

Caviaie, ecco

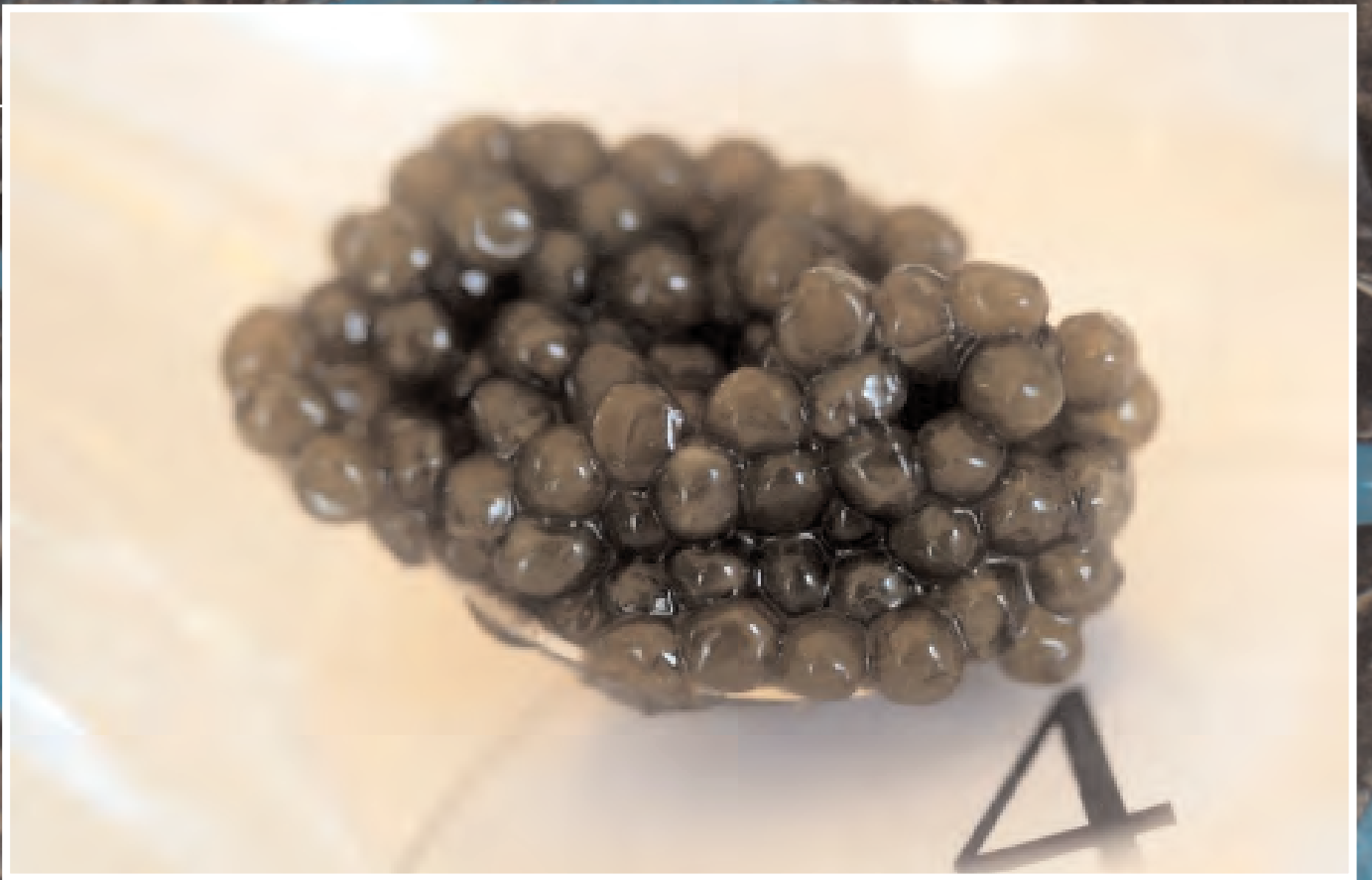
DA SEMPRE SINONIMO DI CIBO DI LUSSO, QUELLO SELVAGGIO STA DIVENTANDO MERCE VERAMENTE RARA. E I PREZZI VOLANO ALLE STELLE. URGE FARE LUCE SU UN MERCATO CHE SI STA TRASFORMANDO, MENTRE NUOVE NORMATIVE RIGUARDANTI L'ETICHETTATURA REGOLARIZZANO FINALMENTE IL COMMERCIO DELL'AMBITO ORO NERO, SCONGIURANDO IL RISCHIO CONTRABBANDO.

