

Carlo Della Rosa, patron di Vivari Caviar, svela il trend. Rotta sull'horeca

C'è meno caviale italiano

Produzione giù del 3%. Ma Pechino domina

DI EMANUELE SCARCI

Frenatina del caviale italiano. Nel 2025 la produzione tricolore è passata da 67 tonnellate a 65, il 3% in meno. Un lieve assestamento che non mette in discussione il secondo posto del Belpaese nella classifica mondiale dei produttori, capeggiata saldamente dalla Cina con 300 mila tonnellate su 650 mila totali. La Francia non supera le 45 tonnellate, ma ne consuma 60. «La domanda di caviale in Europa è ancora in crescita a fronte di un'offerta limitata», commenta Carlo Della Rosa, contitolare della bresciana Vivari Caviar. «I cinesi dominano il mercato con un'offerta gigantesca e prezzi bassi, ma di qualità nettamente inferiore alla nostra». La corsa all'oro nero nel mondo genera ogni anno un business stimato in oltre un miliardo di dollari, con una crescita annua del 10%. Tira soprattutto la domanda asiatica che si aggiunge a quella di Europa e Nordamerica. La produzione delle uova di

storione selvatico è sempre stata concentrata nel Mar Caspio, con russi e iraniani maggiori produttori. Tuttavia il pericolo di estinzione del pesce anadromo (vive in mare e risale i fiumi per riprodursi) ha imposto un colpo di freno della pesca, ma ha spinto l'acquacoltura negli altri paesi: un business che impone cicli di investimento da 8 a 20 anni (la crescita dipende dal tipo di storione) prima di ottenere un solo dollaro di ricavi. La produzione italiana di caviale è realizzata in non più di 10 aziende, concentrate fra Lombardia e Veneto. Tra queste Vivari Caviar che muove i primi passi all'inizio degli anni '90 trasformando una ex trocicoltura. L'azienda Acipenser di Dalla Rosa (laureato in scienze della produzione animale e specializzato in itticoltura), sorge a Calvisano, 30 km a sud di Brescia, e fattura 3 mln di euro. Le specie di storioni, originarie del Mar Caspio, sono allevate in 80 vasche esterne e 75 al coperto (queste ultime destinate all'avantatteria, la nursery) collocate su 10



Carlo Della Rosa

ettari e 1 km di lunghezza. Tra i mesi di novembre e di aprile, gli storioni all'ultimo stadio di maturazione delle uova vengono trasferiti al laboratorio specializzato, dove viene eseguita l'estrazione, la salagione e il primo confezionamento delle uova. Il caviale raggiunge la maturazione solo dopo una stabulazione in cella frigorifera di 2 mesi. Dalla Rosa ha sempre destinato la produzione all'ingrosso, ma nel 2011 la moglie Nancy

D'Aiuto lancia il brand **Royal Food Caviar**, focalizzato sull'horeca, che quest'anno è stato ribrandizzato Vivari Caviar. «Questa nuova identità segna un cambio di linguaggio», sottolinea D'Aiuto. «Prima di venderlo, il nostro prodotto vogliamo raccontarlo, spiegarne i profumi e i sapori. Mutano anche *packaging*, estetica e comunicazione: il caviale oltre che un prodotto gastronomico deve entrare nell'alta ristorazione, nell'hotellerie di lusso fino alle boutique in cui l'estetica è parte integrante dell'esperienza». Dalla Rosa però sottolinea che il caviale «non è il cibo dei milionari, ma un prodotto adatto alla convivialità. Produciamo lattine da 10 grammi che per pochi euro danno un tocco particolare anche a un piatto di spaghetti». Sullo shop online di Vivari Caviar una lattina di caviale basic **Asetra** da 10 grammi è offerta a 28 euro, il rinomato Beluga (il caviale degli zar) a 40 euro e il raro Albino dorato a 127 euro per 30 grammi.

— Riproduzione riservata —

I PROGETTI

Italia leader nella ricerca sulle Tea

Nove progetti tra riso, vite, pomodoro e melo, sei dei quali già attivi e altri tre pronti entro quest'anno, fanno della ricerca italiana un punto di riferimento in Europa per la sperimentazione in campo delle Tea sostenute dal decreto Siccità (dl 39/2023, convertito dalla legge n. 68/2023). È il quadro emerso agli Stati Generali del settore, promossi al Senato dal senatore **Luca De Carlo** (Fdi). Nel riscontro procede il progetto **RisSimo** dell'**Università di Milano**, dedicato a varietà resistenti al brusone. Nella vite lavorano l'**Università di Verona** e la **Fondazione Edmund Mach**, impegnate su peronospora e oidio. Il **Crea** sviluppa nuovi pomodori resistenti a orobanche e con profili nutrizionali migliorati, mentre l'**Università di Torino** studia linee più tolleranti agli stress. La Fondazione Mach porta avanti anche un progetto sul melo. A questi si aggiunge **TeaAllt**, il piano nazionale **Crea** su vite, riso, frumento, melanzana e pomodoro. E piante pronte in campo entro il 2026.

— Riproduzione riservata —

Contadini Usa, base Maga, adirati con Trump per i dazi

I dazi non hanno aiutato gli agricoltori americani, che anzi sono infuriati con **Donald Trump**. Lo racconta l'**Economist**, che ricorda come negli ultimi cinque anni i prezzi degli appezzamenti di terreno sono saliti del 6%, le sementi del 18%, il lavoro del 50% e le spese per gli interessi del 73%.

