

CAVIAR GIAVERI

Un caviale tutto al femminile

TRE GIOVANI IMPRENDITRICI CONTINUANO LA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

Apochi chilometri da Venezia, precisamente a San Bartolomeo di Breda in provincia di Treviso, troviamo l'impianto di allevamento di storioni più vario del mondo: 10 specie diverse che, dagli anni '70, danno vita ai possedimenti ittici della Caviar Giaveri: oltre 15 ettari protetti e controllati dove gli equilibri naturali sono rispettati.

Qui, con passione e dedizione, ogni giorno Jenny, Giada e Joys Giaveri (nella foto), tre giovani imprenditrici continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre Rodolfo.

Caviar Giaveri è uno dei più importanti produttori nel mondo - oltre 15 tonnellate di caviale italiano sostenibile di alta qualità - divenuta nel tempo azienda leader nel settore ed un marchio votato all'eccellenza con uno stile riconoscibile, alto e trasparente, come la qualità del caviale proposto in diverse selezioni. La strada adottata rispetto ai principi di sostenibilità fanno di Caviar Giaveri un'azienda "green" a 360°. Da ogni specie di storione (Bianco, Siberiano, Sterleto Albino, Osietra fino al famoso Beluga) si estraggono tipologie molto diverse di caviale. Si tratta di avere amore, passione e pazienza quotidiane, perché servono molti anni per la maturazione del pesce, dai 7 ai 20 anni e oltre a seconda della specie allevata. L'obiettivo è, infatti, quello di ottenere un prodotto di elevata qualità ed è questo che ha determinato la scelta di lavorare artigianalmente seguendo fedelmente la tradizione. Il rigore del processo produttivo è testimoniato dai certificati più autorevoli, come IFS FOOD higher level, e la moderna tecnologia viene applicata in tutte le fasi, per un controllo totale dell'intera filiera. Tra le selezioni più rare e pregiate, il fiore



all'occhiello della Collezione Giaveri è il Beluga IMPERIAL (proveniente dallo storione *Huso huso*): il meglio dell'eccellenza italiana. L'esperienza di gustare il sapore unico di questo caviale dalle inconfondibili uova di grandi dimensioni, è tra le raffinatezze gastronomiche più esclusive e prelibate.

Il suo colore? Un inconfondibile Grigio perla, con uova di oltre 3,5 mm caratteriz-

zate da note gustative delicate e burrose. Bisogna attendere almeno 30 anni per ottenerle. Da degustare rigorosamente in purezza, questo caviale per antonomasia è un vero e proprio status symbol. Come dimenticare la passione per il Beluga di James Bond?

Caviar Giaveri vende il 90% del suo prezioso caviale all'estero: in Europa, Usa, Canada, Brasile, Sud Africa, Australia e Oriente e il mercato italiano è in costante crescita. L'azienda distribuisce il proprio caviale presso i grandi ristoranti, le più raffinate gastronomie, negozi Gourmet in Italia e nel Mondo. Inoltre, si possono trovare tutte le selezioni nei formati preferiti presso la boutique aziendale direttamente dal produttore e Online nella sezione "il Caviale".

www.caviargiaveri.com

LE NUOVE APERTURE

Sul versante nord dell'Etna il resort della famiglia di vivaisti Faro con annesso ristorante, «Donna Carmela», guidato dallo chef Piergiorgio Alecci, immerso tra i vigneti antichi

SOLICCHIATA (CATANIA)

LA CANTINA CHE FA «ECOSISTEMA» TRA ARTE E BUON CIBO

di Benny Mirko Procopio



C'

è una cantina che è anche una galleria d'arte. Un resort, che sorge tra lo Ionio e l'Etna, ma è immerso in una foresta tropicale. E uno chef che cucina le alici e le serve sul Mar Rosso. Pietradolce, «Donna Carmela» e il suo ristorante sembrano attività fondate sul contrasto. In realtà, queste creature della famiglia Faro (gruppo leader nel settore florovivaistico) rispondono tutte alla medesima filosofia, basata sulla circolarità dei prodotti e sull'unione tra bellezza e utilità. Di tutto ciò troviamo la massima espressione nella cantina Pietradolce, a Solicchiata. Qui, sul versante nord dell'Etna, arte e artigiano si parlano. Da una parte c'è l'attività produttiva: una struttura di recente realizzazione, sostenibile, costruita usando le materie prime offerte dalla zona, come roccia vulcanica, ferro e legno. La coibentazione della tinaia, per esempio, è assicurata dallo spessore delle mura di pietra lavica. Una scelta sia green che paesaggistica, visto che il complesso risulta integrato (e incastonato) nella montagna. Poi, però, addentrando nell'edificio lo scenario cambia: le botti lasciano spazio alle opere d'arte, tra cui quelle di Alfio Bonanno e Giorgio Vigna. In questo caso gli elementi vengono modellati in forme naturali, come Le pietre d'acqua di Vigna, vere e proprie bolle d'acqua, realizzate in vetro. Non bisogna dimenticare che i Faro sono prima di tutto vivaisti, motivo per cui sul tetto della cantina è stato realizzato un giardino pensile che consente la coibentazione termica naturale e un sensibile risparmio di energia elettrica. Usciti dal giardino ci si avventura tra i vigneti, in gran parte pre-phylloxera tra i 90 e i 130 anni di età, coltivati attraverso un meticoloso lavoro artigianale. L'Archineri, ad esempio, proviene da un vigneto antico, lavorato per scelta senza l'uso di macchinari. Decisione che ne riduce la produttività, ma che ne arricchisce la qualità. Una qualità che ritroviamo sulla tavola del «Donna Carmela». Qui, lo chef Piergiorgio

