

ELLE GOURMET

**DARK
ADDICTION**
10
RICETTE
FONDENTI

RSVP

*Le tavole
total look
degli stilisti*

**IL MENÙ
DELLE FESTE**

100% veg

**HAPPY
GREEN**
Christmas

**GARDEN
BISTROT**

*Picnic effetto
serra*





CAVIAR GIAVERI: UN PIACERE CHE SI DISTINGUE

Tre giovani imprenditrici continuano la tradizione di famiglia nella produzione di caviale italiano.

Tre giovani imprenditrici di Treviso **Jenny, Giada e Joys Giaveri** che, con grande passione, conducono l'azienda "Caviar Giaveri", uno dei più importanti produttori di caviale italiano sostenibile top nel mondo. Continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre **Rodolfo Giaveri**, il quale negli Anni '70, ebbe la grande intuizione di iniziare ad allevare le specie di storioni, quando la pesca di questi ultimi in cattività, fu totalmente bloccata con l'introduzione dello storione tra le specie in via di estinzione protette.



Un'attività quella della Famiglia Giaveri che richiede amore e pazienza, servono molti anni per la maturazione del pesce, che comporta un ciclo produttivo estremamente lungo: per fare il caviale servono dai 7 ai 15 anni e oltre, a seconda

della specie allevata. L'obiettivo 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.

In più in **Caviar Giaveri** si trova quel particolare tocco femminile che lo differenzia da altre realtà italiane. Alle tre sorelle si deve la scelta dei diversi packaging che caratterizzano questo prodotto così unico, dall'oro, al nero al rosso del "Sevruga Imperial", Limited Edition, per la proposta natalizia di quest'anno. Un caviale dalle dimensioni ridotte, carico del finissimo aroma che lo ha reso famoso in tutto il mondo. Un sapore unico ed inconfondibile con particolari note marine, la ricercatezza del Sevruga rende l'esperienza di degustazione indimenticabile.

www.caviargiaveri.com



Eccoci all'ultimo giorno dell'anno: concediamoci qualche vizio gourmand e allestiamo tavole preziose per dare il benvenuto al 2021.

DICEMBRE
31
GIOVEDÌ

Capodanno

1. Stellare, lo strofinaccio in cotone della collezione Gold, Caleffi.
2. Lillipuziana, la ciotola Omini disegnata da Stefano Giovannoni, Ghidini 1961 (760 euro).
3. Per servire, il vassoio di marmo con cupola di vetro e manico di ottone, Nude (294 euro).
4. Bee-stiale, la decorazione natalizia ricamata a mano, Home Luxe Co (15 euro).
5. Da intenditori, il caviale Beluga Osietra Classic selezionato a mano, Caviar Giaveri (125 euro).
6. Oroscopi incandescenti, la candela con barattolo di ceramica decorato con segni zodiacali, Fornasetti (185 euro).
7. Re Mida, il bollitore 50's Style, Smeg.
8. Effetto ottico, la coppa in vetro striato con bordo dorato, Maisons du Monde (18,36 euro il set da 4).
9. Minimal, la pentola Attiva in acciaio con finitura gold, Mepra (da 473 euro).
10. Suntuosa, l'alzata a sei piattini Penelope con sfera in resina, Sambonet (108,99 euro).
11. Liberty, il box di champagne Blanc de Blancs con coppia di flûte, Perrier-Jouët.
12. Romantico, il piattino da dessert della linea Gold Icons, Thun (12,90 euro).
13. L'anno che verrà, l'agenda illustrata, Rifle Paper Co. (15 euro).