

## La boutique

# In via Moscova la prima casa del caviale alla milanese

**L**a prima casa milanese del caviale iraniano, proveniente da allevamenti sulle rive del Mar Caspio è in via della Moscova 27, dove ha aperto da poche settimane la boutique Caviar Milano. La gestisce Mahsa Mehrnam, imprenditrice di Teheran. Il prezioso e antico caviale si si assaggia in cinque tipologie: Royal Baerii, da uno degli storioni più piccoli; Royal Beluga, dallo storione più grande; Imperial Beluga, da due esemplari di purissima razza Huso; il nuovo Imperial Osetra; infine l'Almas Beluga, il più pregiato (12 mila euro al chilo). Sono in vendita prodotti persiani come lo zafferano Saffron Milan (omaggio a Milano) e il sale blu. Oltre al burro al caviale Beluga e alla selezione di Vodka Beluga. «Finora la nostra attività era soprattutto online» dice Mehrnam. Il caviale,

che si può gustare per un aperitivo, viene venduto in contenitori confezionati al momento (prezzi da 25 a 12.500 euro un chilo). L'Italia è il secondo produttore al mondo di caviale (65 tonnellate annue), dopo la Cina (120 tonnellate), e il primo nella produzione sostenibile. In Lombardia, ci sono gli allevamenti di storioni da cui si producono le preziose uova. Primo brand tricolore, e più grande allevamento di storioni in Europa, è Agroittica Lombarda, di Calvisano, nel Bresciano, che produce il Calvisius. Di qualsiasi provenienza sia il caviale, non vanno ignorate alcune regole. Usare posate di madreperla, osso o cristallo; mai aggiungere sale o limone; e degustarlo

adagiato nella piccola conca che si forma tra pollice e indice della mano tesa.

**Roberta Schira**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Titolare** Masha Mehrnam

