

di Giovanni Ballarini

28 febbraio 2018

STORIONE DALLE UOVA D'ORO



Nel panorama dell'itticoltura l'allevamento dello storione sta acquistando un nuovo spazio al quale si stanno interessando molti paesi, non ultima l'immane Cina, e dove l'Italia ha un posto di primo piano. Lo storione ladano, *Huso huso* (Linnaeus, 1758) noto anche come storione beluga o storione attilo, il più grande tra tutti gli storioni e il più pregiato per la carne e caviale vive nel Mar Caspio e nel Mar Nero, era presente nel Mar Adriatico e nel fiume Po fino agli anni settanta del secolo scorso e la sua cattura per il consumo e la produzione di caviale è ben documentata nel Rinascimento. La prima ricetta italiana dello storione è nel *De honesta voluptate et valetudine* di Bartolomeo Sacchi detto Il Platina e pubblicata a Venezia nel 1475. Cristoforo di Messisbugo nel *Libro novo nel qual si insegna a far d'ogni sorte di vivanda* (Venezia, 1564) riporta la ricetta sull'estrazione delle uova da ovari di storione e sulla preparazione "caviaro per mangiare, fresco, o per salvare" (conservare). Domenico Romoli detto il Panonto, nel libro *La singolare dottrina* (Venezia, 1587) descrive come preparare il caviale da mangiare in pochi giorni, testimoniando che vi era anche una sua conservazione. Successivamente Jérôme Lalande nel *Voyage en Italie* (Paris 1771) riferisce dell'abbondanza dello storione nel fiume Po nel Delta del Po. Nel secolo scorso e fino al 1942 a Ferrara Benvenuta Ascoli dagli storioni beluga femmina pescati nel Po preparava il caviale secondo un'elaborazione dell'antica ricetta di Messisbugo. Il caviale, in lingua inglese *caviar*, ottenuto dalle uova di diverse specie di storione appartenenti alla famiglia Acipenseridae, ha una denominazione che anche l'Oxford English Dictionary fa derivare dall'italiano *caviale* o *caviaro*, a sua volta derivato dal greco medievale *khaviari* o dal turco *havyar*. Certamente in Persia si mangiavano uova di storione già duemila anni fa e si narra che durante la Guerra di Crimea (1853 – 1856) i bersaglieri italiani si sarebbero lamentati per un vitto con troppo caviale, cibo al quale non erano abituati, ma sicuramente è stata la grande cucina rinascimentale e

barocca italiana che hanno trasformato le uova di storione e altri pesci in una preziosa gourmandise e l'hanno diffusa in tutta Europa, dello storione una gallina dalle uova d'oro. Il caviale si ottiene dalla lavorazione e salatura delle uova di diverse specie di storione della famiglia *Acipenseridae* e prodotti analoghi si ottengono da uova di altri pesci come il salmone ("caviale rosso" o *ikura*) e il lombo (*Cyclopterus lumpus*). Per questo la legislazione italiana prescrive che questi prodotti siano indicati come succedanei del caviale e il Codex Alimentarius (Organismo delle Nazioni Unite che si occupa degli alimenti) nel luglio 2010 ha emanato uno standard specifico per il caviale (*caviar* nel testo inglese) esclusivamente per il prodotto ottenuto da pesci della famiglia *Acipenseridae*.

Lo storione è un pesce attualmente in pericolo di estinzione, e i pochi esemplari viventi si trovano nelle acque costiere dell'Oceano Atlantico orientale, del Mar Mediterraneo, del Mar Nero e del Mar Caspio e nei fiumi che vi sboccano. Nel Mare Adriatico e nel bacino del Po oggi la sua presenza è solo occasionale, in una situazione che ha portato al suo allevamento con l'acquacoltura come si è interessato Dario Cianci (Le biotecnologie genetiche in acquacoltura - Georgofili INFO 10 febbraio 2016 -

<http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=2530>) e con lo scopo di produrre il caviale in tutto il mondo si è sviluppata la storionicoltura. L'allevamento degli storioni fino alla maturazione femminile comporta un ciclo produttivo molto lungo, da cinque ai diciotto anni secondo la specie allevata e quindi alti costi, tuttavia il caviale da storioni allevati è divenuta una realtà produttiva fin dagli anni 1990 in Francia, Italia e USA e in paesi nei quali questi non sono mai stati presenti, quali l'Uruguay, gli Emirati Arabi e il Cile e recentemente anche Cina che offre prezzi interessanti. Nell'allevamento l'Italia è arrivata a detenere alcuni primati produttivi e in provincia di Brescia vi è un sito di allevamento che sfruttando il calore delle acciaierie della zona ha la più alta produzione mondiale di caviale, che nel 2007 aveva superato ventiquattro tonnellate. L'allevamento avrebbe dovuto attenuare la pressione di pesca sulla popolazione naturale, ma il bracconaggio degli storioni risulta di gran lunga più remunerativo del loro allevamento e non sembra che in questi anni la pressione di pesca sia diminuita significativamente.

Sulla qualità del caviale proveniente da storioni allevati vi sono state discussioni sostenute anche da chi aveva forti interessi sulla commercializzazione del caviale proveniente da storioni selvatici, ma concorsi internazionali con assaggio alla cieca, prove di vendita e ricerche scientifiche hanno dimostrato la superiorità qualitativa di molti caviali provenienti da acquacoltura. I punti di forza di questa produzione sono inoltre la tracciabilità della produzione, il controllo dell'ambiente di allevamento e della qualità dell'acqua, dell'alimentazione e soprattutto del grado di maturazione ottimale della femmina. La stretta connessione tra allevamento ittico e stabilimento di raccolta delle uova e loro lavorazione migliora la freschezza e la qualità del caviale.

Molto ampia è la gamma dei prezzi del caviale. Il più costoso in assoluto è il rarissimo caviale *Almas*, o caviale bianco, confezionato in scatole d'oro che può costare ventiquattro euro al grammo, di un colore straordinariamente chiaro, probabilmente prodotto da esemplari albinici o con difetti di pigmentazione cutanea. I migliori caviali selvaggi hanno prezzi che si aggirano sugli otto euro al grammo, mentre quelli di minore qualità scendono verso i tre euro il grammo. I caviali prodotti negli allevamenti hanno prezzi compresi tra i sei e i tre euro il grammo.

Nel quadro dell'itticoltura la storionicoltura ha una particolare posizione che si collega ai lunghi tempi di produzione per un prodotto di nicchia che tuttavia permette di spuntare buoni guadagni, soprattutto nei paesi che hanno sviluppato un'alta gastronomia che interessa un sempre più vasto numero di consumatori. Sempre più frequenti sono i

ristoranti che offrono piatti elaborati anche da celebri chef, come gli **Spaghetti al Caviale e Erba cipollina di Gualtiero Marchesi** (FOTO), nel quale il prezzo del caviale è equiparabile a quello di un buon tartufo (da quattro a sei EURO il grammo).