

## **FOCUS** – Le uova di pesce: il caviale e la bottarga

### Il caviale

È ottenuto dalle uova di storione di allevamento: dal 2006 è vietato il commercio internazionale di caviale selvaggio e dal 2016 è vietata la pesca nel mar Caspio, area dove si produce il 90% del caviale mondiale.

Le principali varietà di caviale sono le seguenti:

- il **beluga**, dalla grana grossa di colore grigio, classificato in tre tonalità: 000 grigio chiaro (il più pregiato), 00 grigio medio, 0 grigio scuro. L'etichetta è generalmente blu o azzurra;
- l'**osetra**, dalla grana media di colore marrone tendente al grigio, dal leggero aroma di nocciola, generalmente commercializzato in confezioni gialle;
- il **sevruga**, dalla grana piccola di colore grigio, dal sapore deciso, è commercializzato in scatole rosse.

Il più costoso è il caviale Almas, di colore bianco, venduto in confezioni d'oro. Il termine *Malossol* indica che è stata aggiunta una ridotta quantità di sale.

All'ingrosso il caviale fresco è venduto in latte di metallo di circa 1,6 kg, poi l'azienda importatrice lo suddivide in papaline di vetro o confezioni di latta da 30, 50, 100 o più grammi.

Il caviale va conservato in frigorifero alla temperatura di 0-2 °C, rivoltando il contenitore originale una o due volte al giorno; dalla data di produzione la sua conservabilità è di 1 anno, ma per le confezioni al dettaglio la scadenza è di 90-120 giorni.

**DIDA:** L'etichetta del caviale fornisce numerose informazioni

C allevato	Anno produzione	Lotto
HUS	/ C /	IT / 2018 /
xxxx	/	yyyy
Identificativo della specie:	Paese di Origine:	Stabilimento di produzione (CTRL)
HUS Beluga	IT Italia	
GUE Osietra	IR Iran	
STE Sevruga	RU Russia	

## **La bottarga**

È ottenuta dalle uova di tonno o di muggine (la più apprezzata); la bottarga di Cabras (in provincia di Oristano) è forse la più rinomata.

Nel periodo estivo vengono estratte dal ventre del pesce le due sacche ovariche, che sono poi lavate in acqua di mare, salate e lasciate riposare per un periodo variabile a seconda delle dimensioni. Dopo averle sciacquate, le sacche vengono prima poste a sgocciolare su un piano inclinato, poi vengono pressate e stagionate nelle apposite rastrelliere dove rimangono 20-40 giorni.

Tra le due bottarghe si riscontrano differenze di aspetto e di sapore: quella di tonno è più scura e ha un gusto più marcato rispetto a quella di muggine, che invece si presenta dorata, più tenera e delicata.

La bottarga è commercializzata in bafra oppure macinata.

**In cucina** la bottarga viene usata quasi sempre a crudo; il modo più semplice e più apprezzato è quello di affettarla e di servirla al naturale (condita con un filo di olio EVO e accompagnata da crostini) oppure da cospargere su pasta o risotto, come fosse “parmigiano” di mare.