Alecci può attingere dall'orto della struttura e proporre la sua visione di cucina mediterranea. Il menu offre piatti come le Alici croccanti sul mar rosso, ripiene di primo sale siciliano, abbinamento insolito per ammorbidire i sapori salini e lasciare spazio al gusto di olive e pomodori. Tutto è racchiuso nel resort, una villa

padronale di fine '800 circondata da giardini rigogliosi, che si affaccia su un vivaio di piante mediterranee e subtropicali. Al suo interno 8 ecodolce realizzati nel rispetto della bioarchitettura, immersi nella «giungla» mediterranea e rivolti verso il mare della Sicilia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In alto la cantina Pietradolce a Solicchiata (Catania). Alla stessa famiglia appartiene il resort «Donna Carmela» con ristorante guidato dallo chef Piergiorgio Alecci

lo chef Piergiorgio Alecci può attingere dall'orto della struttura e proporre la sua visione di cucina mediterranea. Il menu offre piatti come le Alici croccanti sul mar rosso, ripiene di primo sale siciliano, abbinamento insolito per ammorbidire i sapori salini e lasciare spazio al gusto di olive e pomodori. Tutto è racchiuso nel resort, una villa padronale di fine '800 circondata da giardini rigogliosi, che si affaccia su un vivaio di piante mediterranee e subtropicali. Al suo interno 8 ecodolce realizzati nel rispetto della bioarchitettura, immersi nella «giungla» mediterranea e rivolti verso il mare della Sicilia.

A CURA DI CAIORCS MEDIA

CAVIAR GIAVERI

Un caviale tutto al femminile

TRE GIOVANI IMPRENDITRICI CONTINUANO LA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

A pochi chilometri da Venezia, precisamente a San Bartolomeo di Breda in provincia di Treviso, troviamo l'impianto di allevamento di storioni più vario del mondo: 10 specie diverse che, dagli anni '70, danno vita ai possedimenti ittici della Caviar Gaveri: oltre 15 ettari protetti e controllati dove gli equilibri naturali sono rispettati.

Qui, con passione e dedizione, ogni giorno Jenny, Giada e Joys Gaveri (nella foto), tre giovani imprenditrici continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre Rodolfo.

Caviar Gaveri è uno dei più importanti produttori nel mondo - oltre 15 tonnellate di caviale italiano sostenibile di alta qualità - divenuta nel tempo azienda leader nel settore ed un marchio votato all'eccellenza con uno stile riconoscibile, alto e trasparente, come la qualità del caviale proposto in diverse selezioni. La strada adottata rispetto ai principi di sostenibilità fanno di Caviar Gaveri un'azienda "green" a 360°. Da ogni specie di storione (Bianco, Siberiano, Sterleto Albino, Osietra fino al famoso Beluga) si estraggono tipologie molto diverse di caviale. Si tratta di avere amore, passione e pazienza quotidiana, perché servono molti anni per la maturazione del pesce, dai 7 ai 20 anni e oltre a seconda della specie allevata. L'obiettivo è, infatti, quello di ottenere un prodotto di elevata qualità ed è questo che ha determinato la scelta di lavorare artigianalmente seguendo fedelmente la tradizione. Il rigore del processo produttivo è testimoniato dai certificati più autorevoli, come IFS FOOD higher level, e la moderna tecnologia viene applicata in tutte le fasi, per un controllo totale dell'intera filiera. Tra le selezioni più rare e pregiate, il fiore



zate da note gustative delicate e burrose. Bisogna attendere almeno 30 anni per ottenerle. Da degustare rigorosamente in purezza, questo caviale per antonomasia è un vero e proprio status symbol. Come dimenticare la passione per il Beluga di James Bond?

Caviar Gaveri vende il 90% del suo prezioso caviale all'estero: in Europa, Usa, Canada, Brasile, Sud Africa, Australia e Oriente e il mercato italiano è in costante crescita. L'azienda distribuisce il proprio caviale presso i grandi ristoranti, le più raffinate gastronomie, negozi Gourmet in Italia e nel Mondo. Inoltre, si possono trovare tutte le selezioni nei formati preferiti presso la boutique aziendale direttamente dal produttore e Online nella sezione "Il Caviale".

www.caviargaveri.com

all'occhiello della Collezione Gaveri è il Beluga IMPERIAL (proveniente dallo storione Huso huso): il meglio dell'eccellenza italiana. L'esperienza di gustare il sapore unico di questo caviale dalle inconfondibili uova di grandi dimensioni, è tra le raffinatezze gastronomiche più esclusive e prelibate. Il suo colore? Un inconfondibile Grigio perla, con uova di oltre 3,5 mm caratter-