

DIGITAL EDITION

DICEMBRE / GENNAIO 2023 - ANNO XXXVII - N. 304

Italia a Tavola

SIGEP 2023

Tutte le novità e i trend
di arte bianca e caffè



Restaurant Week

Grana Padano Dop e Ascovilo
insieme nei ristoranti lombardi

(bindi)
1946

MAESTRI DEL DESSERT



Bindi ti aspetta al SIGEP per farti
scoprire il segreto della nuova
Collezione Primavera-Estate 2023

Tartare di tonno, caviale e salsa ponzu



CAVIALE BELUGA DI CAVIAR GIAVERI UN'ECCELLENZA TUTTA ITALIANA

Sia nell'alta ristorazione che tra gli appassionati gourmet, il caviale Beluga è quello più riconosciuto e riconoscibile

Produttori e intenditori sono concordi nell'affermare che lo storione Beluga rappresenta indubbiamente il miglior esemplare della grande e sfaccettata famiglia da cui si ottiene un tesoro di bontà e prelibatezza. Iomonimo caviale Beluga. Conosciuto anche come ladano o atlio, questo storione è il più grande tra le specie, la sua carne pregiatissima, la sue uova uno spettacolo papillare da far perdere i sensi. Sia nell'alta ristorazione che tra gli appassionati gourmet, infatti, il caviale Beluga è quello più riconosciuto e riconoscibile: uova di grandissime dimensioni, oltre 3,5 mm di diametro, con un fantasti-

co colore grigio perla e un inimitabile sapore delicato e burroso, da degustare in tutta la loro purezza per un'esperienza inimitabile e indimenticabile.

Oltre ad essere un alimento tra i più gustosi, il caviale Beluga è un vero e proprio "status symbol". Come non ricordare la passione per l'oro nero di James Bond, che consuma solo il miglior caviale Beluga. Per gli chef costituisce una risorsa purissima e come tale non ha bisogno di sofisticate preparazioni. Si sa, il caviale esige delle precise "conditions sine quibus non": innanzitutto va servito fresco, possibilmente su un letto di ghiaccio, o accostato a piatti che non siano caldi. La degustazione deve avvenire al cucchiaio, quest'ultimo non in metallo bensì in madreperla, cosicché non se ne alteri il sapore.



Sostenibilità e moderne tecnologie di acquacoltura

Il "Re del caviale" viene allevato negli impianti ittici dell'azienda a San Bartolomeo di Breda (Tv), a pochi chilometri da Venezia. Qui sorge il parco storiatori più vario al mondo che vanta l'allevamento di ben 10 specie tra cui lo storione Huso huso, comunemente detto Beluga, che può arrivare a pesare fino a 1.500 kg. In Italia era presente nel fiume Po fino agli anni '70, ormai purtroppo estinto, e risulta a rischio anche nel resto del mondo. Occorrono ben 30 anni per ottenere il suo caviale, estremamente raro in quanto il ciclo di maturazione naturale è molto lungo e complesso ed è necessario rispettare rigorosamente gli equilibri di questa bellissima specie.

Importantissime sono le moderne tecnologie di acquacoltura adottate da Caviar Gaveri, che garantiscono la sostenibilità e, cosa molto importante, la salvaguardia dello

storione stesso. All'aperto le vasche di grandi dimensioni riproducono il perfetto habitat naturale; l'utilizzo di nutrienti adeguati e bilanciati accanto alla cura dell'estrazione delle uova in ambiente protetto, con la conservazione a temperatura controllata.

Con una lunga tradizione nell'allevamento sostenibile, Caviar Gaveri ha saputo unire la tradizione del caviale all'eccellenza italiana. L'obiettivo dell'azienda è quello di ottenere un prodotto di elevata qualità ed è questo che ha determinato la scelta di lavorare artigianalmente e di confezionare direttamente il caviale seguendo fedelmente la tradizione stessa, il tutto in ambiente controllato e certificato. Una filiera corta, anzi cortissima, fiore all'occhiello del Made in Italy.

Caviale protagonista della cucina innovativa

E a proposito di caviale protagonista dell'alta gastronomia, non si può



Maria Sole Gelli

non menzionare la cuoca **Maria Sole Gelli** del "Manga Restaurant" di Albano Sant'Alessandro (Bg), che basa la propria offerta su una cucina giapponese dall'impronta fusion, ma non tradizionale. Una proposta innovativa e tutta da scoprire. La chef ha ideato anche dei piatti con il caviale di Gaveri: Gunkan tonno (tartare di tonno, crema al formaggio, caviale, riso), Tartare di tonno, caviale e salsa ponzu, Uramaki lobster (astice, oliva, maionese, tartare di astice, caviale, cipolla croccante).

Oltre che nei migliori ristoranti, Caviar Gaveri si può trovare anche in gastronomie ed enoteche selezionate in Italia e nel mondo. Inoltre, si possono trovare tutte le selezioni di caviale nei formati preferiti presso la boutique aziendale e sul sito web nella sezione "Il Caviale", direttamente dal produttore al consumatore. www.caviargaveri.com cod 92111

Caviar Gaveri
0422 686038
www.caviargaveri.com



PECCATO DI GOLA



La nostra è un'autentica arte italiana. Da più di quarant'anni salvaguardiamo l'eccellenza. A pochi chilometri dal luogo più iconico del mondo, Venezia, alleviamo storioni di qualità superiore nel loro habitat ideale. Il nostro prestigioso Caviare si trova esclusivamente nei migliori ristoranti del mondo, nelle gastronomie gourmet e nel nostro e-commerce.

CAVIARGIAVERI.COM T.+390422686038