

## VENEZIA: CAVIAR GIAVERI PARTNER DI “DOGE VENICE CARPET” E “CHIC&COOL”



Non poteva non essere presente a Venezia **Caviar Giaveri**, l'unico impianto di allevamento di storioni e produzione di caviale italiano dell'azienda veneta situata a **San Bartolomeo di Breda** (in provincia di Treviso), a pochi chilometri da Venezia che, rappresenta il vero amore per il territorio sin dagli '70.

Dispone di oltre 10 ettari protetti e controllati dove gli equilibri di ben 10 specie di storione sono rispettati. Attualmente è il parco storioni più vario del mondo, il che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale eco-sostenibile.

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

La collezione di Caviar Giaveri vede 8 tipologie di caviale: **Osietra** (nelle selezioni Imperial, Classic e Heritage), **Beluga Imperial, Siberian Classic, Baerii Heritage, Beluga Siberian, Sevruga Imperial, Golden Sterlet, Haute Cuisine Chef Deluxe**.

**Caviar Giaveri** è presente nella splendida Venezia nei giorni **4 e 5 settembre 2021**, quale partner di due eventi nell'ambito della importante manifestazione **Doge Venice Carpet** della Fondazione Donà dalle Rose e di **Chic&Cool**, in concomitanza della **78esima Mostra Internazionale d'Arte cinematografica**.

Nei due eventi gli ospiti potranno degustare il caviale italiano "Siberian Classic", che si contraddistingue per la sua amabile consistenza, la sua freschezza ed un aroma delicato. Vi sarà un speciale "Premio Caviar Giaveri" dedicato ad uno dei Film vincitori del "Festival del Canadian International Fashion Film Festival CANIFF" una unicità dell'Azienda: Caviar Beluga Siberian con un porta caviale in vetro di Murano, dipinto a mano da sapienti artigiani, questo oggetto esclusivo incorpora l'esperienza, la passione e la creatività dell'arte veneziana, ogni pezzo è unico, ricco di colori, con le sue piccole variazioni ispirate al momento creativo, in tutto unito con la borsetta termicaprêt-à-porter.



**Caviar Giaveri** è un marchio votato all'eccellenza, uno stile riconoscibile, alto e trasparente come la qualità del caviale proposto in diverse selezioni, ed è questo che ha determinato la scelta di lavorare artigianalmente e di confezionare direttamente il caviale seguendo fedelmente la tradizione.

La strada adottata rispetto ai principi di sostenibilità fanno di **Caviar Giaveri** un'azienda totalmente "green". L'attività è svolta nel rigoroso rispetto della natura, con una particolare attenzione all'integrità degli ambienti naturali, iniziata con il fondatore **Rodolfo Giaveri** e, portata avanti ancora oggi, con utilizzo di acqua che sgorga direttamente all'interno della proprietà per garantire il benessere degli storioni e la qualità organolettica dei prodotti. Il controllo della salubrità dell'acqua (proveniente da fiume e da pozzi geotermici) e il suo corretto equilibrio biochimico sono determinanti per la vita dello storione. Le grandi dimensioni delle vasche all'aperto, che riproducono perfettamente l'habitat naturale, l'utilizzo bilanciato di nutrienti adeguati.



Mentre, la mattina di domenica 5 settembre alle ore 10:30 si svolgerà lo showcooking con lo Chef veneto **David Perissinotto** di Eraclea (Venezia), alla presenza della **Contessa Chiara Donà dalle Rose**, appassionata gourmet. David, sin da bambino segue i genitori ai fornelli e cucina per loro, poi si iscrive alla Scuola Alberghiera di Jesolo. Da subito, persegue grandi esperienze presso Hotel, ristoranti e ville venete. Anche oggi, continua l'attività di chef consulente, con grande esperienza, sempre alla scoperta di nuove tecniche ma legato alla forte tradizione, specialmente dei prodotti Made in Italy e della sua Regione. Partecipa spesso a trasmissioni televisive su Mediaset, 7Gold e TV8.

Durante lo showcooking dedicato al caviale italiano di Caviar Giaveri preparerà due particolari piatti: *Camaroli al parmigiano*, *gamberi di Mazara del Vallo*, *polvere di spinaci e caviale Siberian Classic* e *Cheesecake con base di grissini e granella di pistacchio*, *cremoso di crescenza*, *tartare di scottona* e *caviale Osietra classic*.

Caviar Giaveri è conosciuto dai più attenti conoscitori di eccellenze e gastronomia. Distribuisce il proprio caviale presso le migliori enoteche, le più raffinate gastronomie, i grandi ristoranti, i negozi da gourmet in Italia e nel mondo. Si possono trovare tutte le selezioni di caviale nei formati preferiti nella boutique aziendale e in rete nella sezione Prodotti. L'azienda vende il suo prezioso caviale, oltre al mercato italiano, nei principali Paesi d'esportazione come: Francia, Germania, Inghilterra, USA, Brasile, Canada, Sud Africa, Oriente (Giappone, Thailandia, Korea, Hong Kong), Medio Oriente e Australia.

**CAVIARGIAVERI.COM**

**VENEZIA: CAVIAR GIAVERI PARTNER DI "DOGE VENICE CARPET" E "CHIC&COOL"**

