

OGGI  
**Treviso**

## **Caviar Giaveri, da Treviso il caviale di storione albino limited edition.**



Roma, 9 apr. (Labitalia) - Prezioso come l'oro, che il colore delle sue uova richiamano inconfondibilmente. E' il caviale di storione albino, una rarità che offre un'esperienza di sapore particolare con il suo grano leggero e il gusto iodato. Amato dagli chef per l'impatto visivo che rende originale ogni preparazione, adorato dai conoscitori per il suo gusto ricco e pieno di personalità con la morbida consistenza grazie alle piccole e preziose uova., tanto da essere diventato una vera prelibatezza. Gli storioni albini, di piccola taglia, superano eccezionalmente i 10 kg, vivono tutta la loro vita in acque profonde e vasche protette per evitare l'esposizione ai raggi solari. La loro fragilità rende questi pesci estremamente rari e la loro vivacità è altrettanto unica: al crepuscolo gli storioni di questa specie saltano fuori dall'acqua con energici guizzi in cerca di piccole prede.

Ad allevarlo, nel nostro paese, insieme ad altre 9 specie, è l'azienda Caviar Giaveri, nel comune di San Bartolomeo di Breda (Treviso), a pochi chilometri da Venezia, che dispone complessivamente di 7 ettari di allevamento protetti e controllati dove gli equilibri della specie sono rispettati. Le moderne tecnologie di acquacoltura, dove

gli esemplari vivono in modo molto simile a quello selvatico, permettono la sostenibilità degli impianti e la salvaguardia dello storione.

Ogni esemplare di questa limited edition 'Golden Sterlet' è accudito e seguito in ogni fase della sua crescita: ogni aspetto è curato minuziosamente per ricreare il miglior habitat (lo storione è specie protetta e l'allevamento ne tutela la sopravvivenza), garantendo il massimo rispetto per l'equilibrio dell'ecosistema. L'alimentazione, la temperatura dell'acqua, le condizioni di ogni storione, sono monitorati costantemente da sistemi computerizzati e dal vigile controllo di personale esperto.

Gli elevati standard raggiunti permettono di avere la tracciabilità totale del caviale prodotto. La fase più importante per ottenere un buon caviale è quella della crescita del pesce, quando gli equilibri della specie devono essere rispettati e l'ambiente dove gli esemplari vivono deve essere il più simile possibile a quello naturale. L'allevamento dello storione rappresenta, quindi, un valido supporto per preservare questa specie e per ripopolare anche i nostri fiumi dove in passato viveva uno storione autoctono, scomparso ormai da anni.

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 '70 Rodolfo Giaveri ebbe l'intuizione di cominciare ad allevare le specie di storioni quando la pesca di questi ultimi fu totalmente bloccata con l'introduzione dello storione tra le specie in via di estinzione protette dal Cites. Gli allevamenti erano inizialmente destinati solo alla pesca sportiva o per la carne.

“Si tratta di avere amore, passione e pazienza quotidiana - afferma Giada Giaveri - perché servono molti anni per la maturazione del pesce, che comporta un ciclo produttivo estremamente lungo, dai 7 ai 15 anni e oltre, a seconda della specie allevata. La successiva trasformazione è però essenziale nel preservare e tutelare al massimo la qualità naturale. Il nostro 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”.