Pisani Dossi: dopo lo storione, ora arriva il caviale

caviale-ba414725

Dopo oltre 20 anni di commercializzazione di uova embrionate, larve, avannotti e storioni adulti, l'Azienda Agricola Pisani Dossi inizia la produzione di caviale, ottenendo un'ottima risposta dal mercato. L'azienda vanta un'ottima reputazione grazie all'alta qualità del prodotto finale, alle attente metodologie di allevamento e grazie alla scelta delle specie di storione allevate: (A.baerii e A.gueldenstaedtii). Il particolare processo di depurazione in acque purissime, l'attenta selezione di ogni singola femmina riproduttrice insieme all'accurata scelta e preparazione delle uova prima della salagione garantiscono un prodotto finale di alta qualità, freschissimo e "malossol", ovvero a basso contenuto di sale, senza conservanti aggiunti o trattamenti di alcun tipo. Il caviale si presenta in granuli uniformi, dall'aspetto lieve, ma sempre consistente, dall'aroma leggermente salino e dal delicato sapore di noci. E' disponibile in confezioni sottovuoto nei formati da 20g - 30g - 50g - 100g - 200g - 500g. L'azienda prosegue naturalmente anche nella produzione di storioni, tutelati dal marchio SQ+: Storione di Qualità Superiore. La specie pregiata "Siberiana" (A. baerii) e l'allevamento naturale seguito durante l'intero ciclo di crescita ne garantiscono l'alta qualità. Filetti o baffe leggermente salate vengono affumicate a caldo con l'impiego di legni nobili e sistemi di lavorazione puramente artigianale. Carne molto tenera, magra, delicata e allo stesso tempo dal gusto intenso, già pronta per le ricette d'alta cucina. Lo storione in genere, grazie al contenuto e alla particolare composizione dei suoi acidi grassi naturali, si è dimostrato uno dei pesci d'acqua dolce più sano e capace di aiutare nella riduzione del colesterolo e nella prevenzione delle malattie cardiovascolari. Trancetti o Baffe intere di Storione affumicato sono commercializzati in confezioni sottovuoto con pesi variabili fino ad 1 kg.

Caviale 2

Storione

L'Acquacoltura dell'Azienda Agricola Pisani Dossi è nata a Cisliano (Milano) nel 1982 in un'area ricca di risorgive purissime. L'impianto, progettato inizialmente come cecheria di anguille, si è dedicato successivamente alla ricerca e allo sviluppo di tecniche di acquacoltura intensiva per l'allevamento di varie specie dolci, salmastre e marine, in partnership con una società di ingegneria. Le conoscenze

acquisite, uniche in Europa, spaziano da anguille, trote, carpe, tinche, pesci gatto, tilapia, lucci, storioni, pesci tropicali ed ornamentali di acqua fredda) fino ai crostacei d'acqua dolce e salmastra. Nell'impianto oggi si effettua il ciclo intero di riproduzione e allevamento dello storione, fino al prodotto finale. L'azienda occupa una superficie pari a 5 ettari ed è alimentata da acque che provengono da 3 diversi pozzi profondi 40 metri e da una risorgiva. L'impianto è composto da più di 15 bacini in terra con estensione compresa tra 500 e 2000 mq, per un totale di circa 20.000 mq, oltre a 150 vasche posizionate all'esterno ed all'interno di una serra di 3.200 mq. La temperatura dell'acqua dei pozzi, all'estrazione, è di circa 14C° e quella dell'acqua di risorgiva varia, a seconda delle stagioni, tra 7C° e 21C°, fattore molto importante per il condizionamento naturale dei riproduttori. L'impianto dispone, all'interno della serra, di circuiti separati con ricircolo parziale o totale tramite filtri meccanici e biologici. La modularità e versatilità dei circuiti consente di variare la temperatura dell'acqua ed il fotoperiodo in funzione delle esigenze delle specie allevate e del condizionamento dei riproduttori, o dell'esecuzione di programmi di ricerca. L'allevamento utilizza mangimi composti solo da farine biologiche di pesce e vegetali. Dopo oltre 20 anni di commercializzazione di uova embrionate, larve, avannotti e storioni adulti, inizia la produzione di caviale.kg.