



**L' Agroittica Lombarda, da 30 anni produttore delle uova più prelibate del mondo, ora punta a nuovi contesti d'consumo**

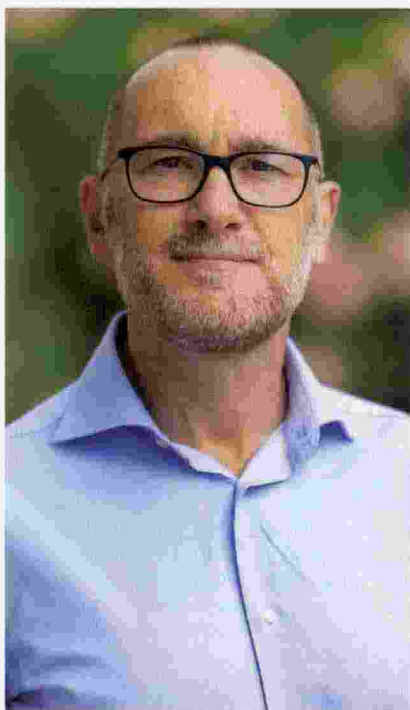
# Che buon caviale, mettiamolo nel dessert

DI FRANCO CANEVESIO

**S**i racconta che nell'odierna Calvisano, nella pianura bresciana, visse un patrizio romano dal fine palato, Calvisius. Appassionato del buon cibo, costruì una lussuosa dimora per poter allevare gli storioni ed avere sempre a disposizione caviale fresco. Da questo raffinato anfitrione deriva il nome attuale della cittadina e il brand, Calvisius, della sua azienda bandiera, l'Agroittica Lombarda, per anni primo produttore al mondo di caviale, da poco superata solo da concorrenti cinesi, prolifici nelle quantità, molto meno, si dice, nella qualità. Ma a Mario Pazzaglia, responsabile delle relazioni scientifiche di Agroittica, questo tipo di competizione interessa poco. «Il fatto di essere stati tra i primi al mondo ad allevare storioni per produrre caviale, in un ciclo produttivo così lungo, ci ha dato un grande vantaggio di conoscenze, ma è soprattutto il nostro approccio a renderci unici», ha spiegato, «abbiamo puntato da subito ad una qualità globale che è possibile ottenere solo con una gestione oculata di sistemi ambientali molto complessi, lasciando perdere la semplificazione di una produzione troppo intensiva». Il modello di produzione sostenibile portato avanti dall'Agroittica prevede che dopo due anni di vita gli storioni vengono trasferiti in grandi bacini di 2 mila mq interamente scavati nella ghiaia. I piccoli ciottoli costituiscono per gli storioni il substrato naturale sul quale si alimentano, ma rappresentano anche un biofiltro alla base di una catena alimentare naturale. Gli stessi meccanismi che operano nell'ambiente selvatico, agiscono nei bacini e consentono agli storioni un'integrazione alimentare, migliorando il loro benessere, la qualità e la sostenibilità.

Attualmente l'azienda bresciana, di proprietà delle famiglie Pasini e Ravagnan, vanta il più grande allevamento di storioni d'Europa, con oltre 60 ettari dedicati all'acquacoltura, dove vengono allevate le specie di storione più pregiate, il bianco, il beluga ed il siberiano. Il caviale prodotto a Calvisano ha superato le 30 tonnellate all'anno.

«Siamo nati nei primi anni 70 per produrre sperimentalmente varie specie di pesci, ma da 20 anni ci dedichiamo solo allo storione, di cui oggi gestiamo 7 diverse specie, per la produzione di una vasta tipologia di caviale», ha spiegato Pazzaglia. Nel 2007 Agroittica Lombarda è entrata in Storione Ticino, azienda situata nel Pareo del Ticino, dove viene allevato lo storione russo e la specie autoctona italiana storione cobice o storione dell'Adriatico, con cui viene prodotto il caviale Da Vinchi commercializzato a marchio Ars Italia. «In



**MARIO PAZZAGLIA, responsabile delle relazioni scientifiche di Agroittica Lombarda, primo produttore al mondo di Caviale da uova di storioni d'allevamento**

accanto alle grammature più tradizionali, è stata introdotta la versione da 10 grammi per abbassare i prezzi e permettere ai potenziali clienti di affrontare la loro prima esperienza col caviale, inoltre incentiva la scoperta della gamma di cavia-



Italia, fino a qualche anno fa, il mercato del caviale era trascurabile, ora ha assunto un certo rilievo. Si può dire che lo abbiamo reinventato noi», ha sottolineato Pazzaglia. Oggi però il caviale made in Brescia, con le etichette Calvisius e Ars Italia è venduto per il 90% all'estero, soprattutto negli Stati Uniti e in Francia, dove sono attive sedi dell'azienda bresciana, ma anche in Giappone e perfino in Russia. «Tuttavia non tutto il caviale viene venduto con i nostri marchi, parte del mercato è ancora mediato da riconfezionatori, ma noi puntiamo ad una maggiore trasparenza e a un nuovo rapporto tra produttori primari e consumatori. Vorremmo ottenere uno scambio più corretto con la Cina, che finora può esportare il suo caviale in Europa a prezzi stracciati, ma non ne consente l'importazione» ha rimarcato Pazzaglia, «stiamo cercando di superare l'ostacolo, perché siamo consapevoli che i cinesi più facoltosi non si fidano dei prodotti alimentari nazionali».

Le confezioni sono un altro degli atout dell'azienda bresciana, che ha puntato saggiamente sulla diversificazione per allargare il consumo. Infatti

li e la loro degustazione comparata. Le confezioni sono pensate per vari canali: dalla ristorazione alla gastronomia fino alla grande distribuzione. Tra i clienti più affezionati ci sono le first class delle più prestigiose compagnie aeree che servono il caviale durante i voli.

Nel futuro di questa azienda, che occupa 150 persone e muove un fatturato vicino a 30 milioni di euro, di cui il 37% dalla vendita di caviale, c'è il tentativo di allargare il mercato inserendo le uova nei dessert. «Dal punto di vista sensoriale, il caviale dello storione bianco, è molto vicino al mondo della pasticceria. Con lo chef Marco Martinelli, docente della Cast Alimenti, Massimiliano Scotti, campione europeo del gelato 2107, e Massimo Conti, maestro gelatiere, stiamo testando durante diversi eventi dessert preparati con gelato e caviale, il successo di pubblico è stato sbalorditivo», ha concluso il manager.

