

FORBES LIFE &gt;

# La culla delle perle nere

Il caviale migliore viene prodotto in Italia, da un'azienda bresciana. Agroittica. Un punto di riferimento nel mondo grazie alla sostenibilità dei suoi impianti, all'accuratezza nella lavorazione, alla qualità degli storioni. Storia di un successo (non) annunciato

DI SUSANNA TANZI



In alto, le "perle nere" di Calvisiano. Sopra, Carla Sora, dg di Agroittica Lombarda e ad di Italian Caviar. Nella pagina a fianco, Giovanni Pasini, presidente di Agroittica Lombarda, consigliere delegato della capogruppo Feralpi Holding e presidente di Acciaierie di Calvisiano. Accanto una confezione di Calvisius Beluga.

**I** russi? Preferiscono il caviale italiano. Pare un paradosso, ma accade davvero che gli ordini più qualificati arrivino proprio dalla patria dell'oro nero della gastronomia, il segno del successo di un'impresa che ha puntato sugli allevamenti degli storioni e ha vinto la scommessa. Diventando il primo produttore di caviale sostenibile al mondo e il più grande allevamento di storioni in Europa. Ed è così che, negli anni, Agroittica si è distinta ai più alti livelli con la sua ampia gamma di perle nere tra cui spicca Calvisius, il brand top di gamma, dedicato a una clientela gourmand, presente nei migliori

ristoranti e gastronomie internazionali e nella first class delle più blasonate compagnie aeree.

Le origini dell'azienda affondano le radici negli anni '70, grazie all'intuizione (avuta dai soci di un'acciaieria bresciana e da quelli di una società d'impiantistica siderurgica veneta) di sfruttare il calore residuo della produzione dell'acciaio per ottimizzare l'allevamento ittico: mediante uno scambiatore di calore, l'energia termica del processo siderurgico viene trasferita alle pure acque che sgorgano all'interno della proprietà, ricreando un habitat ottimale per diverse specie pregiate. Industria, allevamento ittico

## LA COLLEZIONE

**Calvisius Tradition Prestige, Royal, Elite.** Si ottiene dallo storione bianco, originario delle coste Nord Americane del Pacifico. Oltre che per la sua carne magra, bianca, è apprezzato per la cospicua produzione di uova di grande dimensione, da 2,9 a 3,2 millimetri, con una colorazione dal grigio scuro al nero. Gusto raffinato ed elegante con note burrose e aromi vicini al mondo della pasticceria. Occorrono minimo 12 anni di attesa per ottenere questo caviale.

**Calvisius Siberian Classic e Royal.** Dallo storione Siberiano, che produce un caviale di media dimensione (2,2-2,7 mm), necessita minimo di sette anni per arrivare alla produzione di caviale. Tonalità di colore dei grani discretamente ampia, dal grigio scuro al marrone pallido, texture abbastanza soffice e delicata, lievemente idratata con un piacevole effetto traslucido. Sapore pieno e deciso.

**Calvisius Beluga.** Caviale di grandi dimensioni: le uova superano i tre millimetri di diametro. Estratto dallo storione Huso huso, presenta una texture lucida e brillante con una colorazione che va dal grigio perla al grigio scuro, con la caratteristica occhiatura. Gusto cremoso, piacevolmente grasso, con note di mare sul finale. Per ottenere questo caviale occorrono 20 anni, ma l'attesa viene ampiamente ripagata da una specialità raffinata e di grande prestigio.



GOURMET

e agricoltura circostante, un modello ideale di utilizzo responsabile delle risorse idriche e dell'energia. Nello stabilimento di Calvisano, oltre allo storione, Agroittica produce, all'insegna di una tradizione italiana di artigianalità, anche trota, salmone, tonno e pesce spada. In continua evoluzione, la più importante novità è rappresentata dall'allevamento dello storione bianco, affiancato nel corso del tempo da altre specie. "Abbiamo costruito la nostra presenza in Italia, anno dopo anno: una base reputazionale solida, rafforzata dal continuo lavoro di ricerca di qualità ed eccellenza che il nostro caviale sa

esprimere", spiega Carla Sora, dg di Agroittica Lombarda e ad di Italian Caviar (Ars italiana, società controllata da Agroittica), azienda che produce tipi diversi di caviale rispetto all'allevamento principale di Calvisano. "Anche all'estero, soprattutto oltre i confini europei, stiamo crescendo con soddisfazione e miriamo a una nostra presenza significativa non solo negli Stati Uniti, ma anche nel sud est asiatico. La nostra sfida è soprattutto l'internazionalizzazione, dove sappiamo che l'attenzione alla qualità e al made in Italy corrisponde anche a maggiori volumi e migliori marginalità". **F**

### DISCIPLINARE DI QUALITÀ

**Purezza delle acque** L'acqua utilizzata per l'allevamento proviene esclusivamente dalla falda acquifera e sgorga direttamente all'interno della tenuta. La falda scorre dalle montagne attraverso strati di ghiaia, lo stesso substrato naturale sul quale gli storioni da sempre preferiscono alimentarsi e riprodursi. Anche i bacini di allevamento sono costituiti da ghiaia naturale sulla quale prende forma un ecosistema complesso che sostiene piccoli animali, ovvero il cibo degli storioni, integrando così la loro alimentazione e incrementando la sostenibilità dell'allevamento.

**Controllo della filiera** Il ciclo produttivo inizia con l'uovo e si conclude con l'uovo. Ogni fase, dalla riproduzione al confezionamento del caviale, si svolge in azienda. Il caviale viene prelevato, salato e spedito senza alcun passaggio intermedio. Qualità Il caviale prodotto da Agroittica è del tipo Malossol, in russo "poco salato". Esprime al meglio gli aromi e può essere degustato in purezza, ma è più delicato e richiede una cura particolare nella sua preparazione oltre a un controllo assoluto della catena del freddo.

**Freschezza** Il processo di preparazione del caviale avviene in meno di due ore. Non è pastorizzato ma fresco. Si possono assaporare le uova esattamente come natura le fa, senza alcuna modificazione termica, quindi risultano più burrose al palato e con una varietà di aromi molto più ampia ed equilibrata.

### IL BUSINESS IN NUMERI



Si aggira sulle 28 tonnellate la produzione totale di caviale, che l'azienda bresciana esporta in tutto il mondo, dove va il 90% delle preziose scatolette.



Due le filiali di appoggio, in America e Francia. I principali paesi d'esportazione sono Russia, Francia, Usa, Regno Unito e Giappone.



È stato di circa 23,2 milioni di euro, nel 2017 il fatturato delle tre divisioni di Agroittica (caviale, affumicati e storione).



Con i due impianti di Calvisano, l'impresa dispone di 60 ettari di allevamento, ai quali si è aggiunto da qualche anno l'impianto della società partecipata (al 35%) Storione Ticino, all'interno della riserva naturale del parco fluviale.