

“
*Agroittica
Lombarda nasce
alla fine degli
anni Settanta
come allevamento
di anguille,
nell'ambito della
costruzione della
nascente Acciaieria
di Calvisano.*
”



IMPRESA, SOSTENIBILITÀ E AMORE PER IL TERRITORIO

di **Silvia Mangiavini** Comitato di Redazione Quale Impresa 

La sostenibilità assume molte facce. A Calvisano, in provincia di Brescia, ha la faccia di Giovanni Pasini e Mario Pazzaglia, rispettivamente Presidente e Responsabile dei Progetti Speciali e delle Relazioni Scientifiche di Agroittica Lombarda SpA, uno dei maggiori produttori al mondo, sembrerà strano, di caviale.

Una produzione tutt'altro che semplice, se pensiamo che bisogna aspettare da 10 a 20 anni, a seconda della specie, perché una femmina arrivi a maturazione e se ne possa quindi ricavare il famoso caviale.

Giovanni Pasini e Mario Pazzaglia si scambiano sguardi di soddisfazione e battute mentre ci raccontano l'avventura di cui sono protagonisti.

Agroittica Lombarda nasce alla fine degli anni Settanta come allevamento di anguille, nell'ambito della costruzione della nascente Acciaieria di Calvisano (Gruppo Feralpi), in collaborazione con la famiglia Ravagnan. Si cercava, infatti, un modo per riutilizzare le acque di raffreddamento dell'impianto siderurgico.

Caso vuole che il terreno scelto per la costruzione dell'acciaieria fosse un terreno ricchissimo di risorgive, che hanno causato non pochi grattacapi durante i lavori di installazione degli impianti di lavorazione dell'acciaio.

L'acqua purissima di queste risorgive e l'ecosistema ricchissimo esistente in questo territorio come meglio poteva essere utilizzato, se non per un allevamento ittico? Da qui l'idea di utilizzare il calore dell'impianto per riscaldare le vasche di allevamento, creando un ambiente ideale per i pesci, senza contare il vantaggio di poter utilizzare esclusivamente acque sgorganti sul terreno: un ambiente chiuso perfettamente controllabile in ogni suo aspetto, condizione invidiabile per una produzione di alta qualità alla quale già si puntava fin dall'inizio. ►



Negli anni Ottanta, poi, i contatti con Serge I. Dolochov, dell'Università di Davis, in California, portano all'introduzione dello storione bianco e all'inizio del progetto di produzione di caviale e di pregiatissima carne di storione.

Oggi l'azienda, nota sul mercato con il marchio Calvisius, alleva tutte le maggiori specie di storione (storione bianco, storione siberiano, storione dell'Adriatico e Beluga) in 60 ettari di vasche in provincia di Brescia, impiegando circa 170 persone tra impianto di produzione del caviale e impianto di affumicatura, che lavora anche altri tipi di pesce, come tonno, salmone e pesce spada. A tutto questo si affiancano circa 10 ettari di vasche nel Parco del Ticino, in Joint Venture con le famiglie Giovannini e Mandelli e che producono caviale sotto il marchio Ars Italica.

La Convenzione di Washington (CITES), ha inserito gli storioni tra le specie in via di estinzione, proprio a causa della pesca selvaggia di cui sono stati oggetto gli storioni di tutto il mondo, nella ricerca di quello che viene definito "oro nero".

“Oggi l'azienda, nota sul mercato con il marchio Calvisius, alleva tutte le maggiori specie di storione in 60 ettari di vasche.”



L'allevamento dello storione assume quindi anche una valenza ambientale, in quanto rende progressivamente meno remunerativa la produzione di caviale da bracconaggio: l'allevamento, infatti, garantisce un controllo completo sulla filiera produttiva e un prodotto di maggiore qualità e soprattutto di qualità sempre costante, grazie alle cure dedicate ai pesci negli allevamenti, dove nulla è casuale, ma tutto è ben pianificato.

A tutto questo si affiancano anche i progetti di ripopolamento portati avanti in collaborazione con le pubbliche amministrazioni dei territori un tempo abitati dagli storioni selvatici italiani (principalmente le regioni Emilia Romagna, Veneto e Lombardia), progetti che danno visibilità alle aziende che decidono di collaborare ma che contribuiscono anche al mantenimento della biodiversità nei nostri territori. ■



AGROITTICA LOMBARDA Dall'acciaio a Calvisius

<p>1977 Nasce Agroittica Lombarda dall'incontro tra la proprietà di Acciaieria di Calvisano e Gino Ravagnan.</p>	<p>2008 Prende vita Ars Italica Calvisius, che rappresenta la produzione delle specie di storioni allevate nella riserva naturale del Parco del Ticino. Tra queste, lo storione russo, originario del Mar Caspio e del Mar Nero.</p>
<p>1981 Viene introdotto lo storione bianco come pesce di allevamento, grazie ai contatti con l'Università di Davis, in California.</p>	<p>2012 Inizia la produzione del Da Vinci, ritorno dell'autentico caviale italiano, ricavato dallo storione dell'Adriatico, e lancio di altre nuove linee di caviali, come il Beluga e l'Oscietra.</p>
<p>1992 Primo anno di produzione del caviale da storione bianco, il Calvisius Tradition.</p>	<p>2013 Inizio delle esportazioni in Russia.</p>
<p>2005 Calvisius si aggiudica il Mercury Award, premio che viene assegnato dall'ITCA alle aziende che si sono distinte nell'eccellenza della categoria Food& Beverage.</p>	<p>2015 Inizia anche la produzione di Sevruga.</p>