

## L'Italie, patrie du caviar devant la Russie et l'Iran

La Péninsule est devenue le premier exportateur mondial de l'or noir des grandes tables.

Quel est le premier pays exportateur de caviar au monde ? La Russie, l'Iran ? Mieux vaut donner sa langue aux chats car la réponse est... l'Italie.

Pêche industrielle et braconnage ont en effet décimé la population mondiale d'esturgeons sauvages dont la production a chuté en 10 ans de 123 à 10 tonnes.

L'exportation du caviar sauvage est désormais bannie par la convention sur le commerce des espèces menacées d'extinction.

Résultat : plus de 95% des 140 tonnes de caviar consommées chaque année dans le monde proviennent de l'aquaculture dont les Italiens sont passés maîtres.

Même les Russes, dont la production ne suffit pas à la demande interne, sont obligés de s'approvisionner dans la Péninsule.

L'Agro Ittica, située à Calvisano, près de Brescia, à côté du Lac de Garde, produit à elle seule 25 des 40 tonnes annuelles d'or noir transalpin.

### **Chaleur d'une aciérie**

Le caviar lombard «made in Italie» est le fruit de l'union étrange entre l'acier et l'élevage.

Dans les années 60, Gino Ravagnana a une idée folle : récupérer la chaleur des hauts fourneaux d'une aciérie pour chauffer l'eau d'un élevage d'anguilles.

Le stratagème fonctionne, mais la consommation d'anguilles est en chute libre.

C'est Serge Doroshoh, biologiste marin soviétique réfugié en Amérique, qui susurre à l'entrepreneur lombard une idée de génie : «Laisse tomber les anguilles et essaye l'esturgeon blanc.»

Aujourd'hui encore, les 50 000 esturgeons qui naissent chaque année à Calvisano passent les deux ou trois premières années de leur vie au chaud dans l'eau en provenance des hauts fourneaux.

### **Seul du sel est rajouté**

Les œufs recueillis, soit 5 kg pour un esturgeon femelle d'une dizaine d'années, entrent alors dans une chaîne de conditionnement totalement aseptique.

«Le caviar, c'est des œufs d'esturgeon, du sel et aucun autre agent conservateur, explique Lelio Mondella, directeur général de Agro Ittica.

Or notre caviar est «malossol», ce qui veut dire «frais et peu salé» en russe. La moindre bactérie peut tout gâcher.»

Déclinées en qualités différentes selon la taille et la couleur des œufs, plus ils sont gros et clairs, meilleur est le produit et l'espèce des esturgeons, ce sont douze types

différents de caviar qui partent de Calvisano pour des prix variant entre 2000 (2163 francs) et 8110 euros le kilo.

Du sibérien au goût léger qui plaît aux femmes à l'osciètre boisé, du sévruga iodé au béluga crémeux et parfumé à l'amande. Jusqu'au «gold», très rare caviar jaune ambre d'esturgeons albinos, aussi cher que snob.

### **Manne céleste**

Des œufs d'esturgeons dégustés dans tous les cieux du monde.

Les premiers clients d'Agro Ittica Lombarda sont en effet les «first class» des compagnies aériennes avec 10 tonnes par an : Lufthansa, Thai Airlines, Singapour Airlines et toutes les compagnies des émirats arabes.

Une manne céleste, car elle permet d'étaler les ventes sur toute l'année alors que la consommation domestique se concentre sur la période de Noël. Pour quelques heureux fortunés seulement.

Source : <http://www.24heures.ch/news/standard/italie-patrie-caviar-russie-liran/story/29350515>