è arrivata quattro anni prima di noi con il Caviar d'Acquitaine siberiano. Le regole restrittive sulla vendita, purtroppo, hanno provocato il fiorire del mercato illegale, ancora oggi il doppio di quello legale». «Noi siamo arrivati nel momento giusto perché, fino a che il prezzo era basso, nessuno si sarebbe messo ad allevare storioni» precisa l'amministratore delegato.

Le origini di Agroittica risalgono agli anni 70 quando i soci



di un'acciaiera di Calvisano intuirono la possibilità di sfruttare le acque per il raffreddamento dell'acciaio. Con uno scambiatore di calore fu trasferito il surplus termico del processo siderurgico alle acque pure di risorgiva, ottenendo un habitat ottimale per alcune specie pregiate, tra cui lo storione bianco del Pacifico. Negli anni 90 l'azien-



#### COME IN NORVEGIA

Il processo di salatura a secco del salmone, sia norvegese che scozzese. A sinistra, l'a.d. di Agroittica Lombarda, Sandro Cancellieri.

da iniziò a estrarre e commercializzare dai propri storioni il caviale Calvisius (200 euro per 100 grammi al pubblico).

Il gruppo - che produce anche salmone, tonno, trote e pesce spada affumicati - ha poi ampliato la gamma con altre quattro tipologie: l'Oscietra Royal, il Classic, il Siberiano e il Caviar de Venise. «Le uova di

storione bianco, fiore all'occhiello del nostro allevamento, vanno da 2,8 a oltre 3 mm, le più grandi dopo il Beluga. Inoltre, l'ambiente seminaturale, la purezza dell'acqua e un sistema di acquacoltura sostenibile mantengono intatte le caratteristiche organolettiche» precisa Cancellieri. «Ora vogliamo puntare sugli Usa».