di Francesca Solari

Negli edonistici anni '80 e fino a poco più della metà degli anni '90, i pochi eletti in grado di permetterselo potevano averne a fiumi. Oggi le cose sono radicalmente cambiate. Il mercato del caviale selvaggio Sevruga e Asetra, oro nero proveniente da Iran e Russia, è andato incontro a un momento di crisi, causa il proclamato rischio di estinzione per lo storione e la conseguente, drastica regolamentazione della pesca. Non solo. La piaga del contrabbando è sempre incombente (vedi riquadro a pag. 20). Ma, come è noto, è proprio nei momenti di crisi che diventa necessario aguzzare l'ingegno e c'è dunque chi, questo mercato, sta puntando a ricrearlo, proponendo valide alternative al caviale iraniano. Di pari passo con questa evoluzione si assiste a una rigorosa regolamentazione dell'etichettatura del prezioso prodotto che, a partire dallo scorso anno, è diventata obbligatoria. Obiettivo, facilitarne la commercializzazione legale in tutto il mondo e favorire una facile identificazione della sua origine, garantendone, in poche parole, la tracciabilità.

Un'azienda che, nel nostro paese, si è rivelata pioniera nell'utilizzo di questo particolare tipo di etichettatura è la Longino & Cardenal di Pogliano Milanese, realtà ben nota fra i professionisti dell'alta ristorazione come fornitrice d'elezione di cibi "rari e preziosi". Ed è proprio Luca Monica, contitolare dell'azienda, che ci aiuta a tracciare una panoramica relativa all'attuale stato dell'arte in fatto di caviale. Monica può infatti dirsi a buon diritto un esperto in materia, dal momento che fu proprio importando e riconfezionando caviale iraniano in un piccolo magazzino alla periferia di La Spezia che la Longino & Cardenal iniziò la sua attività. La normativa inerente l'etichettatura coinvolge i prodotti derivati dalle specie elencate nella seconda Appendice del Cites (Convention on International Trade of Endangered Species), che controlla il commercio di oltre 30.000 specie di animali e piante selvatici minacciate da estinzione così come di loro parti e derivati. Per quelli presenti nella prima, l'Acipenser Sturio (storione comune o del Baltico) e l'Acipenser Brevirostrum (storione dal rostro breve), il commercio internazionale è ormai bandito.

le reggole



L'etichetta deve contenere una serie di informazioni ben precise, a partire dal paese di origine e dall'anno di raccolta; i governi hanno concordato di accettare esclusivamente spedizioni di caviale contrassegnate conformemente alle linee guida relative a questa etichettatura. Non solo. Anche tutto il caviale venduto nei mercati locali dovrà essere adeguatamente etichettato, incluso quello riconfezionato (per maggiori dettagli, vedi il riquadro qui sotto). Inoltre, quale che sia il contenitore, dalle latte, alle scatole, ai vasetti, le

L'ETICHETTATURA

Ecco come devono essere predisposte le nuove etichette. Primo caso - Caviale prodotto e confezionato nel paese d'origine. In questa evenienza l'etichetta deve contenere le seguenti informazioni:

1 - Codice standard della specie di caviale (il Cites ha stilato una serie di codici di tre lettere per identificare le specie di storione e pesce spatola, compresi ibridi e mixed species). La sigla HUS, per esempio, è il codice che definisce il Beluga Huso Huso.

2 - Codice di origine. La lettera W designa il caviale selvaggio, la C quello di allevamento.

3 - Codice del paese di origine: è il codice Iso a due lettere che designa il paese d'origine, per esempio RU per la Federazione Russa.

4 - Anno di raccolta.

5 - Codice ufficiale dell'impianto di lavorazione. Ogni paese esportatore deve stabilire un sistema di registrazione nazionale per gli impianti di lavorazione.

