

È cresciuto sul Lago d'Orta il manager russo del caviale

L'azienda è la più antica produttrice al mondo di uova di storione



Vladislav Pankin, 22 anni, è vice direttore di Volzhenka



CRISTINA PASTORE
VERBANIA

Publicato il 10/10/2017
Ultima modifica il 10/10/2017 alle ore 11:53

Per chi se ne intende il nome dice tutto. **Volzhenka è sinonimo di eccellenza nel caviale**: con 500 anni di storia è il più antico produttore al mondo. Ad Astrakhan, alla foce del Volga, ha il quartiere generale con incubatoi, vasche e lo stabilimento di confezionamento, ma negli ultimi anni Volzhenka si è estesa con altri 5 allevamenti fuori dai confini russi. Giovedì sera all'evento del Movimento gente di lago l'azienda porterà a Mergozzo **non solo la degustazione del suo caviale ma anche storioni - vivi** - per mostrare la tecnica messa a punto per estrarre le uova senza danneggiare esemplari che per gli allevatori sono un investimento.

Studi al Gobetti

A spiegare agli ospiti del Piccolo Lago i segreti della produzione del cibo da zar sarà Vladislav Pankin, vice direttore di Volzhenka. **Ha 22 anni e ha Omegna e il Lago d'Orta nel cuore.** «Ci sono arrivato a otto anni con mia mamma. A Omegna ho frequentato le scuole medie e il liceo Gobetti e un sogno sarebbe stato poter sviluppare questa attività sul Lago d'Orta».

Le condizioni ambientali ci sarebbero tutte: a mancare sono i presupposti autorizzativi. E così il progetto - di cui non vuole ancora svelare le carte - lo sta portando avanti in un altro luogo del Nord Italia.

«Vlad» sa tutto di caviale e storioni. Antenati della sua famiglia fondarono la «premiata ditta», celebre per le piccole sfere di velluto sopraffine. Sono preziose perché frutto di un allevamento dalla filiera costosa. Gli storioni - decimati in passato dai bracconieri - oggi si possono catturare solo se cresciuti in cattività: è vietato il prelievo in natura. **Gli avannotti nati negli incubatoi trovano casa in vasche dove resteranno almeno 10 anni prima di diventare pesci produttivi.** I più veloci a giungere a maturazione sessuale sono gli storioni siberiani con dimensioni medie di 7/8 chili. Resa della uova: il 10% del peso. Se va bene vengono prelevate ogni due anni. Per il Beluga, il re degli storioni, i tempi si allungano. Ci vogliono 20 anni prima che dia uova, che si riformano in 4 anni. Qui però la «covata» raggiunge anche il 20% del peso dell'esemplare che può toccare i 130 kg e vivere fino a 60 anni.

LEGGI ANCHE - [Confronto sulla salute dei laghi](#)

Tutto questo rende l'idea di come sia importante preservare le «mandrie» di pesci. «Il periodo ideale per sottoporre le femmine a una piccola somministrazione di ormoni che induce il parto sono i mesi di maggio e giugno, quando l'acqua raggiunge una temperatura che favorisce l'espulsione delle uova. Si può anche aiutarle con una piccola incisione» spiega Pankin, **sempre in viaggio ma con casa a Novara.**

Il caviale Volzhenka viene messo in lattine, di diversa pezzatura, dove il prodotto si affina rilasciando l'acqua in eccesso. «Seguiamo un'antica ricetta riadattata alle nuove tecnologie ma molto precisa: niente può essere approssimativo» dice Vlad che sta per iniziare una collaborazione con l'Unione industriale Vco. Il prezzo del prodotto è di 800-900 euro al chilo se di storione siberiano; quello di Beluga si attesta sui 3 mila.

Giovedì e venerdì

Alla serata di giovedì per «Gente di lago» (previsto un bis venerdì, info 0323.586792) verrà anche proposto l'assaggio di Osetra, altra varietà. E ci potrebbe essere la sorpresa di una rarità: le uova di storione albino. Ma come distinguere il caviale di qualità? «**All'occhio è compatto e asciutto, all'olfatto non rilascia sentore di pesce e in bocca non deve restare del retrogusto**» avvisa Pankin.

<http://www.lastampa.it/2017/10/10/edizioni/verbania/cresciuto-sul-lago-dorta-il-manager-russo-del-caviale-kCQcSYEMqraP3JyGusWLQL/pagina.html>