

*Il caviale non manca mai a Natale, nel Cenone di Capodanno e nelle grandi occasioni, ma come si deve servire il caviale? Uno dei cibi più raffinati del mondo, non può certo essere portato in tavola come capita ma deve essere servito seguendo un piccolo galateo che permette di mettere in risalto il sapore del caviale.*

### **Come conservare il caviale**

Per prima cosa il caviale deve essere conservato alla giusta temperatura per poterne preservare il suo sapore unico. Il caviale deve essere tenuto al freddo, a una temperatura che varia dai -2 ai 2 gradi: da evitare quindi il freezer, troppo freddo, e da prediligere invece il frigo.

### **Come servire il caviale**

Indispensabile mantenere la temperatura anche in tavola: il caviale deve essere quindi servito con del ghiaccio. L'ideale è munirsi dell'apposito piatto per il caviale ma, in assenza di questo, prendete un piatto da portata fondo e copritelo di ghiaccio tritato finemente: aprite quindi la confezione di caviale e posizionate la al centro del cumulo di ghiaccio, facendo attenzione che il ghiaccio non entri nella confezione.



### **Quale posate usare per il caviale**

Importantissimo il cucchiaino che userete per prendere il caviale: **vietatissima qualunque posata di metallo**, per quanto possa essere prezioso. Argento, acciaio e qualunque altro metallo potrebbero compromettere il sapore del caviale. Meglio scegliere posate di madreperla o ceramica.



### Come si mangia il caviale

Per assaporarlo al meglio dovrete poi dire addio alle posate e usare le vostre mani: **posizionate una piccola quantità di caviale sul dorso della mano, tra il pollice e l'indice**. Assaporate quindi il caviale direttamente dalla vostra mano: il calore della mano aiuta il caviale a raggiungere la temperatura ottimale per essere degustato. In questo modo potrete sentire il sapore puro del caviale: se state programmando una cena a due, **questo è indubbiamente il modo più sensuale per servire il caviale!**



### Con cosa si mangia il caviale

Se invece avete ospiti, allora servire il caviale diventa una questione di abbinamenti: tradizionalmente il caviale viene servito con uova sode, panna acida e cipolle. Si tratta di cibi dal sapore forte che tendono a non far risaltare al meglio il gusto del caviale. Per rendere giustizia al caviale, servitelo con dei blinis, dei piccoli e soffici pancake di grano saraceno, accompagnati da una goccia di panna acida oppure servite con tartine e un filo di burro fresco. In alternativa servite mezza patata bollita e al centro posizionate il caviale: l'abbinamento vi stupirà.



### La presentazione del caviale

Come presentare quindi al meglio il vostro caviale? Procuratevi un ampio vassoio, al centro posizionate il piatto con ghiaccio, caviale e il cucchiaino di ceramica per servirsi. Mettete quindi intorno una ciotolina di crostini tiepidi, una con il burro, una con dello scalogno tritato finemente e uno con della panna acida. Aggiungete un piattino con delle uova sode tagliate a metà, un piattino con delle patate novelle bollite e tagliate in due e dei blinis. Ciascuno sarà così libero di abbinare il caviale come meglio preferisce e potrà decidere qual è la sua combinazione preferita!