

## **Il mercato del caviale ha minacciato e poi salvato gli storioni dall'estinzione**

Un comitato di produttori tiene periodicamente un incontro a porte chiuse in cui si decidono i trend del mercato. Le discussioni sono principalmente sulle quantità disponibili e le tipologie di caviale che verranno immesse sul mercato, ma soprattutto sui trend delle produzioni a basso prezzo proveniente dalla Cina



AGI - Non molti sanno che da anni gli storioni sono una specie in estinzione e non sono più pescati nel Mar Caspio o nel Mar Nero, dove ormai ne restano davvero pochi. Sono invece allevati in diversi paesi del mondo con culture e controlli sanitari differenti, quindi oggi le origini del caviale sono molte e rappresentano filosofie produttive alquanto diverse. Tra questi paesi primeggia l'Italia con gli standard qualitativi tra i più alti e i controlli più rigidi.

Mentre l'immaginario del caviale è ancora legato alla Russia e all'Iran, tra i grandi esportatori oggi è presente anche la Cina che, come per moltissimi altri prodotti, detiene il record produttivo. La cosa curiosa è che, mentre la maggior parte degli italiani ritiene ancora il caviale un prodotto russo o iraniano, il nostro Paese esporta il miglior caviale del mondo, e importa il prodotto cinese che giunge qui a prezzi molto bassi. Non a caso esiste un comitato che tiene periodicamente un incontro a porte chiuse in cui si decidono i trend del mercato. Le discussioni sono principalmente sulle quantità disponibili e le tipologie di caviale che verranno immesse sul mercato, ma soprattutto sui trend delle produzioni provenienti dalla Cina.

La confezione è sigillata da una bandella non rimovibile che contiene l'etichetta imposta dalla CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Flora and Fauna), la quale riporta attraverso una serie di codici alcune informazioni importanti. Il primo codice di tre lettere indica la specie di storione dal quale è prodotto il caviale, la lettera C indica che gli storioni provengono da acquacoltura, il terzo codice di due lettere è fondamentale perché indica il codice ISO del paese di provenienza del caviale. IT dimostra l'origine italiana.

Poi segue l'anno di produzione, ma purtroppo i criteri imposti dalla CITES sono piuttosto bizzarri e questo anno corrisponde alla produzione solo quando il caviale arriva direttamente dal produttore primario, mentre in caso di riconfezionamento da parte di altri soggetti, viene riportato solo l'anno dell'ultimo confezionamento che può non coincidere con la data di produzione. Anche per questo è preferibile acquistare da produttori che allevano gli storioni, producono e confezionano direttamente il caviale, così è conservato meglio e offre una maggiore tracciabilità al consumatore.

## Come è nato il caviale 'italiano'?

Già negli Anni '70 Rodolfo Giaveri fonda un allevamento di anguille, in quanto il terreno dove nasce la proprietà è ricchissimo di risorgive; l'acqua purissima nonchè l'ecosistema, altrettanto ricco del territorio, come meglio poteva essere utilizzato, se non per un allevamento ittico? Creando un ambiente ideale per i pesci, senza contare il vantaggio di poter utilizzare esclusivamente acque purissime che sgorgano all'interno degli impianti stessi: un ambiente chiuso perfettamente controllabile in ogni suo aspetto, condizione invidiabile per una produzione di alta qualità alla quale già si puntava fin dall'inizio.



*L'allevamento di storioni Giaveri*

In seguito Giaveri, ha l'intuizione di cominciare ad allevare le specie di storioni, quando la pesca di questi ultimi (si trovavano in natura), fu totalmente bloccata con l'introduzione dello storione tra le specie in via di estinzione protette dal CITES. Gli allevamenti erano inizialmente destinati solo alla pesca sportiva o per la carne, ma dopo il cambiamento dello scenario internazionale del mondo del caviale, Giaveri inizia le prime collaborazioni e ben presto diventa leader del settore per la produzione del caviale.

Oggi Caviar Giaveri è condotta da Jenny, Giada e Joys Giaveri, 3 giovani imprenditrici che, con grande passione, continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre ed è attualmente il parco storioni più vario del mondo dove si allevano ben dieci diverse specie, il che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale eco-sostenibile.

## **Come vengono allevati gli storioni?**

Grazie alla realizzazione di un efficiente sistema di acquacoltura moderna con un impianto all'avanguardia, ogni esemplare è accudito e seguito in ogni fase della sua crescita: ogni aspetto è curato minuziosamente per ricreare il miglior habitat (lo storione è specie protetta e l'allevamento ne tutela la sopravvivenza), garantendo il massimo rispetto per l'equilibrio dell'ecosistema.

