

Italia a Tavola

Caviar Giaveri, sostenibilità e grande amore per il territorio

L'azienda veneta è "green" a 360°. Fortemente impegnata nel rendere la produzione di caviale il più possibile rispettosa dell'ambiente, utilizza energia certificata proveniente da fonti rinnovabili

La sostenibilità assume molte facce. Ne è un valido esempio l'impianto di allevamento di storioni di Caviar Giaveri, nel comune di San Bartolomeo di Breda (Tv), a pochi chilometri da Venezia, che dispone di oltre 10 ettari protetti e controllati dove gli equilibri di ben 10 specie di storione sono rispettati. Le moderne tecnologie di acquacoltura permettono la sostenibilità degli impianti e la salvaguardia di quell'animale meraviglioso che è lo storione, dove gli esemplari vivono in modo molto simile a quello selvatico. Un'azienda come questa, che ha cicli produttivi lunghi decenni, deve fare i conti con la sostenibilità delle proprie scelte.



Beluga Imperial

Da sempre vi è un forte impegno a rendere il [percorso produttivo più rispettoso per l'ambiente](#), risparmiando risorse energetiche e idriche: infatti, utilizzare [energia certificata proveniente da fonti rinnovabili](#) è un'importante scelta di [responsabilità nei confronti del pianeta](#) e delle generazioni future. La strada adottata rispetto ai principi di sostenibilità fa di Caviar Giaveri un'azienda "green" a 360°. 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 l'utilizzo di acqua che sgorga direttamente all'interno della proprietà per garantire il benessere degli storioni e la qualità organolettica dei prodotti.

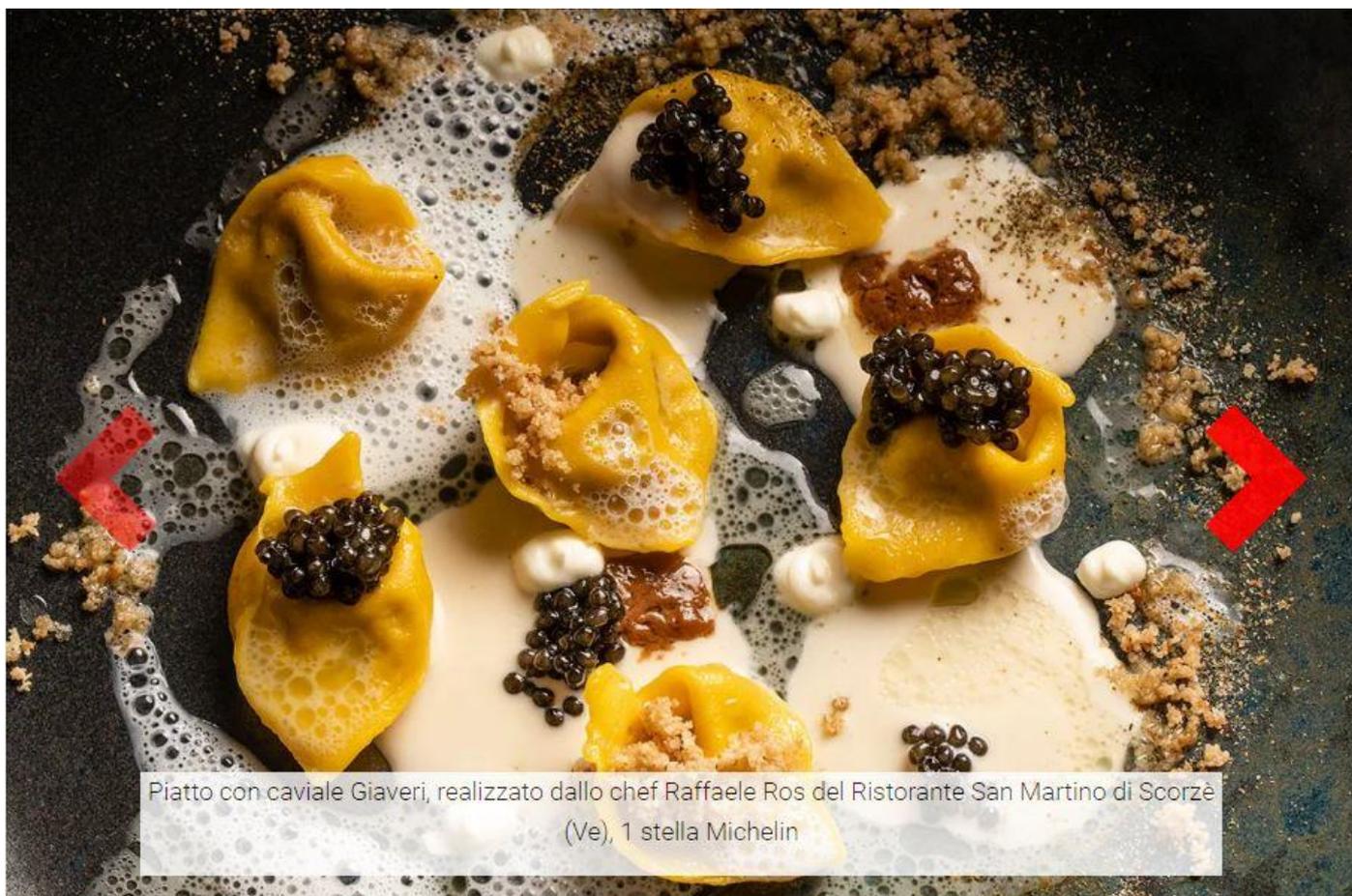
Una produzione complessa in cui gli equilibri devono essere rispettati rigidamente, se pensiamo che bisogna aspettare **da 10 a 20 anni e oltre**, a seconda della specie, perché una femmina arrivi alla maturazione e se ne possa quindi ricavare il famoso caviale. «Si tratta di avere amore, passione e pazienza quotidiane - afferma **Giada Giaveri**, oggi alla guida dell'azienda insieme alle sorelle Jenny e Joys - perché servono molti anni per la maturazione del pesce, che comporta un ciclo produttivo estremamente lungo: per il caviale Beluga, ad esempio, ci vogliono 30 anni».

