

# L'ANIMA DEGLI IMPRENDITORI

## «Più caviale e storione per tutti Sono parte della nostra tradizione»

*Giovanni Pasini racconta la storia di Calvisius, l'azienda italiana che esporta nel mondo l'«oro nero»: «Già Leonardo lo celebrava»*

Negli ultimi anni in Italia si è parlato per lo più di alcuni imprenditori: Silvio Berlusconi, Flavio Briatore, Oscar Farinetti, e spesso non per i loro meriti imprenditoriali. Accanto a questi nomi vip, le cronache hanno talvolta ospitato i nomi sconosciuti di piccoli imprenditori che sono stati piegati dalla crisi fino ad uccidersi. Dagli ideologizzati che vorrebbero cambiare il mondo a chiacchie-

re e violenza, gli imprenditori sono avversati o considerati «sporchi capitalisti». Ma loro il mondo lo rivoluzionano davvero: con le proprie idee, il proprio coraggio, il proprio denaro. Costruiscono la cultura del Paese, proseguendone le tradizioni e innovandole. Continua il viaggio di *Libero* nelle eccellenze silenziose dell'Italia, alle quali vogliamo dare voce, perché ci raccontino l'anima degli imprenditori.

■ ■ ■ GEMMA GAETANI

■ ■ ■ Nel film *Hollywood Party* una starlette, assaggiando il caviale, dice: «Questa marmellata di more sa di pesce!». Nel l'immaginario di noi tutti, e anche in bocca, altro che marmellata e pesce: lo squisito caviale è l'oro nero degli alimenti; non è concepito come cibo per tutti i giorni (purtroppo); non allocherebbe mai l'idea che un'azienda italiana, piuttosto che russa, possa esserne regina di produzione ed esportazione anche agli stessi russi. Il nostro Paese si associa, d'abitudine, ad altre prelibatezze. Eppure **Agroittica Lombarda**, nata a Calvisano alla fine degli anni 70, dopo quasi cinquant'anni è leader mondiale del caviale d'allevamento. Protagonista di una bella e magistrale favola economica, per Agroittica diffondere il suo caviale **Calvisius** significa condurre una rivoluzione alimentare-culturale. Perché arrivi a tutti, si può acquistare anche online, stoccato perfino nella deliziosa forma a lingotto o utilizzato come ingrediente del ripieno dei fenomenali ravioli di storione. Il loro motto sembra essere «più caviale (e storione) per tutti», rinoma-

ti chef inventano ricette notevoli come l'insalata di uova e uova di Enrico Crippa o gallina e caviale Calvisius di Andrea Berton. Abbiamo intervistato il presidente di Agroittica Lombarda, **Giovanni Pasini**.

**La vostra storia sembra una favola ambientata nell'economia. A mio avviso il vostro momento più geniale, dopo la stessa fondazione, fu proporre il vostro caviale alle compagnie aeree, nel 2000. Come andò?**

«Quando a fine anni 90 iniziammo a produrre caviale da storione allevato, inventammo un prodotto completamente nuovo. All'inizio sembrò naturale proporci a quello che allora era il principale commerciante di caviale da storione selvaggio al mondo: il nostro interlocutore non capì non solo che in un futuro abbastanza prossimo il caviale di storione allevato sarebbe stato l'unico disponibile (giòva ricordare che in quegli anni la disponibilità di caviale iraniano e russo cominciava a diventare sempre più saltuaria). Ma, soprattutto, che il caviale da allevamento sarebbe diventato l'unico a permettere una costanza qualitativa del

prodotto altrimenti irraggiungibile. Contemporaneamente Lufthansa era alla ricerca di un caviale da servire a bordo delle proprie *first class* che mantenesse una qualità costante: fece una scommessa sul caviale Calvisius e ottenne risultati eccezionali. Il risultato è che dopo ben 15 anni siamo il principale fornitore di Lufthansa e delle *first class* di Singapore Airlines, Thai Airways, Qantas, Air Nippon, Cathay pacific, Dragonair, Malaysia air, Korean air, Ana air su alcune tratte (ora manca solo Alitalia ed Emirates..).

**Come mai sostituiste il primo tipo di allevamento, di anguille, con lo storione? Fu un altro momento decisivo e coraggioso: avreste «raccolto» il primo prodotto dopo anni...**

«A metà degli anni 70, sfruttando quello che si potrebbe definire un teleriscaldamento *ante litteram* realizzato con la vicina acciaieria, nacque l'allevamento di anguille. Delle anguille però non si riesce a controllare il ciclo completo, la riproduzione in cattività è impossibile. Nel 1981 l'incontro tra Gino Ravagnan, socio storico di Agroittica, col professore russo Sergey Doroshov, biolo-

go marino all'Università di Davis in California, segnò la svolta decisiva. Lo scienziato consigliò l'introduzione nell'allevamento di una precisa varietà tipica del Pacifico, lo storione Bianco. Col tempo riuscimmo a riprodurlo e decidemmo di specializzarci su un pesce di cui potevamo garantire l'intera filiera, abbandonando a fine anni 90 l'allevamento dell'anguilla.

