

## CAVIAR

Você sabe o que é caviar?  
Nunca vi, nem comi  
eu só ouço falar.

*Zeca Pagodinho*

Você sabe o que é caviar? Se não sabe, já ouviu falar, não é mesmo? Caviar nada mais é do que ova de peixe com sal. Mas não é de um peixe qualquer: o verdadeiro caviar é feito com ovas do chamado “esturjão”. Ele é encontrado, principalmente, no Mar Cáspio, que banha parte da Europa e da Ásia. Por isso, os maiores produtores de caviar são a Rússia e o Irã.

O esturjão é, para esses países, uma verdadeira “galinha dos ovos de ouro”! Um quilo de ovas de esturjão varia de seiscentos a dois mil dólares, ou seja, aproximadamente entre mil e três mil reais.

O caviar feito com ovas da variedade do esturjão chamada beluga pode custar 15 anos de trabalho de um assalariado brasileiro: 50 mil reais!!! O preço é mais alto porque o esturjão beluga é mais raro e tem o ovo maior. Esse peixe pode chegar a mais de seis metros e, depois do tubarão-baleia, é o maior peixe de água salgada do mundo. As outras variedades de esturjão são a osetra e a sevruga, que medem cerca de dois metros de comprimento.

Existem ainda outros tipos de caviar que não são considerados verdadeiros, mas cabem no bolso da maioria de nós. Eles são apreciados por muita gente e são feitos com ovas de outros peixes, como salmão, truta e arenque. Mas seja qual for o preço, uma coisa é certa: o caviar é sempre sinônimo de riqueza, luxo e sofisticação gastronômica.

Assim como Zeca Pagodinho, eu nunca comi ovas de esturjão. Apreciadores de caviar dizem que as ovas têm gosto de mar e conseguem até identificar leves toques de outros sabores, como nozes, ervas e manteiga, porém o sabor do caviar depende do peixe que o originou: cada um tem um sabor diferente. E você, ficou com vontade de experimentar?

Texto originalmente escrito por Brunah Schall e Lucas Galvão para o programa “Ritmos da Ciência” da **Rádio UFMG Educativa** e adaptado por Michelle de Melo.