

ARS ITALICA CAVIAR IL CAVIALE ITALIANO

Il caviale è uno dei cibi più raffinati e d'élite al mondo, oggi come in passato il caviale nero continua a essere una delle prelibatezze più ricercate a tavola.

Scritto da: Isa Scuderi



Il caviale made in Italy.

Tra le venticinque specie di storione esistenti al mondo, cinque vivono nel mar Caspio, ma solo quattro producono caviale commestibile (il più famoso è quello dello **Storione Beluga**); per rendere l'idea della qualità del caviale in fattore di prestigio, bisogna considerare indubbiamente questi quattro fattori: **colore, sapore, consistenza e grado di maturazione**.

Le uova di alto pregio si ricavano dagli esemplari più vecchi, mediamente più grandi, che abbiano superato i dieci anni di vita.

Da diversi decenni il caviale viene prodotto in maniera sostenibile negli allevamenti, in Italia come in altre zone specifiche nel mondo, (Russia, Francia, Siria, Italia).

Ars Italica Caviar, brand della Italian Caviar, ne garantisce la sostenibilità e la produzione nelle incontaminate acque del Parco del Ticino, qui le 4 specie in crescita sono certificate **Globalgap**, marchio Ticino – Produzione Controllata.

Oggi in particolare vi parliamo del caviale Italiano al 100%.

Agroittica Lombarda, leader per la produzione del caviale realizzato nel territorio Italiano, dedica la sua itticoltura a un perfetto equilibrio filiera eco-friendly, segnando l'inizio di una grande società dove gli azionisti sono la famiglia **Pasini, Ravagnan, e gruppo Feralpi**.

Il caviale affonda le sue radici già nel Rinascimento, e tra le tre specie di storioni autoctone italiane presenti nel territorio (**Acipenser Sturio, Huso Huso, Acipenser Naccarii**) se n'è salvata solamente una :**Acipenser Naccarii**, "**Ars Italica Da Vinci**", grazie all'intervento di **Giacinto Giovannini** negli anni '70, acquistando gli ultimi 50 esemplari diede vita all'allevamento del caviale made in Italy, ora allevamento nel parco del Ticino.

Col trascorrere degli anni, **Ars Italica, società del gruppo Agro Ittica**, ne ha aggiunto altre specie; c'è lo storione Russo, (Oscietra), lo storione stellato (Sevruga), lo Storione Albino (Caviale Albino) tra il più raffinato al mondo.

Questa storia è il risultato di una patria storica del caviale, dove tutto si riassume in una grande tradizione tornata a sopravvivere grazie alla passione di uomini, che ad oggi hanno reso l'Italia la nazione produttrice più grande al mondo.

Ars Italica Caviar, "Italian Caviar s.r.l"

via del Porto, 26 – 27023 Cassolnovo (PV)



ARS ITALICA CAVIAR