

prattutto, quello che non si riusciva a conservare e che, quindi, andava mangiato subito, sul posto. Poi ha fatto carriera. Hanno scoperto che ben chiuso, e tenuto protetto e coperto di neve o di ghiaccio poteva affrontare il viaggio fino a Mosca e approdare in buone condizioni alla tavola dello zar. È diventato un cibo raffinato, ricercato, amato. È entrato nel lessico internazionale come sinonimo di ricchezza, di raffinatezza, anche di peccato: donne, caviale e champagne era il motto dei *viveur* della Belle Epoque, quelli che lasciavano fortune ai tavoli verdi di Montecarlo o di Biarritz, e deponavano

re. Il caviale è l'uovo, il principio dell'esistenza, migliaia, milioni di infinitesimali sfere che avrebbero potuto diventare migliaia, milioni di storioni. Per questo ha la lieve consistenza di un alito di vita.

E il sapore? Qui sta il punto. È completamente diverso da quello di qualsiasi altro uovo di pesce, più elegante, meno aggressivo. Dipende dall'origine. Lo storione è un pesce che nasce in acqua dolce, vive in mare e rimonta i fiumi per deporvi le uova. Questo trascorrere l'esistenza tra acqua salata e dolce ne tempera il gusto, con rara ed esemplare funzione equilibratrice. La stessa carne dello

mo padre della grande cucina francese, racconta nelle sue memorie di aver visto uno di questi pesci lungo due metri e mezzo e del peso di cento chili, catturato nella Senna, al ponte di Neuilly. La cosa accadeva sul finire del '700. A casa nostra invece la tradizione della cattura e del consumo degli storioni del Po risale almeno al Rinascimento: nella cucina patrizia dei Gonzaga e degli Estensi si ritrovano numerose ricette e vari riferimenti ad una lavorazione di caviale padano sono contenuti nei trattati del Messisbugo e dello Scappi. In epoca moderna tutto questo è scomparso. Continuiamo a mangiare gli storioni, riprodotti oggi magistralmente in cattività, ma se si vuole il caviale bisogna guardare a Oriente, alla Russia prima di tutto, e all'Iran. Sono questi i due soli posti al mondo dove si produce il miglior caviale con un rapporto, però, tra gigante e pigmeo. Duemila tonnellate l'anno di caviale russo contro appena duecento di quello iraniano. Inoltre i russi sono perfettamente organizzati per l'esportazione mentre gli iraniani stanno solo ora tentando faticosamente di ricostituire una struttura commerciale dissolta dall'ondata khomeinista e dalla guerra, e comunque mai arrivata neanche in passato a livelli di apprezzabile presenza.

A diffondere il caviale in Occidente furono, agli inizi del secolo, due fratelli di origine armena, Mouscheg e Melkoum Petrossian, che, per primi, osarono l'importazione, in treno, delle preziose uova di storione. Aprirono un negozio a Parigi, mettendo in vetrina un gigantesco storione impagliato, e proposero a César Ritz e ad Auguste Escoffier di inserire il caviale nei menu dei loro alberghi. Da allora l'avventura dei Petrossian continua. Il negozio di boulevard Latour Maubourg è considerato il tempio mondiale del caviale e un altro negozio Petrossian, a New York, a pochi passi da Broadway e dalla Carnegie Hall, è il raffinato luogo d'incontro per gustare al ristorante o acquistare il caviale migliore. Gli storioni che forniscono al consumo le loro preziose uova sono di tre specie: il Beluga, l'Ossetra e il Sevruga. Il Beluga è il più grosso e le sue uova hanno quindi dimensioni



