



## ECOSPESA

## Il caviale di storione prodotto nel Bresciano Una scelta sostenibile e «amica del mare» «Qui gli allevamenti rispettano l'ambiente»

25

**Le tonnellate**  
di caviale  
che vengono  
prodotte ogni  
anno dalla  
società  
Agro Ittica  
Lombarda

Le feste di Natale si avvicinano e con loro le occasioni per mangiare qualcosa di speciale, come il caviale, da sempre simbolo di raffinatezza e prestigio.

Il caviale, come tutte le cose rare o quelle difficili da ottenere, costa caro: si ricava raccogliendo le uova di storioni giunti a maturità, quando hanno oltre dieci anni. Questi pesci sono sempre più rari in tutto il

mondo e dal 1998 la loro cattura è stata regolamentata.

Per mangiare caviale prodotto in modo sostenibile (almeno per l'ambiente) possiamo dunque scegliere quello ricavato da storioni di allevamento in Lombardia, a Calvisano (Brescia), dove si trova il maggior produttore mondiale di questo tipo di caviale. L'azienda Agroittica Lombarda dagli anni



'90 produce ottimo caviale a partire dagli storioni russi allevati all'interno delle enormi vasche e da quelli di allevamenti all'interno del parco del Ticino.

In tutti i casi si utilizzano acque di risorgiva e l'attenzione all'ambiente ha garantito a questa produzione la certificazione di sostenibilità «Friend of the sea». Se invece cerchiamo un'alternativa vegana c'è il caviale di alghe, all'Ikea e su alcuni siti di cibo naturale.