Una débaùe, insomma, che nelle intenzioni e promesse del tycoon sarebbe finita grazie a **«Liberation day»**, il giorno in cui, poco dopo l'insediamento del 20 gennaio 2025, i superdazi imposti al resto del mondo avrebbero dovuto portare tanti soldi in cassa migliorando l'economia. Invece, i contadini (che fanno parte dello zoccolo duro MAGA, la base del trumpismo) oggi si trovano davanti a problemi seri come l'aumento del prezzo di acciaio e alluminio, cosa che si è tradotta in ritocchi del listino prezzi di trattori e irrigatori, ma anche in ritorsioni da parte dei paesi colpiti dalle tariffe trumpiane.

La Cina ha smesso di comprare soia dagli americani ed ha drasticamente ridotto l'import di cotone dagli States; **Jason Lay**, che coltiva soia nell'Illinois, ha dichiarato all'**Economist**: «Vogliamo mercati, non dazi; vogliamo un aiuto adesso».

Gli aumenti dei costi per gli agricoltori sono passati quasi sotto silenzio ma sono stati più incisivi rispetto ad altri settori: se a metà dell'anno scorso elettronica e chimica avevano visto rincari del 2-3% per i produttori, nell'agricoltura si era già superato il 10%. E poi c'è il prezzo del gasolio, già a 4,63 euro a gallone (4,5 litri circa, pari a 1,02 euro al litro), +40% dal mese di febbraio e proprio nel momento in cui ci si prepara alla stagione della semina.



Donald J. Trump

Antonino D'Anna

— Riproduzione riservata —

TREND

Produzione europea di albicocche in ripresa sul 2025 e Italia stabile. Lo dicono le prime previsioni elaborate da **Europèch** e presentate al **Medfel** di Perpignan. Lo scorso anno la produzione era stata di 476 mila tonnellate, -15% sul 2024, a causa delle criticità meteo. Nel 2026 cresce la Grecia, +40%, mentre in Italia la produzione è sostanzialmente stabile, +1%, e stimata intorno alle 194 mila tonnellate. Per **Cso Italy** ripresale nelle regioni del Nord e lieve flessione al Sud.

Bepr Banca rinnova la partnership con Apo Conerpo e mette a disposizione 66,5 milioni di euro. La collaborazione garantisce risorse finanziarie rapide a **Finaf**, l'associazione di Organizzazioni di Produttori di riferimento per Apo Conerpo, principale organizzazione europea di produttori ortofrutticoli, che riunisce oltre 6 mila aziende e 50 cooperative. I fondi aiutano ad affrontare sfide come i cambiamenti climatici e le tensioni geopolitiche, e puntano sull'innovazione.

Per 7 italiani su 10 la sostenibilità del packaging pesa nelle scelte di acquisto quando si parla di food delivery. L'imballaggio è entrato nella lista della spesa in termini di sostenibilità ambientale (77%), praticità della confezione (75%) e tipologia di imballaggio (72%). Claim ed etichette più funzionanti quelle con 100% riciclabile.

Secondo l'indagine AstraRicerche per Assobibe, il 71% degli italiani ama le bevande della tradizione e più della metà cerca varianti con meno zucchero possibile. Per circa il 91% il gusto e per l'86% la capacità dissetante sono caratteristiche imprescindibili, mentre le vacanze estive (76%) e i momenti con gli amici (68%) sono le emozioni a cui sono legate.

La cantina Letrari taglia il traguardo del mezzo secolo di vita, cinquant'anni di storia, tre generazioni e un'unica visione. Fondata nel 1976 da **Leonello Letrari** insieme alla moglie **Maria Vittoria, Cantina Letrari** a Palazzo

Lodron - Nogaredo (Tn) conta oggi 12 ettari vitati. 150 anni sono celebrati con tre nuovi **TrendoDoc** in edizione limitata.

Cattel, realtà veneta nel settore della distribuzione alimentare all'horeca, è arrivata nel 2025 a 183 milioni di euro di ricavi, +4,6%. Cattel ha servito oltre 8.600 punti di consumo con una forte concentrazione sulla ristorazione. In particolare in Lombardia ha superato i 30 milioni di euro, mentre il Piemonte ha raggiunto i 7 milioni in due anni.

Nel 2025 oltre il 60% della produzione nazionale di pasta italiana è stato destinato all'estero. Secondo **Unione Italiana Food**, l'export ha sfiorato i 2,5 milioni di tonnellate (+2,1% sul 2024) per 3.969 milioni di euro. Circa 1,3 milioni di tonnellate sono finiti in Europa, mentre il restante è andato in America (17,6%), Asia (10,6%), Oceania (2,0%) e Africa (1,1%).

Fatturato di 217 milioni di euro, quota del 34% a volume nel segmento zucchero e del 29% a valore nel mercato complessivo della dolcificazione. Sono i numeri con cui **Eridania** ha chiuso il 2025. L'azienda cresce nel segmento dolcificanti, +14% a valore per lo zero liquido del +12,6% per stevia (Truvia). Balzo anche per l'Eritritolo (+25%).

Oltre 200 impianti agrivoltaici attivi in Europa e più di 15 GW installati: sono i numeri diffusi da **Legambiente** al forum agrivoltaico. E segnalano una crescita, trainata da Francia, Germania e Paesi Bassi. In Italia, il Pnrr sostiene oltre 700 progetti per circa 2 GW, con un obiettivo di 1,04 GW entro giugno 2026. Ma emergono la necessità di regole chiare, tempi certi e una visione politica capace di guidare la transizione, mettendo al centro il coinvolgimento degli agricoltori e il dialogo tra istituzioni e filiere. Alle regioni arriva l'appello ad accelerare gli iter autorizzativi e individuare aree idonee aggiuntive rispetto alle nazionali.

— Riproduzione riservata —