

Caviare Almas, le uova d'oro

Il caviare è un prodotto sinonimo di esclusività e prezzo molto elevato. Il migliore caviare al mondo? Di sicuro l'Almas Beluga. Si tratta del più esclusivo dei caviali, ricavato da storioni del Mar Caspio di più di 100 anni d'età, questo caviare risulta essere di colore praticamente bianco, più è chiaro, infatti, e più risulta essere anziano lo storione da cui vengono le uova.

Il Caviare Almas è il più raro ed ha una breve scadenza. Di queste uova se ne trovano ben poche in circolazione e attenzione, il prezzo è esorbitante: 25,000 sterline il chilo, quasi 37 mila euro.

Il Caviare Almas è decisamente il caviare più costoso al mondo, per questo non poteva esserci nome più appropriato.

Infatti, Almas significa letteralmente diamante. Si tratta di un caviare in apparenza giallo-bianco. La gradazione di colore del caviare, l'età del pesce e la raffinatezza del sapore hanno uno stretto legame direttamente proporzionale, per cui più il caviare si avvicina al colore bianco puro, più il pesce è vecchio e la qualità alta. I gradi per la misurazione e la determinazione del prezzo sono: 0 (colore più scuro), 00 (media tonica) e 000 (colore più chiaro). Il grado 000 è il più costoso e viene talvolta indicato come "caviare reale". In termini di consistenza, il caviare reale è spesso descritto come ricco e setoso.

Qualche volta lo storione produce uova di colore d'oro. Durante il periodo della raccolta può capitare di trovare delle uova che rimangono depositate dietro la base delle branchie. Queste sono vere e proprie prelibatezze, il tesoro della produzione del Caviare Almas, hanno un colore ambrato traslucido, una forma bella burrosa, pur mantenendo un sapore meraviglioso.

L'unico posto in cui si trova in vendita il Caviare Almas è il Caviar House & Prunier, a Londra. Un chilo di caviare viene venduto, confezionato in un barattolo d'oro 24 carati, alla modica cifra di 16.000 sterline (24.000 euro). Esiste una versione più economica in barattolo di stagno a 1.200 euro per un quantitativo decisamente inferiore al chilo. Occorre ricordare che una volta aperta la scatola il prodotto ha un tempo di conservazione molto ridotto quindi deve essere consumato nell'arco di pochissimi giorni.

Il caviare nella Russia del Medioevo era considerato un alimento contadino, il nome deriva dalla traduzione del termine persiano Khag-avaro ovvero il generatore di uova. L'Almas viene dallo Storione Beluga che vive nel Mar Caspio. Si tratta di una delle molte qualità di caviare in commercio e decisamente di quella più preziosa e rara.

