

# Il Sole **24 ORE**

## Caviar Giaveri: dal parco storioni più vario del mondo

### Il Caviale Italiano sulle tavole di Natale



Storione Russo, Siberiano, Stelato, Bianco e Beluga, questi sono solo una parte delle specie presenti nel Parco più vario del mondo quello di **Caviar Giaveri** a San Bartolomeo di Breda in provincia di Treviso a pochi chilometri da Venezia.

Dalle varie specie allevate si ottengono tipologie di caviale differenti e di elevata qualità, è questo che ha determinato la scelta di lavorare artigianalmente e di confezionare direttamente il prodotto seguendo fedelmente la tradizione.

La selezione delle uova avviene a mano con assoluto rigore e precisione, come il confezionamento. Il tutto in ambiente controllato e certificato, un processo meticoloso, un rituale che si perpetua per mantenere elevati standard di eccellenza, nel tempo. Questo

è Caviar Giaveri, un marchio votato all'eccellenza, uno stile riconoscibile, alto e trasparente come la qualità del caviale proposto.

Dalla lavorazione si ottengono uova brillanti e pure come perle, si procede alla delicata fase di salatura, grazie ad una ricetta segreta di Caviar Giaveri. L'azienda vende il suo prezioso caviale in Italia ed all'estero.

Il rigore del processo produttivo è testimoniato dai certificati più autorevoli, come **"IFS FOOD" higher level**. Le tre etichette maggiormente conosciute sono il **caviale Osietra Classic** con un ciclo naturale di maturazione delle uova dagli 8 ai 10 anni, di colore chiaro e ambrato. Il tradizionale metodo russo "Malossol" che Caviar Giaveri adotta per le sue lavorazioni, non può che esaltare questo caviale, già propriamente **prelibato e da sempre apprezzato** dagli



intenditori più esigenti. Selezionato accuratamente a mano come tutti i prodotti Caviar Giaveri, questo caviale Osietra sopraffino coinvolge tutti i sensi con perfetti grani identici, croccanti, un intenso colore dal bruno dorato e il duraturo gusto di raffinata delizia. Mentre il caviale **Beluga Siberian** ha una maturazione delle uova lunga dai 13 ai 15 anni, di grandi dimensioni e di colore grigio bruno con note gustative delicate, burrose e morbide.

La salatura minima accompagna il tipico gusto del caviale Beluga. Altra selezione unica di Caviar Giaveri è quella del **Sevruga Imperial - Limited Edition**, scelto per Natale con un inconfondibile etichetta rossa, le uova sono di colore grigio perlato, dalle dimensioni ridotte carico del finissimo aroma che lo ha reso famoso in tutto il mondo. Un sapore unico ed inconfondibile, piccoli grani dalle note decise, fresche e tipicamente marine.

Oggi l'Azienda è condotta da **Jenny, Giada e Joys Giaveri**, 3 giovani imprenditrici che, con grande passione, continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre.



Infatti, negli Anni '80 **Rodolfo Giaveri**, ebbe la grande intuizione di cominciare ad allevare le specie di storioni per la produzione di caviale.

I principali Paesi d'esportazione sono Francia, USA, Canada, Brasile, Sud Africa, Oriente (Giappone, Thailandia, Korea, Taiwan, Hong Kong, Indonesia e Malesia), Medio Oriente e Australia. La distribuzione grazie alla sua **rete selezionata** è presso le migliori enoteche, le più raffinate gastronomie, i grandi ristoranti, i negozi da gourmet in Italia e nel mondo. Inoltre, si possono trovare tutte le selezioni di caviale nei formati preferiti nella boutique aziendale e via e-commerce con **consegna in 24-48 ore** sul sito [www.caviargiaveri.com](http://www.caviargiaveri.com).

Il **trasporto sicuro** avviene attraverso Corriere refrigerato oppure corriere espresso selezionato con imballo apposito e glacette in modo da garantire la catena del freddo, **entro 24-48 ore** il caviale viene recapitato a destinazione.