

## PALLE DI CAVIALE

LE SUE UOVA NON HANNO EGUALI TRA LE SENSAZIONI PARADISIACHE DISPONIBILI SUL PIANETA TERRA. NON A CASO, SI TRATTA DELL'ALIMENTO PIÙ CARO E RICERCATO IN NATURA. E NON È NECESSARIO CAMBIARE CONTINENTE PER RAGGIUNGERNE LA FONTE. UNA TRA LE MIGLIORI È A CASA NOSTRA. ACCOMODATEVI A TAVOLA

*(di Ronny Mengo - foto di Massimo Brega)*

**Gli Acipenser Sturio che ci leggono non gradiranno.** C'è da capirli. Anche perché sono gli unici, questi storioni da quattro metri e cinquanta chili, a rabbri-vidire - e non di gioia - alla parola "caviale". Vorrei vedere voi. A sapere che le tue micro-uova finiscono in coppette d'argento, coronate di scaglie di ghiaccio e ghirlande di fiori. Eccentrica modalità utilizzata per il nettare a granuli in tempi antichi. Fu un disastro, in quanto a reale lungimiranza gastronomica, Luigi XV che, ricevuto in dono dallo Zar Pietro il Grande, sputò caviale e tutto il ghiaccio rischiando un pericoloso incidente diplomatico. Le percezioni gustative sono un filo cambiate, già che oggi dire "Beluga" è come riempire il carrello da Cartier. In purezza parlando, l'alimento più caro del globo crea una meravigliosa dipendenza, magari con

l'immancabile vodka, magari con un flute di champagne ma, per l'amor diddio, solo nel finale, per non inibire la sensibilità del palato in piena degustazione. Ora, stiano calmi gli amanti del genere, ma la notizia è di quelle da mandare di traverso gli ovetti neri: lo storione è a rischio estinzione e la sua pesca è stata limitata in modo drastico, per evitare di veder ritoccata definitivamente la catena alimentare e per scongiurare istantanee sommosse di animalisti furiosi. La soluzione, comunque, c'è ed è incastonata in undici lettere materne e preziose: a-l-l-e-v-a-m-e-n-t-o.

### **MADE IN PADANIA**

La sorpresa che sta dietro alla soluzione, invece, è di quelle che proprio non ti aspetti e fa partire l'inno di Mameli nella testa per l'orgoglio: uno dei princi-



**PLAYBOY**



**PLAYBOY**



# PLAYBOY

pali regni mondiali in questo senso non è in Iran e tanto meno nel Mar Caspio; ma, udite udite, niente popo' di meno che nella ridente Pianura Padana. E basta con la storia della nebbia, unico prodotto locale degno di nota. Siano tronfi i padani tutti perché sotto il loro cielo è andato in scena il miglior colpo di genio degli ultimi tempi. È della Bassa, per la precisione, che parliamo: della Bassa bresciana. Calvisano City che, insomma, facile facile da trovare non è per chi non sia amante dei luoghi o gran intenditore di ottima cucina. Qui, infatti, non si nasconde solamente uno dei più noti ristoranti della Lombardia, ma vanta il certificato di residenza anche un numero impressionante di pesci, per i quali sono stati messi a disposizione vasche e laboratori per un totale di sessanta ettari, mica un monolocale. Bene, la maggior parte dei calvisanesi ma non solo - la prestigiosa squadra di rugby locale ma non solo - conosce la storia di Agroittica che andiamo a illustrare brevemente, già che non ci credi se non lo leggi.

## **LA RIVINCITA DELLO STORIONE**

Una volta, qui, erano tutte anguille. Sì, anguille; messe a sguazzare nelle generose fonti d'acqua sorgiva che alimentavano anche il ciclo di raffreddamento degli impianti siderurgici: perché di un'acciaieria si trattava. Poi, un bel giorno (siamo verso la fine degli anni Settanta), uno dei soci dell'industria conobbe tale Mister Serge Doroshov, biologo marino russo, espatriato negli Stati Uniti, dove lavorava all'Università californiana di Davis. Là, stava sperimentando (con successo) l'allevamento in cattività dello Storione bianco (lungo in media sei metri, per un peso di 400 chili), una tra le specie più apprezzate per la bontà della sua carne. Quando si dice il destino: il salto di pesce fu un attimo e si passò dalla prosaica anguilla (massimo rispetto, sia chiaro) al ben più nobile storione, che se la vive alla grande nelle acque calde reflue dell'acciaieria, alla temperatura costante di 20/22 gradi. Cioè l'ideale. E l'habitat - asettico - è tutto, per riuscire a ottenere un caviale da deliri del palato, che sia innanzi tutto a prova di norme sanitarie oltre che "molosso" che, in russo stretto, significa

---

**DA NON CREDERCI:  
A CALVISANO, IN  
PIENA PIANURA  
PADANA, NUOTA  
UN ESERCITO DI  
STORIONI. PER I  
QUALI SONO STATI  
MESSI A DISPOSIZIONE  
VASCHE E  
LABORATORI  
PER UN TOTALE DI  
SESSANTA ETTARI.**

---

"poco salato", come del resto deve obbligatoriamente essere sui più lussuosi tavoli dei ristoranti chic.

## **TECHNOUOVA CALIBRATE**

Di più: oggi a Calvisano si lavora anche su un ibrido ottenuto incrociando lo Storione siberiano con il Cobice, una specie molto diffusa in Italia, specie nel mar Adriatico. Vi è venuta l'acquilina? Non è finita qui, perché ora c'è la parte hi-tech. Terminator non è niente in confronto alla metodologia utilizzata tra le vasche. Una volta stabilito il sesso, in tutte le femmine viene infatti inserito un microchip per seguirne la storia individuale: genealogia, età, tipo di alimentazione. Individuato il momento giusto, prima dell'estrazione si effettua una piccola biopsia per vedere se le uova sono

pronte. Momento fondamentale che dà il valore aggiunto all'allevamento rispetto alla cattività: mentre la pesca segue un calendario naturale (si aspetta il periodo in cui i pesci si apprestano a risalire i fiumi), qui è la tecnologia che prende la parola per evitare di incappare nei più classici degli errori di valutazione: se la raccolta avviene troppo presto si ottiene un caviale asciutto e dal sapore acerbo, mentre in caso di ritardo si finisce per ricavare un prodotto molle e sfatto, inadatto alla conservazione.

## **APPUNTAMENTO SOTTO L'ALBERO**

Ci siamo, ne sapete molto di più ora? Chiudiamo aggiungendo che dopo l'estrazione, le uova vengono salate e inscatolate, that's it. Il resto è noto e rientra nelle rare occasioni (o meno rare, dipende dalle disponibilità) in cui partono le estasi gustative, occhi chiusi e pori spalancati. Un po' come quelle pelli lisce e profumate sulle quali far schiacciare l'elastico del perizoma bianco. È un po' così, la stessa sensazione ardua da descrivere e molto gradevole da provare. D'ora in poi, cari esterofili, sapete che il platino nero nasce anche da qui dietro, senza dover prendere aerei o conoscere le lingue. Una delizia in dialetto bresciano, che non avrà l'erremoscia ma ti inebetisce di qualità. E mai periodo dell'anno fu più propizio: che al cenone, sotto l'albero, sia un trionfo di palle di Caviale. ■