**L'artigianato italiano è noto per la sua eccellenza. Nello specifico del settore alimentare, tolto tartufo e poco altro, riguarda cibi «poveri»: dalla mozzarella alla pasta passando per la pizza. Siete fieri di aver condotto l'Italia nell'altissima gamma dell'artigianato gastronomico?**

«Siamo molto orgogliosi, poiché Calvisius unisce a una lunga e onorata tradizione italiana l'impiego di tecnologie sostenibili. La cura maniacale dei dettagli e l'attenzione alla qualità sono da sempre l'essenza del nostro brand. Siamo appena entrati nella fondazione Altagama che dal 1992 riunisce le imprese dell'alta industria culturale e creativa italiana, riconosciute come autentiche ambasciatrici dello stile italiano nel mon-

do». **Dallo storione dell'Adriatico produce l'Ars Italica Calvisius Da Vinci che rende omaggio a Leonardo Da Vinci. Volete connotare il caviale in chiave italiana?**

«Assolutamente sì. Anche se sconosciuta a molti, l'Italia ha una forte tradizione nel mondo del caviale. Già nelle corti delle nobili famiglie Gonzaga, Este, Medici e Sforza, il caviale veniva considerato un alimento di grande pregio ed eleganza, adatto a celebrare giornate di festa con banchetti sontuosi e pranzi raffinati. La leggenda narra che il grande Leonardo, nel 1491, mentre camminava lungo la riva del Ticino a Pavia, vide nel fiume un maestoso storione ed ebbe l'idea di donare a Beatrice d'Este le preziose uova, piccole come perle, ma dal gusto tanto prelibato quanto raro. Si racconta che durante il banchetto nuziale della duchessa e di Ludovico il Moro, l'artista abbia offerto alla sposa il caviale di storione in un scrigno incastonato da pietre e gemme di valore, proprio come se si trattasse di un prezioso gioiello. Basti pensare che il *pay off* di *Ars Italica Calvisius* parla latino:

“Ova Stirionis Conditum Quod Caviare Vocant”».

**Occorre attendere anni per ottenere il caviale. È il contrario del fast food. Cioè lunghi tempi produttivi per realizzare piccole quantità di cibo prezioso anziché produzioni brevissima di grandi quantità di cibo di pessimo valore...**

«Il valore del tempo è per noi importantissimo. Attendere almeno 11 anni per la produzione del caviale vuol dire cura e costante attenzione ai ritmi naturali dei nostri storioni. Non si deve aver fretta, al contrario bisogna aspettare il momento giusto in termini di maturazione dell'esemplare e delle uova. Del resto, la comprensione della reale profondità del tempo è connaturata allo storione, che esiste da ben 200 milioni di anni circa e sopravvisse all'estinzione di massa di 60 milioni di anni fa che colpì almeno il 70% delle specie viventi sulla Terra, compresi i dinosauri».

**Qual è la sua ricetta con caviale preferita?**

«L'Extasy, un celebre piatto dello chef Stefano Cerveni, realizzato fondendo insieme in maniera del tutto incredibile elementi quali il foie gras, il tonno rosso e il caviale Calvisius. Ma il caviale è ecceziona-

le anche degustato semplicemente insieme ad una patata lessa o ad un puré di patata: il prodotto di per sé, senza elaborazioni o accompagnamenti particolari, è già perfetto, straordinario».

**Siete attenti alla sostenibilità ambientale e addirittura a quella sociale, cioè i vostri dipendenti sono perlopiù del territorio limitrofo, anche fornitori e partner sono locali.**

«L'attenzione alla sostenibilità fa parte del nostro dna. Il modello stesso alla base dell'idea imprenditoriale di Agroittica ne è la testimonianza: una relazione mutualistica virtuosa per cui acciaieria e allevamento si scambiano energia termica garantendo efficienza e minori sprechi ad entrambi. I nostri dipendenti sono una nostra grande forza, come la comunità locale dalla quale provengono. Agroittica, poi, allevando e riproducendo anno per anno diverse decine di migliaia di storioni, costituisce una vera e propria garanzia di sopravvivenza della stessa specie, oggi più che mai minacciata, all'interno dei bacini naturali, di estinzione».

**Vendete il vostro caviale anche ai discendenti della corte degli Zar! La Russia nell'immaginario comune**

**è la patria del caviale, cavoli, siete un po' come coloro che riescono a vendere i frigoriferi agli eschimesi.**

«Esportare caviale in Russia ci inorgoglisce, vista la conoscenza di questo prodotto da parte del popolo russo. A proposito, voglio ricordare per la piacevolezza, la simpatia e la gentilezza della visita, l'ambasciatore Russo a Roma e sua moglie: dopo aver assaggiato il nostro prodotto, ci hanno onorato della loro presenza qui a Calvisano e hanno avuto parole di encomio per il nostro "fantastico caviale", "un prodotto veramente ottimo, gustoso, di grandissima qualità". Una gratificazione incommensurabile».

**Produce 25 tonnellate di caviale l'anno. Il vostro caviale si trova nei negozi, nei migliori ristoranti, era al concerto di John Legend al Cala di Volpe di Porto Cervo due anni fa, esportate circa 23 tonnellate in vari Paesi del mondo, state pensando di produrre lo storione sott'olio. Volete conquistare il mondo con lo storione?**

«Crediamo fortemente nello storione. Oltre ad essere molto il pesce da cui viene estratto il caviale, ha caratteristiche nutrizionali eccellenti. Poco calorico, ricco di proteine e omega 3, dovrebbe far parte della dieta di tutti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**PERLE DI GUSTO**

*Nella foto a fianco, il caviale Calvisius. Sotto, il piatto «Extasy» dello chef Stefano Cerveni*



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.