



CALVISIUS CAVIAR COLLECTION 2013
A IDENTITA' GOLOSE:
IL RISPETTO TUTTO ITALIANO PER LA QUALITA' E LA TRADIZIONE

Il Caviale Calvisius, leader mondiale e prodotto top nel comparto dell'alta gastronomia italiana, presenta la nuovissima "**Calvisius Caviar Collection 2013**" in occasione della prossima edizione di Identità Golose in programma dal 10 al 12 febbraio a Milano.

Un elegante box destinato ai migliori ristoratori, che potranno così garantire, ai propri ospiti, una verticale di caviale variegata e completa, in grado di soddisfare i più esigenti gourmandises.

Sono quattro le tipologie che fanno parte della Collection 2013: il **Calvisius Tradition**, esempio supremo del grande artigianato italiano nelle specialità di alta gamma. Si ottiene dallo Storione Bianco e le uova, di buona consistenza, sono di colore grigio scuro e di grande diametro. Il suo sapore elegante e il basso contenuto di sale sono le principali caratteristiche che rendono il Calvisius Tradition un prodotto unico e inimitabile, in grado di far percepire al conoscitore esperto e appassionato, la delicatezza e il gusto di questo prestigioso alimento.

Il Calvisius Oscietra Classic è un caviale prelibato, di una qualità sorprendente e dall'inconfondibile retrogusto di nocciola. Si ottiene dallo Storione Russo; le uova sono di media dimensione.

Il Calvisius Oscietra Royal rappresenta un'ulteriore selezione dell'Oscietra per grandezza e per colore, variando dal marrone scuro al beige. Il retrogusto di nocciola risulta essere ancor più piacevole.

Infine, il **Calvisius Venice**, ottenuto da un incrocio tra lo Storione Siberiano e quello Cobice, si distingue per il suo gusto raffinato e leggermente iodato. Le sue uova dall'aroma intenso, delizieranno anche quei palati più esigenti che sapranno apprezzarne il particolare colore traslucido e il sapore deciso.

Quattro varianti eccellenti, diverse tra loro ma accomunate da una freschezza ed un gusto straordinari: un'idea di degustazione nuova, che esce dagli schemi e avvicina il consumatore ad un'idea di percorso sensoriale a 360°, un'esperienza che di gusto che affascina e al tempo stesso soddisfa per diversità e intensità.

Per la presentazione della "**Calvisius Caviar Collection 2013**" nessun contesto è dunque più appropriato che il Congresso di Identità Golose, giunto alla IX edizione: quest'anno il tema

prescelto è quello del “**Rispetto**” inteso come un valore fondamentale e rivoluzionario da ritenere imprescindibile nell’approccio umano verso la nostra terra, le materie prime, i clienti e tutte le professionalità che lavorano, con passione e talento, nel mondo della ristorazione e della gastronomia.

In questa nobile tematica si rispecchia il pensiero di Agroittica Lombarda che produce il suo prodotto di punta, il Caviale Calvisius, soddisfacendo i requisiti dei più severi standard internazionali ed ottenendo la certificazione **Friend of the Sea** per la sua azione di tutela e sostenibilità della specie: con la sua tecnica di acquacoltura sostenibile infatti, l’azienda bresciana permette la corretta riproduzione di storioni e contribuisce a salvaguardare la specie e il benessere degli stessi storioni, rispettando così la **Convenzione di Washington** (Cites).

Forte è anche il rispetto che l’azienda riserva ai professionisti che ogni giorno lavorano per offrire un caviale di assoluta qualità e prelibatezza. Ad oggi quella di Calvisano risulta essere, su scala mondiale, **la realtà maggiormente all’avanguardia riguardo al know how per la produzione di un caviale apprezzato ed esportato in tutto il mondo**, attraverso un connubio perfetto tra tecnologia moderna e metodo artigianale, nel pieno rispetto dei metodi di lavorazione tradizionali e dell’ambiente circostante.

A **Identità Golose 2013** il **Caviale Calvisius** sarà presente con i tartufi **Tartuflanghe**, il riso **Acquerello**, i Franciacorta **Ca’ del Bosco**. Quattro aziende unite dal rispetto per le materie prime e dalla cura e la salvaguardia del territorio. I rispettivi prodotti saranno interpretati al Congresso da due rinomati chef del panorama della ristorazione italiana: lo Chef stellato **Stefano Cerveni**, titolare del famoso “Due Colombe – Ristorante Il Borgo Antico” a Borgonato di Cortefranca (BS). Per lui fare cucina significa "ascoltare" ogni ingrediente e trattarlo con rispetto usando tecnica e passione, con l'obiettivo creare piatti semplici, buoni, sani. Le sue sono creazioni gastronomiche innovative ma anche leggibili e comprensibili a tutti.

L’Executive Chef del Bulgari Hotels&Resorts Milano, **Andrea Ferrero**, esalterà i prodotti delle quattro aziende con la sua cucina particolare, frutto di un percorso personale che lo ha portato nei migliori ristoranti di tutto il mondo tra cui il due stelle Michelin Quique Dacosta a Denia in Spagna e il famoso ristorante italiano Vivaldi a Dubai. I suoi piatti, in assoluto equilibrio tra estetica e gusto, offrono una lussuosa esperienza gustativa.