



Il Caviale Ferrarese ® cavialeferrarese.it

Il Caviale Ferrarese è un'antica preparazione tradizionale risalente allo splendore della corte degli Este. La complicata ricetta fu pubblicata dal cerimoniere di corte, Cristoforo di Messisbugo, nel 1557, in un suo celebre libro di ricette. Si tratta di una preparazione di caviale di storione, allora abbondantemente presente e pescato nel Po, realizzata con un complesso procedimento di cottura che dà luogo ad un prodotto particolarmente gustoso, per il basso tenore in sale, che esalta le caratteristiche organolettiche delle uova di storione e permette inoltre una conservazione prolungata senza conservanti e sott'olio.

Il Caviale Ferrarese era rinomato nel Rinascimento ed è rimasto ampiamente presente nella tradizione locale di Ferrara fino a tempi recenti. Nel secolo scorso esisteva in via Mazzini la celebre bottega della Nuta, al secolo Benvenuta Ascoli, che lo produceva per il consumo locale e lo distribuiva largamente in Italia ed all'estero, essendo anche fornitrice della Real Casa.

La rarefazione dello storione nelle acque del Po e l'interdizione della sua cattura hanno determinato la cessazione della sua produzione intorno al 1972. Oggi il Caviale Ferrarese è un Marchio Registrato e detentore di autorizzazione Ministeriale alla produzione, in rispetto alle normative CITES. Viene prodotto da Maria Cristina Maresi nel laboratorio dell'Agriturismo Le Occare a partire da uova selezionate di storioni ibridi di allevamento forniti da un primario allevamento Italiano, utilizzando una meticolosa procedura artigianale e seguendo scrupolosamente la ricetta originale della Nuta



www.leoccare.com



Analisi nutrizionale



cavialeferrarese.it