Con vodka e champagne

Per gustare al meglio il caviale in Russia si beve vodka: di ottima qualità, naturalmente, e servita sempre ghiacciatissima. I buongustai più ortodossi alternano un boccone e un sorso, e il motivo è semplice: la vodka è un alcolico forte ma quasi

insipore, che pulisce il palato, impedendogli di "abituarsi" al gusto del caviale e rinnovando così il piacere a ogni boccone. Un altro splendido accostamento è quello con champagne o spumante, sempre ottenuti però da uve nere. Infatti sono più corposi e il loro gusto secco e frizzante si fonde magnificamente con il sapore lievemente salato del caviale. Vanno tutti serviti semplicemente freschi, mai ghiacciati, a una temperatura intorno ai 6-7 gradi. Per ottenere l'assoluta perfezione, il caviale più pregiato (il Beluga, quello con le uova di dimensioni maggiori) va abbinato agli champagne e agli spumanti più raffinati, cioè a quelli con le bollicine più fini, come per esempio il Philipponat Clos des Goisses, il Krug oppure il Bollinger. Anche nel gruppo degli spumanti italiani ci sono però molte splendide bottiglie degne di accompagnare il caviale senza sfigurare. Vi segnaliamo queste tre etichette: Ca' del Bosco, Antinori Brut Riserva e Riserva Giulio Ferrari.



patrimoni ai piedi della Bella Otero o di Clé de Merode. Altre uova di pesce non hanno avuto la stessa fortuna. Quelle di tonno e di muggine sono diventate bottarga, cibi deliziosi per carità, ma non così di classe. E in Grecia è alimento tipico e comune la "taramas", uova di pesce conservate in barilotti sotto sale e utilizzate per un piatto, la "taramosalata", che è una sapida crema di colore rosa da mangiare con il pane.

Il caviale è, ovviamente, qualcosa di più, di eccelso. Delicatissimo, basta un nonnulla per rovinarlo: un po' troppo tempo aperto, il contatto stesso con il metallo ne altera il sapo-

storione è straordinariamente pregiato ed è sempre stata considerata alimento superbo. Nell'Inghilterra di Edoardo II una legge ne vietava pesca e consumo, riservandolo esclusivamente alla tavola del sovrano. I sudditi britannici si consolavano tuttavia con gli splendidi salmoni che popolavano i loro corsi d'acqua. Per contro Luigi XV, assaggiato per la prima volta il tanto decantato caviale, lo aveva sputato con disgusto chiamandolo "un'orribile marmellata di pesce". Nell'Europa continentale notizie di storioni e di caviale se ne hanno soprattutto in Francia e in Italia. Antonin Carême, il celeberrimo

I suoi estimatori le definiscono, per brevità, ma in maniera perentoria, "le uova degli dei", per il loro gusto unico e inimitabile. Ma sulle uova di storione, cioè sul caviale, è in corso da sempre una disputa. C'è chi giura che quello iraniano sia più pregiato di quello sovietico e chi, invece, sostiene l'opposto. La verità è difficile da appurare, visto che entrambi i prodotti sono uova di storione e che tanto gli storiioni russi che quelli iraniani nascono, crescono e si riproducono nelle acque del mar Caspio, le uniche in grado di garantire le qualità di storiioni migliori del mondo. Che sia russo o iraniano, comunque, il caviale (cibo raro, particolare e raffinato) ha un unico aspetto: sono minuscole uova di colore grigio scuro, tanto più brillanti e compatte quanto più il prodotto è fresco.

