

PAMBIANCO *wine&food*

Il caviale della famiglia Giaveri punta sul bio



Caviale Giaveri

Che pesce incredibile è lo storione. Tra gli animali più longevi di sempre – può vivere fino a 100 anni – arriva direttamente dalla preistoria. Risale infatti a 200 milioni di anni fa, molto più vecchio degli ominidi che hanno più o meno due milioni di anni ed è sopravvissuto ai dinosauri. La famiglia **Giaveri**, nelle sue cento vasche, ne conta circa un milione di esemplari, divisi per età e specie.

Siamo a San Bartolomeo di Breda in provincia di Treviso, a pochi chilometri da Venezia. L'allevamento Giaveri inizia quasi 50 anni fa con le anguille. Il fondatore **Rodolfo** pensa ad occuparsi dello storione poco dopo, ma più per finalità legate alla pesca sportiva. L'idea di dedicarsi alla produzione di caviale però non tarda ad arrivare ed è la scelta vincente. Oggi è affiancato dalle tre figlie, **Jenny**, **Giada** e **Joys**, che hanno dato all'azienda un'impronta femminile.

Con poco più di dieci di tonnellate di caviale prodotte nel 2020, la **Giaveri Caviar** raggiunge 90 paesi nel mondo, con gli Stati Uniti che hanno mantenuto la quota del 2019 e con paesi quali Giappone, Corea, Taiwan e Australia che hanno raddoppiato le richieste: "L'emergenza sanitaria – spiega Giada Giaveri – ha provocato una battuta di arresto solo nella fase iniziale che tuttavia è coincisa con lo stop di produzione, ma con il Natale 2021 siano ripartiti più forti di prima, grazie anche al successo dell'e-commerce e al consumo in casa di caviale. Rimaniamo un'azienda familiare e quindi possiamo decidere quanto produrre ed evitare così surplus di prodotto".

Il caviale nostrano è da molti riconosciuto il migliore al mondo e nella sua produzione è la Pianura Padana a essere territorio di eccellenza: "A fare la differenza – continua l'imprenditrice – anche nel caso del caviale è il 'terroir', ovvero un insieme di condizioni ambientali che garantiscono la salubrità del prodotto e la sostenibilità degli allevamenti. La nostra azienda è attraversata da un fiume limpido come il Meolo e ha trenta pozzi di risorgive che alimentano le vasche". Inoltre, "rientriamo nel bacino della Laguna di Venezia e quindi soggetti a norme molto rigide in fatto di uso delle acque. Spesso l'acquacoltura è sotto attacco, ma la Caviar Giaveri non usa né antibiotici né medicinali. Lo storione è un animale forte e in condizioni di allevamento ottimali non ha bisogno di nulla, solo acqua pulita e spazio".

Parliamo di una specie ittica protetta dal Cites, un accordo internazionale tra stati che ha lo scopo di proteggere piante ed animali a rischio di estinzione, e la cui pesca selvatica è ormai fuori legge da un po'. Ma trattare bene questi animali vuol dire anche avere dell'eccellente caviale: "Al di là del tema etico – sottolinea Giada – non avrebbe alcun senso un allevamento intensivo e mal tenuto, perché per ottenere ottime uova servono almeno otto anni e per la tipologia Beluga bisogna attenderne trenta. Bisogna prendersi cura degli storioni a lungo, non c'è alternativa".

Se il prodotto di punta è e rimane il caviale, da qualche tempo la famiglia Giaveri sta puntando anche sulla carne di storione, un alimento pressoché sconosciuto nella ristorazione e nelle cucine di casa "Siamo ancora nella fase di comunicazione e promozione – racconta Giaveri – perché una certa resistenza esiste, ma i vantaggi di questo consumo sono molteplici: sono carni prive di metalli pesanti, al contrario di quanto accade in altre specie come il tonno o il pesce spada, hanno un sapore delicato e meno 'pescioso' e sono ricchi di Omega 3. Lo commercializziamo in parte congelato e in parte confezionato sottolio".

Il prossimo passo è il biologico in una nuova tenuta poco distante dalla sede madre, dove ogni passaggio della filiera – che va dall'uovo all'uovo – verrà certificato come bio: "in realtà già lavoriamo nel rispetto totale della sostenibilità del prodotto e dell'ambiente – vuole sottolineare la produttrice – ma è giusto evidenziarlo ufficialmente ed essere sempre più limpidi con la clientela, proprio come le nostre acque".