

CAVIALE di FRANCIA

caviar
de FRANCE

Il caviale francese ritorna sulle tavole, grazie allo storione Siberiano, che ora vive vicino all'estuario della Gironda, nei pressi di Bordeaux. Si racconta che nel 1916, una principessa russa in viaggio in quei luoghi, vide dei pescatori che nutrivano polli ed anatre con uova di storione. Mostrando come fare il caviale, diede inizio ad un periodo d'oro per la zona dell'estuario, dove le acque dell'Atlantico si mischiano con quelle dei fiumi Gironda e Dordogna. Il caviale diventò un prodotto di lusso nei negozi di Parigi specializzati ma la pesca intensiva e l'inquinamento decimarono gli allevamenti e nel 1982 la specie locale rischiò l'estinzione e fu dichiarata specie protetta. Anche nei due Paesi maggiori produttori, Russia ed Iran, la pesca indiscriminata e la pesca illegale ha ridotto gli stock di storioni e limitato le esportazioni, ma la specie *Acipenser Baerii* della Siberia è stata importata in Gironda da "Moulin de la Cassadotte". "Moulin de la Cassadotte" comincia la sua attività nel 1993 ed attualmente ha circa 70 mila storioni che vivono in condizioni naturali. Nel 2006 l'azienda viene acquisita da Caviar de France che migliora ulteriormente le condizioni di allevamento degli storioni che vivono in bacini di acqua corrente e non subiscono in alcun modo una maturazione accelerata ottenuta con il riscaldamento artificiale dell'acqua, come accade in altri stabilimenti. All'età di 4 anni le femmine vengono prese e trasferite di bacino in bacino, per terminare in un bacino alimentato da pura acqua di falda, ci vogliono circa 10 anni prima che le uova di storione vengano raccolte. Uno storione maturo può misurare 1 metro e pesare 7 kg, dei quali, il 10% circa è caviale che viene estratto in appositi laboratori.

Come degustarlo?

Toglierlo dal frigo una mezz'ora prima della degustazione. Servirlo in un recipiente su un letto di ghiaccio, utilizzando cucchiaini in corno, porcellana, madreperla... ma soprattutto non in inox o argento. Il primo assaggio aprirà le papille ed il gusto raggiungerà il suo massimo dal secondo assaggio. Tenete le uova sulla lingua e lasciatele sciogliere. Nel caso voleste accompagnarlo, fatelo con una purea di patate, una crema di cavolfiori o su un uovo barzotto, sono sconsigliati limone o cipolla che possono invece accompagnare il gusto forte del caviale selvaggio. Si raccomanda di abbinarlo ad un vino bianco secco o idealmente ad uno champagne brut (vitigno 100% Chardonnay). Per gli amatori, la Vodka è sempre un abbinamento valido, purché si tratti di una vodka neutra.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONFEZIONE
EBENE	Caviale pastorizzato seguendo i metodi tradizionali di Russia e Iran. Ha una durata di 18 mesi.	30 g 50 g 100g
DIVA	Caviale fresco, senza conservanti. Ha una durata di 3 mesi.	30 g 50 g 100g



ebène
Le Caviar par excellence

D **diva**
le caviar par nature