6 - Numero identificativo del lotto.



Secondo caso - Caviale prodotto in paese e riconfezionato in un altro. I primi tre dati sono comuni ai due casi.

In questo caso, seguiranno invece, alla voce 4, l'indicazione dell'anno di riconfezionamento, il codice ufficiale relativo alla struttura in cui il prodotto è stato riconfezionato, e, alla voce 5, il numero identificativo del lotto, il numero relativo al permesso di esportazione rilasciato dal Cites o il numero relativo al certificato di riesportazione del Cites.



etichette sono concepite in modo tale da non essere in alcun modo riutilizzabili. L'etichetta non può dunque essere rimossa senza essere danneggiata e il contenitore non può essere aperto senza che l'etichetta si rovini. Le informazioni che appaiono sull'etichetta, infine, devono essere incluse o allegate al permesso di esportazione rilasciato dal Cites.

Una corretta conoscenza della regolamentazione appare, ovviamente, essenziale per tutti gli attori coinvolti nel commercio del caviale, dunque, importatori, esportatori, commercianti,

ristoratori e professionisti del turismo di lusso. E, naturalmente, per i consumatori. Proprio a questi ultimi la Longino & Cardenal ha pensato nel momento in cui ha deciso, precorrendo i tempi, di adottarla.

“L’acquirente medio di caviale - commenta Monica - è spesso esigente e ha idee ben precise riguardo al prodotto preferito”. Si tratta di preferenze, per esempio di colore, che molte volte poco o nulla hanno a che fare con la reale qualità del caviale, ma che sono in grado di influenzare pesantemente le scelte. “Ricordo

“sfruttato” queste differenze per ricorrere a nomi di fantasia nella speranza di dare maggiore appeal ai loro prodotti.

Come distinguere, allora, un caviale degno di questo nome? “Innanzitutto - spiega Monica - le uova devono essere molto ben sgranate e separate. Inoltre, non deve essere utilizzata, nella preparazione, un’eccessiva quantità di sale”. L’eccesso di sale è forse il difetto più frequente che si può ritrovare in un caviale. Tant’è vero che viene considerato particolarmente pregiato il caviale cosiddetto “malossol” (dal russo malo sol, poco sale, ndr). “Altri frequenti difetti - aggiunge Monica - sono la presenza di uova rotte e il gusto ten-



In queste pagine, alcune foto relative all'allevamento del caviale che si sta sperimentando nella zona del fiume Amur, al confine fra Russia e Cina.



un cliente di Roma, un personaggio molto noto - prosegue Monica - che pretendeva che il colore del caviale fosse molto chiaro, tendente al giallo. Altri clienti invece lo esigono più nero del nero”. In realtà, precisa l’esperto, non sono le sfumature di colore a determinare il pregio dell’alimento, anche se alcune aziende hanno

dente all’amaro, indici di cattiva conservazione o di mal lavorazione”.

Il caviale della Longino & Cardenal presenta una percentuale totale di sale del 5% e viene salato utilizzando due tipi di sale diverso; viene quindi confezionato sottovuoto in laboratorio autorizzato CE, con una data di scadenza fissata entro i 90 giorni dal momento del riconfezionamento. Questo processo avviene a Pogliano Milanese, presso l’attuale sede dell’azienda. Che, in questo momento, si sta strategicamente adeguando alle profonde trasformazioni cui il mercato del caviale sta andando incontro. “Una volta - ricorda Monica - se ne vendeva moltissimo. Nel 1997, per esempio, il volume di vendita a livello mondiale era sulle 400 tonnellate; fra gli acquirenti principali figuravano le compagnie aeree e navali. Caviale e Champagne non mancavano mai in business class o sulle navi da crociera di lusso. In tempi più recenti, questi volumi sono calati dra-



sticamente, precipitando alle 3 tonnellate". Naturale, dunque, che anche i prezzi siano volati alle stelle. Il caviale Asetra, tanto per fare un esempio concreto, si vendeva negli anni '80-90 a un prezzo di 700-900.000 lire al chilo. Oggi questo costo è lievitato enormemente. Si parla di 8.500-10.000 euro al chilo. Un aumento che, concettualmente, non va giù neanche ai consumatori abituali di caviale, che certo non possono dirsi afflitti da problemi economici. L'inserimento dello storione nell'allegato 2 del Cites, la diminuzione delle quantità pescate e questo vertiginoso aumento di prezzo concorrono dunque a rendere il futuro del mercato del caviale selvaggio quanto mai incerto. C'è nell'aria sentore di un possibile, futuro divieto assoluto. La stessa Longino & Cardenal, che nel 1992 arrivava a vendere quasi una tonnellata di caviale l'anno, ne ha distribuito lo scorso anno poco più di 100 kg.

