

Mahsa e il caviale ponte fra Iran e Italia

Caviar Milano, azienda di successo nata da un'idea «Regalavo l'oro nero ai colleghi, si sono innamorati»

MILANO

Lei non si è mai fermata. Né il Covid né le proteste in Iran, e neppure le tensioni politiche fra il suo Paese e l'Occidente, hanno rallentato la sua ascesa. Lei è Mahsa Mehrnam, direttore generale di Caviar Milan, importatore unico di pregiato caviale del Mar Caspio. Nella sua idea l'«oro nero» di casa sua diventa il ponte fra due culture splendide e millenarie. E il filo rosso del business è il rispetto dell'ambiente. L'intuizione di Mahsa nasce dal profondo legame con la sua terra d'origine: «Ho sempre desiderato far conoscere questo prodotto del mio Paese, tanto prezioso quanto antico. È un cibo votato all'eleganza e alla cucina gourmand, privilegiato da principi e shah nel passato, oggi alleato perfetto di una cucina quotidiana e dinamica. Un tocco "up to date", da ordinare online, senza aspettare l'occasione speciale». Allevati in Iran, sulle sponde meridionali del Mar Caspio, gli storioni nuotano in vasche in cui è ricreato l'habitat naturale: grazie all'uso di acqua e sabbia degli affluenti del lago salato, i pesci crescono in un ambiente senza farmaci né mezzi artificiali. Caratteristica che regala al prodotto gusto e salinità inconfondibili. La freschezza è garantita da metodi naturali, le uova sotto sale prima del confezionamento. Il prodotto arriva sulle tavole per via aerea tramite la catena del freddo, senza sbalzi di temperatura.

Tutto comincia da un'intuizione. «Lavoravo in un'azienda di import export fra Teheran e Milano, portavo in regalo il caviale dal mio Iran alle persone con le quali lavoravo. Ogni volta i colleghi mi chiedevano di portargli altro caviale. Io e il mio fidanzato ci siamo detti: "Strutturiamoci". Ed è nato Caviar Milan, un successo oltre le aspettative». Fatturati in crescita e sostenibilità economica. «Anche l'import di zafferano dall'Iran, svolta recente, sta andando bene». E sostenibilità è la parola d'ordine che accompagna tutte le fasi di produzione e packaging. Gli allevamenti rispettano un approccio "eco-oriented", dal riutilizzo dell'acqua delle vasche, depurata, alla distribuzione "a gittata" del mangime per evitare sprechi. Il packaging è riutilizzabile. Fra quattro finissime tipologie di caviale: il Royal Beluga è lo storione più grande, fino a 6 metri e oltre 1.000 chili. «Per l'Imperial Beluga bisogna aspettare vent'anni, tenere pulita la vasca ogni giorno, dare cibo, anche se ci sono cinesi in giro che dopo 2 anni lo usano, ma aspetto e gusto sono tutt'altra cosa...». Almas Beluga è il più pregiato caviale, di rarissimo colore bianco brillante per mancanza di melanina. Da questo il suo nome, Almas, che in persiano significa

diamante. Sull'Iran, Mahsa ripete: «Non è quello che vedete in tv, il mio Paese e la mia gente sono ospitali. Ho invitato amici e colleghi, non riuscivano a stare un attimo da soli: ognuno dei miei amici faceva a gara per offrire all'ospite dove dormire, colazione, pranzo e cena. Tutto gratis», sorride. Non proprio come in Italia.



I piatti d'autore

Gorgonzola Dop per tutti i gusti

Ricette semplici, originali, per portare a tavola tutta la bontà del Gorgonzola Dop. Anche a Natale. Si parte con un antipasto, leggero e gustoso, a base di pane di segale e marmellata di arance accompagnato da cocktail analcolico e seguito dalla dolcezza di una mousse al Gorgonzola con frutti di bosco. Come primo un piatto di sicuro effetto: Tagliatelle di riso con crema di cavolo verza, Gorgonzola DOP e lamelle di mandorle. E a fine pasto la golosa crema che può essere proposta in abbinamento al pandoro e con un passito. La stessa crema, allungata con il passito, è perfetta per guarnire la classica frutta secca. Le ricette proposte sono per 4 persone. Di alcune, le videoricette sul sito Gorgonzola.com

Pan di segale, Gorgonzola Dop, marmellata arance, timo

1. Fate abbrustolire il pane di segale da entrambe le parti e poi tagliatelo a metà. 2. Guarnite ogni fetta con il Gorgonzola DOP, un cucchiaino di marmellata di arance e guarnite con un rametto di timo. Servite i crostini con cocktail.

Mousse al Gorgonzola DOP con croccante caramellato alle noci e frutti rossi

Iniziate con la realizzazione del croccante di noci. 1. Fate sciogliere lo zucchero in una padella antiaderente, unite le noci. 2. Mescolate fino a ricoprire tutte le noci e poi trasferite il composto su carta forno. 3. Una volta raffreddato tritatelo con un coltello. 4. In una ciotola lavorate con l'aiuto di una frusta il Gorgonzola Dop con il mascarpone ed il miele. 5. Trasferite il composto in un bicchiere dai bordi bassi e guarnitelo con noci caramellate e frutti rossi.

Tagliatelle di riso con crema di cavolo verza, Gorgonzola DOP e lamelle di mandorle

1. In una padella unite una noce di burro e la cipolla tritata, fate soffriggere per qualche minuto e poi unite la verza tagliata. 2. Mescolate, aggiustate di sale e pepe ed unite mezzo bicchiere d'acqua. 3. Fate cuocere per mezz'ora. 4. Cotte le verze unite il Gorgonzola DOP e mescolate finché non si sarà sciolto. 5. Nel frattempo tostate le lamelle di mandorla in una padella antiaderente e tenetele da parte. 6. Unite le tagliatelle fatte cuocere precedentemente in acqua bollente salata e fatele insaporire nella salsa. 7. Servite le tagliatelle calde guarnendole con le mandorle tostate.



Bottega con oltre 40 anni di esperienza, da noi tutto è frutto di un accurata ricerca e cura dei dettagli. Abbiamo un'ottima selezione di vini da abbinare alle nostre carni, capi allevati nel pieno rispetto del benessere degli animali, vitelli nutriti con latte. Fassona, pezzata rossa, simmenthal, sashi, angus scozzese in purezza.



Auguri di Buone Feste

Via dell'Annunciata 10 - 20121 Milano (MI)
 Tel: (+39) 02 6572299 - Cel: (+39) 3398756384
 Email: lannunciatamacelleria@gmail.com
 Web: lannunciatamacelleria.it