Il mercato offre varie confezioni, dal barattolino da 125 grammi alla scatola da 500 grammi, proposte da due importatori, la società Sorba, del gruppo Chiari & Forti, che tratta solo caviale russo, e la Bona Caviar di Pontevico, in provincia di Brescia, che si occupa invece di quello iraniano. C'è, poi, una larga fetta di mercato invasa da caviale importato di contrabbando da viaggiatori vari, *hostess* e *steward* di compagnie aeree, studenti iraniani all'Università di Perugia, camionisti dell'Est e così via. Esiste anche un caviale falso, composto da uova di lompo. Lo si trova in commercio a prezzi infinitamente minori e viene spesso utilizzato da ristoratori furbastrì che lo gabbellano per caviale nei risotti o in altri primi piatti, oppure su tartine ricche di salse in grado di coprirne il sapore. La differenza tra il caviale e il lompo, infatti, è nettissima: il secondo, è più aspro. Vi è tuttavia da dire che sul mercato le uova di lompo sono chiaramente indicate sulle confezioni e non esiste quindi il pericolo di venir tratti in inganno. Ma come si riconosce il caviale più pregiato? Che differenze ci sono tra le varie qualità? Prima di rispondere a queste domande, occorre conoscere le origini e la storia di questo squisito alimento. Il caviale, nella sua lontana storia, era quello che rimaneva, una volta pulito lo storione. Era, so-

continua





Il caviale migliore si riconosce non solo dal sapore, più elegante e meno forte di quello delle altre uova di pesce, ma anche a occhio: le uova di storione devono essere lucide, consistenti, perfettamente sgranate come quelle che vediamo in questa foto. Per non rovinarne il gusto squisito, devono sempre essere servite con posate d'avorio o madreperla.

DELIZIE

LE UOVA DEGLI DEI

Beluga, Ossetra o Sevruga? Russo o iraniano? Accompagnato da vodka o da champagne? Ecco una guida completa per riconoscere e scegliere il miglior caviale, l'alimento più raffinato del mondo, capriccio goloso di "viveur" e sovrani

maggiori. Il pesce pesa sui 200-300 chili e, in qualche caso, può arrivare anche a superare il doppio. La quantità di caviale è il 10 per cento del peso dell'animale, per cui può accadere che un solo storione dia anche 70 o 80 chili di uova. Il Beluga è un caviale di colore grigio scuro. Era la qualità preferita da Pablo Picasso che pagava il suo fornitore avvolgendo le banconote, a titolo di riconoscenza omaggio personale, in un suo disegno. L'Ossetra è uno storione di dimensione più piccole del Beluga: può arrivare a misurare un paio di metri, contro i tre dell'altro, e non supera di solito i 350 chili. Le uova tendono al nero con riflessi giallastri o sono sui toni di un marrone molto scuro. Il Sevruga, infine, rispetto ai fratelli è uno storioncino di peso variabile tra i 20 e i 100 chili, con uova decisamente più piccole. Il costo al pubblico, in Italia, va dal milione e 200 mila lire al chilo dell'Ossetra al milione e 600 mila del Sevruga, per finire ai 2 milioni e 400 mila del Beluga. In Italia, lo scorso anno, sono stati consumati circa 500 chili di caviale iraniano e oltre 2000 di quello russo. Esiste un sistema, oltre alla banale lettura dell'etichetta, per riconoscere e classificare il caviale. Potete provarlo con l'aiuto di un po' di pazienza e di un bilancino da orafino. Il Beluga ha da 30 a 32 uova per grammo, l'Ossetra da 45 e 55, il Sevruga 70 e oltre. Oltre a questo, il prodotto deve presentarsi lucido, consistente, perfettamente sgranato. Guai se fosse opaco e pastoso. Per evitare questi inconvenienti, è indispensabile una corretta lavorazione all'inizio. L'Unione Sovietica tutela con regolamenti precisi la produzione del caviale. Gli storioni vengono allevati artificialmente. Ogni anno dagli 80 ai 90 milioni di avannotti vengono immessi nel mar Caspio. Il pesce viene catturato solo se ha superato certe dimensioni equivalenti a un'età di circa 15 anni, ma non viene ucciso subito. Rimane vivo in una vasca fino al momento in cui ha inizio il lavoro di estrazione del caviale. L'animale viene stordito con un colpo in testa, quindi aperto con un coltello. È una crudeltà necessaria, perché la morte del pesce provocherebbe un'immediata acidità delle uova