Una specie a rischio di estinzione, tutelata dalla Convenzione di Washington

Lo [storione](#) è attualmente tra le specie in **pericolo di estinzione**. La **Convenzione di Washington** sul commercio internazionale delle specie di fauna e flora selvatiche minacciate di estinzione, indicata con l'acronimo **Cites** (Convention on international trade in endangered species of wild fauna and flora), venne firmata nel 1975 da numerosi Paesi con lo scopo di controllare il commercio degli animali e delle piante in quanto la cattura, sino ad allora indiscriminata, e lo sfruttamento commerciale sono, assieme alla distruzione degli ambienti naturali nei quali vivono, le principali cause dell'estinzione o rarefazione in natura di numerose specie. Essa è attualmente applicata da oltre 130 Stati.



Piatto con caviale Giaveri, realizzato dallo chef Raffaele Ros del Ristorante San Martino di Scorzè (Ve), 1 stella Michelin





Piatto con caviale Giaveri, realizzato dallo chef Raffaele Ros del Ristorante San Martino di Scorzè (Ve), 1 stella Michelin

L'allevamento e la commercializzazione dello storione e del caviale sono tutelati dal Cites e Caviar Giaveri opera nel totale rispetto di tali norme per la completa salvaguardia delle specie. Acquistare il caviale proveniente da un **allevamento autorizzato e dotato di idonea etichettatura** rappresenta un valido impegno a sostenere chi contribuisce, legalmente, alla **salvaguardia di questa straordinaria specie ittica**. Scoraggiando il bracconaggio e la pesca barbarica dei pochi esemplari rimasti nel loro ambiente naturale e segnalando i canali illegali di vendita, che spesso trattano il caviale prodotto in condizioni igienico sanitarie precarie, si aiuta la sopravvivenza di una specie che ha mantenuto per millenni le caratteristiche che aveva nella preistoria.

Beluga, il caviale più pregiato

L'obiettivo di Caviar Giaveri è quello di produrre il miglior caviale al mondo. Merita una citazione il **Limited Edition Beluga**, il cui stile è riconoscibile come la qualità del caviale proposto. Lo storione Huso huso, noto anche come storione Beluga o storione Ladano, è il più grande tra tutti e il più pregiato per quanto riguarda carne e caviale. Può raggiungere una lunghezza di 8 metri e pesare oltre 1,5 tonnellate. Originario del mar Nero, del mar Caspio e del mar d'Azov, era presente anche in Italia nell'Adriatico, nello Ionio e nei fiumi connessi a questi mari prima di estinguersi.

<https://www.italiaatavola.net/alimenti/pesce/caviar-giaveri-sostenibilita-grande-amore-per-territorio/81368/>