L'alimentazione, la temperatura dell'acqua, le condizioni di ogni storione, sono monitorati 24 ore su 24, 7 giorni su 7 da sistemi computerizzati e dal vigilante controllo di personale esperto. Gli elevati standard raggiunti permettono di avere la tracciabilità totale del caviale prodotto.

Tra le fasi più importanti per ottenere un buon caviale è quella della crescita del pesce, quando gli equilibri della specie devono essere rispettati e l'ambiente dove gli esemplari vivono deve essere il più simile possibile a quello naturale. Servono molti anni per la maturazione del pesce, che comporta un ciclo produttivo estremamente lungo, dai 7 ai 20 anni e oltre, a seconda della specie allevata.



*Giada, Joys e Jenny Giaveri*

Un processo meticoloso, un rituale che si perpetua per mantenere elevati standard di eccellenza, nel tempo. Dopo il ciclo di allevamento che può durare decenni, si procede con la fase di selezione degli esemplari che hanno maturato le uova, attraverso uno screening che avviene senza l'uso di metodi invasivi, con l'impiego di un ecografo.

Grazie a questa tecnologia e all'esperienza pluridecennale, l'operatore riesce a individuare con precisione la qualità dell'uovo e a valutare quindi, caso per caso, se selezionare o meno il pesce per la fase successiva di produzione del caviale. La successiva trasformazione non può migliorare nulla, è però essenziale nel preservare e tutelare al massimo la qualità naturale.

---

## Come viene prodotto il caviale

Ottenute uova brillanti e pure come perle, si procede alla delicata fase di salatura, che segue il metodo russo Malossol (poco sale) e prevede un rituale tramandato dalla tradizione russa e una ricetta segreta di Caviar Giaveri appresa grazie ai workshops aziendali con esperti salatori iraniani e russi.

La selezione delle uova avviene a mano con assoluto rigore e precisione, come il confezionamento. Il tutto in ambiente controllato e certificato secondo i più rigidi standard internazionali come IFS FOOD. Ognuna delle fasi di lavorazione delle uova avviene in una "camera bianca" con aria pura dove accedono solo le persone autorizzate.

---

Una volta salate le uova vengono inscatolate e lasciate maturare nelle originali e tradizionali scatole blu con l'elastico rosso da 1/1,7 kg: si crea così un naturale sottovuoto che permette la lunga maturazione e conservazione del prodotto. Entro i primi due mesi il caviale ha un gusto quasi impercettibile: le uova sono morbide e delicate, la salatura non si è ancora completata penetrando perfettamente in tutto il prodotto, ed è ancora in atto il lento rilascio degli oli e dei liquidi dell'uovo.

Dopo il secondo mese, il caviale comincia ad acquisire un gusto elegante e vellutato. Dal terzo mese si percepiscono netti tutti i sapori, la consistenza dell'uovo è fragrante: sono quindi evidenti le qualità superbe di questo cibo. La seconda linea di lavorazione è quella dello storione che utilizza il pesce per avviarlo al settore della ristorazione: la carne dal sapore delicato viene distribuita in tranci da cuocere al forno o al cartoccio, tartare e carpacci. Oppure più facilmente il pesce viene trasformato in gustosi e versatili filetti in olio d'oliva, ricchi di Omega3 e consigliati come sostituti dei pesci troppo inquinati dai metalli pesanti.

La terza linea di lavorazione utilizza invece le uova, che vengono prima sgranate con particolari tecniche manuali e poi passate alla fase di lavaggio e di minuziosa pulizia da ogni impurità. Da sempre vi è un forte impegno a rendere il percorso produttivo più rispettoso per l'ambiente, risparmiando risorse energetiche e idriche utilizzando energia certificata proveniente da fonti rinnovabili: un'importante scelta di responsabilità nei confronti del pianeta e delle generazioni future.

Giaveri vende quasi il 90% del suo caviale all'estero. I principali Paesi d'esportazione sono Francia, Germania, Inghilterra, USA, Brasile, Canada, Sud Africa, Oriente (Giappone, Thailandia, Korea, Hong Kong), Medio Oriente e Australia. Anche il mercato italiano è in forte crescita

## **Com'è andata durante la pandemia?**

Durante la pandemia i buongustai non hanno rinunciato al caviale: c'è stato un forte sviluppo dell'e-commerce grazie alle nuove abitudini d'acquisto, si è accentuato l'interesse del consumatore finale a comprare direttamente dal produttore.