che sono delicatissime. Il caviale viene quindi estratto e salato. È un momento molto importante, la salagione deve avvenire con sale finissimo, nella misura del 4 per cento del peso delle uova, e il trattamento va fatto con le mani nude di operai e operaie specializzati che sanno come rimastare senza rompere i minuti granelletti. "Malossol", la parola che figura sulle confezioni, non è una marca. Significa semplicemente che il caviale è stato salato poco. Può succedere, a questo punto, che, per una più lunga conservazione, il prodotto, inscatolato, venga pastorizzato leggermente, a 65 gradi circa. I puristi però

ogni scatola contiene il caviale di un solo storione, dev'essere assolutamente priva d'aria e conservata a temperatura leggermente al di sotto dello zero fino al momento del consumo. In queste condizioni può resistere bene fino a quattro settimane. È giunto il momento di andare a tavola con il caviale, e di servirlo correttamente. Bisogna tener presente prima di tutto che, proprio per queste sue caratteristiche di delicatezza, l'uovo di storione non ammette il contatto con il metallo. Dimenticate quindi i cucchiaini normali e, più che mai, il servizio buono d'argento. Il caviale va servito in una coppa di ve-

Le botteghe del caviale

Dove acquistare con sicurezza il caviale migliore? Per evitare delusioni e spiacevoli sorprese conviene diffidare delle confezioni in "offerta speciale", vendute a prezzi scontati, e rivolgersi sempre ed esclusivamente ai negozi specializzati. Ecco una scelta attraverso le gastronomie più fornite e più famose d'Italia. Milano: "Peck" (via Spadari 9, tel. 02/860842), oppure "Il salumaio di Montena-poleone" (via Montenapoleone 12, tel. 02/701123). Torino: "Castagno" (via Lagra-nge 34, tel. 011/544350). Modena: "Fini" (c.so Canalchiaro 139, tel. 059/223320). Firenze: "Paolo Azzarri" (Borgo S.Jacopo 26/b, tel. 055/261714), oppure "Convivium" (via F. de Sanctis 12/R, tel. 055/666878). Roma: "Gargani" (via Lombardia 15, tel. 06/4740865), oppure "Cisa" (via Pier Luigi da Palestrina 4, tel. 06/3603463). Napoli: "Pasquale Ursini" (piazza Trieste e Trento 54, tel. 081/417067), oppure "Ruocco" (via San Pasquale a Chiaia 31, tel. 081/411822), o ancora "La Baita" (via Mergellina 219, tel. 081/669088). A Palermo, infine, gli indirizzi giusti sono: "Gigi Mangia" (via Principe Belmonte 116, tel. 091/587651), oppure "Giovanni Pizzo" (via Perez 112, tel. 091/6162855).



preferiscono in assoluto il caviale fresco. Gli esperti, usano un metodo speciale per accertare la consistenza e la freschezza del prodotto: pongono una sfera d'oro, di peso determinato, al centro di una scatola di caviale. Se rimane in superficie, il caviale è perfetto, se viene inghiottita come dalle sabbie mobili, il caviale è molto probabilmente pastorizzato e sarà certamente meno buono di quello fresco. Per arrivare al consumatore in condizioni ideali, il prodotto fresco dev'essere prima di tutto lavorato in maniera perfetta e omogenea. Non bisogna mai mescolare le uova di due pesci. In genere

tro o di cristallo immersa in un letto di ghiaccio tritato, e toccato solo con posate d'osso, avorio o altro, o di madreperla. Gli accompagnamenti non sono molti. In Russia si usano *crêpes* di grano saraceno spalmate con panna acida con le quali avvolgere una porzioncina di caviale a fagottino, oppure sottili fette imburrate di pane tostato, preferibilmente integrale. Un po' ovunque ha successo anche la patata cotta al forno nella stagnola, aperta e spalmata di burro e caviale. Altre varianti sono uova sode tritate, qualche volta cipolline pure tritate, ma devono essere molto dolci.

GIORGIO MISTRETTA