

ASSAGGI DI RARO PREGGIO

C

aviar Giaveri, azienda di San Bartolomeo di Breda, in provincia di Treviso, è uno dei più importanti produttori di caviale italiano sostenibile. Dispone di sette ettari di allevamento protetti e controllati con moderne tecnologie di **acquacultura**, dove gli storioni vivono in un ambiente molto simile a quello selvatico. Sono dieci le specie allevate, che danno vita alla

collezione Caviar Giaveri, otto selezioni di caviale prodotte interamente in azienda secondo standard di **eccellenza** e seguendo il metodo russo Malossol, che prevede una salatura minima per preservare intatto il sapore e la consistenza delle uova. Tra le tipologie di punta, l'Osietra Classic, con grani croccanti e succosi e un gusto marino persistente; il Siberian Classic, di consistenza amabile e gusto leggermente iodato; il Beluga Siberian, burroso e morbido; il prezioso Sevruga Imperial, che nella sua confezione rossa Limited edition diventa il più esclusivo e apprezzato dei regali natalizi.

● WWW.CAVIARGIAVERI.COM



Da sinistra, le sorelle Giada, Joys e Jenny Giaveri, alla guida dell'azienda di famiglia fondata dal padre Rodolfo. Sopra, il caviale va servito su un letto di ghiaccio, per mantenere la temperatura costante e preservarne gli aromi.

SPAGHETTI FREDDI CON BURRATA, SCALOGNO E CAVIALE

INGREDIENTI PER 3 PERSONE

240 g spaghetti
160 g stracciatella di burrata
60 g scalogno
60 g caviale (consigliato Sevruga)
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Tritate lo scalogno e lasciatelo marinare per 1 ora in abbondante sale; lavatelo accuratamente sotto acqua corrente e asciugatelo. **Cuocete** gli spaghetti al dente, raffreddateli in acqua corrente e conditeli con olio, sale, pepe e il trito di scalogno.

Distribuite nei piatti fondi la stracciatella di burrata, adagiatevi gli spaghetti arrotolati e completate con il caviale.



Regali



1



2



3



11

PICCOLE STELLE

Basta un sacchetto di carta da pane, una candela al led o delle lucette con batteria per creare una suggestiva lampada natalizia. Forate il sacchetto con una fustellatrice a stella. Distribuite del sale grosso in un vassoio, posatevi la lampada di carta e completate la composizione con qualche pigna al naturale o spruzzata di vernice dorata e della neve finta (nei negozi di bricolage).



10



4



9



5



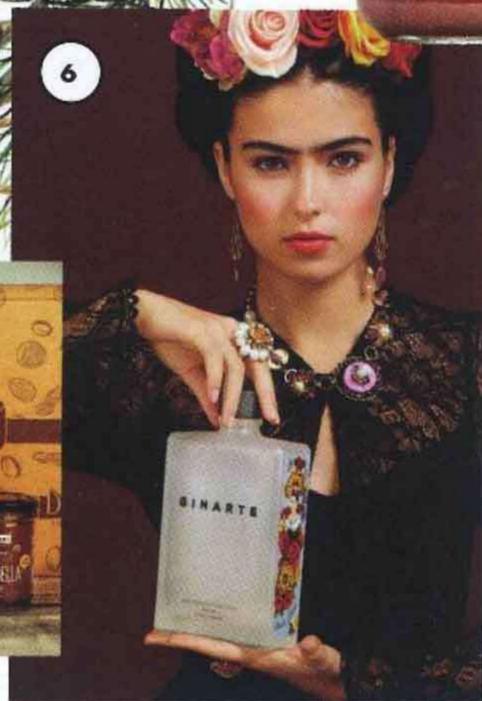
A regola d'arte



8



7



6

1. Si chiama DelMagoDrinks la linea di sei spiriti ideati da Marcello Trentini, chef del ristorante stellato torinese Magorabin e prodotti dall'azienda **The Spiritual Machine**. da 32 €. delmagodrinks.com, thespiritualmachine.it 2. Dedicato all'estro di Andy Warhol il panettone creato dalla celebre pasticceria siciliana **Bonfissuto** con cioccolato di Modica Igp e Malvasia nell'impasto. 29,90 €. bonfissuto.com 3. Per veri cultori del caffè, la macchina automatica a incasso **Signature Kitchen Suite** con 13 livelli di macinatura. signaturekitchensuite.it 4. Si ispira a una rosa in boccio lo stampo per ciambella di **Tescoma**. 47,90 €. tescomaonline.com 5. Per gli antipasti delle feste i pâté mediterranei di **Guido 1860**: di pomodorini secchi o di carciofi e tonno. 8 € e 9,50 €. guido1860.com 6. Omaggia l'artista messicana Frida Kahlo il dry gin italiano con erbe autoctone come nepitella e cartamo di **Ginarte**. 29,50 €. ginarte.it 7. Equi e solidali e biologici i sette prodotti al cioccolato, mandorle, nocciole e pistacchi della **Damiano Christmas Box**. In vendita a 38,50 € su damianorganic.it 8. L'eleganza del robot da cucina: ha la ciotola dorata Artisan Palma di **KitchenAid** in limited edition natalizia. 699 €. kitchenaid.it 9. Set da aperitivo di **CasaShops**. casashops.com 10. Caviale Beluga siberiano di **Caviar Giaveri**. A partire da 30 g, 112,50 €. caviargiaveri.com 11. Raffigura le grandi città del mondo il calendario dell'avvento **Ferrero Collection** con 4 tipi di cioccolatini. 12,99 €. ferrero.it