La collection 2016 di Calvisius

calvisius-caviar-degustation-at-il-cielo-hr-cab891b3

Il Caviale Calvisius, leader mondiale e prodotto top nel comparto dell'alta gastronomia italiana, presenta la nuovissima "Calvisius Caviar Collection 2016" che garantisce una verticale di caviale variegata e completa, in grado di soddisfare i più esigenti gourmandises. Il luogo scelto per la presentazione della collezione è l'EXPO di Milano, presso Ristorante Identità Golose Expo (vicino al padiglione Thailandia), martedì 27 ottobre alle ore 19:00, durante il cocktail and dinner a cura dello chef Andrea Ribaldone.

CalvisiusSono quattro le tipologie che fanno parte della Collection 2016:

Calvisius Tradition Royal, esempio supremo del grande artigianato made in Italy. Si ottiene dallo Storione Bianco (una specie originaria del Nord Europa, dall'Alaska alla Bassa California). Le uova, di buona consistenza, sono di colore grigio scuro/nero e di grande diametro. Il suo sapore elegante e il basso contenuto di sale sono le principali caratteristiche che rendono il Calvisius Tradition Royal un prodotto unico e inimitabile, ideale da degustare in purezza per far percepire al conoscitore esperto e appassionato, la delicatezza e il gusto di questo alimento così prestigioso. Occorrono mediamente 12 anni di attesa per ottenere questo caviale.

Ars Italica Calvisius Oscietra Royal: è una selezione dell'Oscietra estratto dal celebre storione Russo originario del Mar Caspio, Mar Nero e Mar d'Azov. Dalle sue uova di grandi dimensioni si ottiene un caviale dal gusto morbido, con un leggero aroma di nocciola e una colorazione tra il marrone scuro e il beige, ideale per accompagnare un'ottima tartare di manzo. Per ottenerlo occorre attendere la crescita degli storioni fino ai 9/11 anni di vita.

Siberian Royal, ultimo arrivato in casa Calvisius: il suo nome evoca, in maniera inequivocabile, la particolare specie di storione dalla quale lo si ricava, lo storione siberano (Acispenser Baerii Baerii), un animale di medie dimensioni, che arriva a raggiungere anche i 40 kg di peso. Originario dei bacini fluviali e lacustri della Siberia (i fiumi Ob e Kolyma e il Lago Baikal), anche lo lo storione siberiano oggi è allevato nelle chiare acque della Lombardia e lavorato nei certificati stabilimenti di Calvisano (BS) e

regala un caviale estremamente versatile le cui dimensioni variano con l’età (tra i 2,2 e i 2,7 millimetri): la gamma delle tonalità di colore dei grani è discretamente ampia e varia dal grigio all’ambra. Il suo gusto delicatamente iodato e la soffice texture, trovano piena esaltazione se il caviale viene degustato su un’ostrica. Il Siberian Royal è il risultato di circa 8 anni di attesa per poter procedere all’estrazione del caviale, il momento in cui le uova sono alla loro massima maturazione.

Ars Italica Calvisius Da Vinci, infine, rende omaggio al grande genio del Rinascimento ed è un caviale al carattere intenso e distintivo, ottenuto dall’italianissimo storione cobice tipico del Mar Adriatico e dei principali corsi d’acqua della regione Padano-Veneta, della Dalmazia e della Grecia Occidentale. Questo caviale dal gusto fresco e deciso, ha una consistenza particolarmente morbida e le sue uova hanno dimensioni medie con tonalità che vanno dal marrone al nero. E’ perfetto per condire uno spaghettino freddo alla Gualtiero Marchesi. Occorrono circa 10 anni per ottenere il migliore caviale da questa specie.

Tutti i caviali della Collection 2016 rispettano i criteri di eccellenza, qualità, tracciabilità e sostenibilità e sono ottenuti da specie di storione pure e non ibride, una scelta di qualità unica che si riflette sul suo gusto raffinato e senza compromessi.

Quattro varianti eccellenti, diverse tra loro ma accomunate dalla tecnica Malossol (basso contenuto di sale). Un’esperienza degustativa sorprendente ed affascinante allo stesso tempo.