ser Schrenkii. Non solo. Dalla Russia è stato importato lo storione russo e dall'Europa quello siberiano. Tutto ciò per far capire come la zona sia estremamente favorevole anche per dedicarsi a un'attività di allevamento. A questo riguardo, circa dodici anni fa, è stato avviato un progetto al quale la Longino & Cardenal collabora da tre-quattro anni. "Nel territorio che è



A destra, ancora immagini legate al progetto condotto in Oriente, cui la Longino & Cardenal collabora da qualche anno.

ORO NERO IN CRONACA NERA

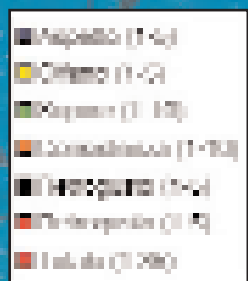
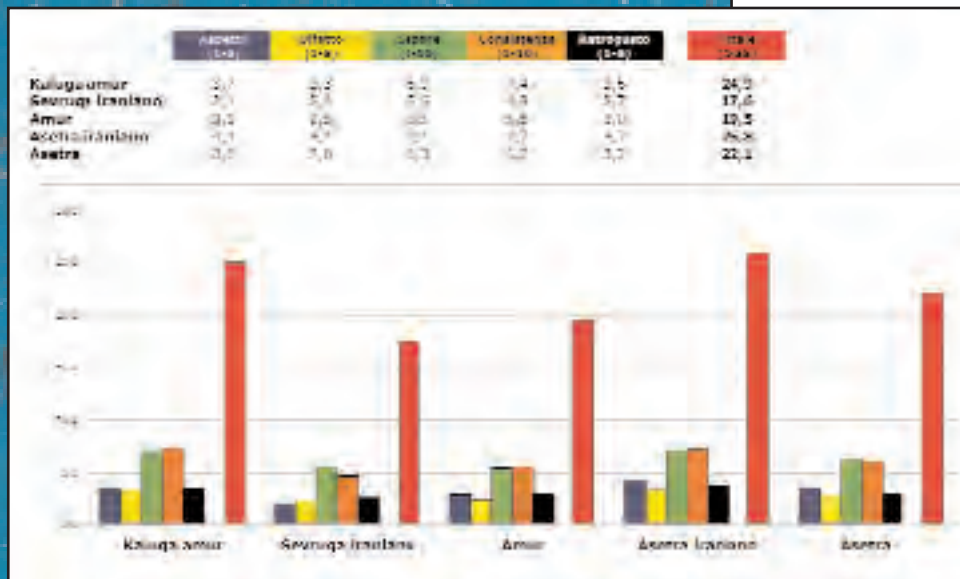
Verso la fine dello scorso anno ha fatto notizia la scoperta di una "cricca" italo - polacca dedita al commercio illegale di caviale. Cento barattoli di caviale, per un valore totale di circa 400.000 euro, sono stati sequestrati in un appartamento milanese. La merce, di origine russa, era giunta a Milano attraverso la Polonia. Alla sua scoperta ha contribuito la sezione investigativa del Cites di Roma, intenta a monitorare la situazione della vendita del caviale nel Belpaese dopo diversi allarmi e segnalazioni di caviali illeciti. Non solo. Da diverso tempo gli agenti russi del Servizio di Sicurezza Federale (Fsb) sono a caccia dei contrabbandieri del prezioso prodotto, il cui mercato è gestito dalla potente mafia russa.

Ecco il motivo per cui, anche in questo caso con una certa lungimiranza, l'azienda si è impegnata a cercare soluzioni in grado di garantire ai clienti un'ottima alternativa a questo tipo di prodotto. Come? Volgendo lo sguardo a Oriente, per la precisione al fiume Amur, che si snoda per 2.800 chilometri al confine fra Russia e Cina. Questo fiume è da tempo abitato dallo storione selvaggio, appartenente alle specie *Acipenser Schrenkii* (noto come storione Amur, della lunghezza di circa 90 cm) e *Huso Dauricus* (conosciuto come storione Kaluga, che raggiunge la ragguardevole lunghezza di 2 metri). Esiste inoltre una specie ibrida ottenuta da femmina *Huso Dauricus* e da maschio *Acipen-*

stato prescelto per avviare il progetto - spiega Luca Monica - gli storioni di allevamento vivono come vivrebbero naturalmente. La portata d'acqua del fiume è grande e la presenza di correnti naturali fa sì che i pesci possano alimentarsi adeguatamente". La prima generazione di storioni allevati, dei tre tipi Kaluga Amur, Amur e Russo (*Asetra*) è oggi giunta a maturazione. "Il primo - spiega Monica - proviene dall'incrocio fra *Huso Dauricus* e *Acipenser Schrenkii*, il secondo da *Acipenser Schrenkii*. Il progetto prevede anche la produzione di caviale di qualità Kaluga puro ricavato da storione di qualità *Huso Dauricus*, ma perché questa abbia inizio ci vorrà ancora del tempo. Il procedimento richiede infatti tempi molto lunghi. Le uova, fecondate in vivai, diventano velocemente avannotti in grado di assumere cibo e vengono trasferiti in reti di juta collocate in zone dalla grande portata d'acqua. In queste ampie reti galleggianti, i pesci vengono tenuti e nutriti fino all'età di due o tre anni, età in cui sono ancora asessuati. La definizione del sesso avviene infatti fra i 24 e i 36 mesi a seconda delle specie; ed è a questo



punto che i pesci vengono separati, divisi per sesso e quindi per età, specie e dimensione. Le femmine e alcuni maschi sono quindi trasferiti in altri siti per favorirne un'ulteriore crescita. In questa fase vivono ancora in reti o in bacini artificiali, per evitare concentrazioni troppo intensive, soprattutto nel periodo estivo. Il passaggio in bacini artificiali si ha solo alla fine del periodo di maturazione e ciò scongiura il rischio che il pesce possa acquisire un sapore di fango. A seconda della specie, dai 6 agli 8 anni il pesce sarà maturo per produrre caviale o per fecondare le uova. Il prodotto ricavato, grazie anche al know how di esperti iraniani che lavorano in loco, si dimostra di ottima qualità anche se paragonato a quello selvaggio, come dimostrato dallo schema che riportiamo e che illustra i risultati di una degustazione alla cieca cui ha preso parte una rosa di esperti fra chef, giornalisti e importatori. Come si può notare, il caviale che totalizza il miglior punteggio complessivo è il selvaggio, pregiatissimo Asetra iraniano, con 25,8 punti che sommano i fattori



consistenza, aspetto, olfatto, sapore e retrogusto. Ma il Kaluga Amur, l'Asetra e l'Amur, ovvero le tre tipologie frutto del progetto avviato in Oriente, non sfigurano. Al contrario. La qualità Kaluga Amur in particolare, con un punteggio complessivo di 24,9 punti, sta alle costole del migliore, addirittura surclassandolo in termini di consistenza e reggendo alla grande il confronto quanto a odore e retrogusto. "In generale, di tutti e tre i prodotti -

A sinistra, uno schema che evidenzia i risultati della degustazione cui ha preso parte un panel di esperti, centrata sul raffronto fra caviale selvaggio e d'allevamento.

precisa Luca Monica - sono stati evidenziati in particolare, e all'unanimità, il contenuto uso di sale, il gusto non amaro, la sgranatura". Terzo classificato, l'Asetra, seguito dall'Amur. Fanalino di coda, il Sevruga selvaggio iraniano. Un dato piuttosto inatteso, ma il dovere di cronaca - come tiene a sottolineare lo stesso Monica - impone di precisare che quest'ultima tipologia è stata degustata in un momento poco favorevole, trattandosi di un prodotto di quasi un anno di "vita".