

DIGITAL EDITION

NOVEMBRE 2021 - ANNO XXXIV - N. 293

# Italia a Tavola

**BRINDISI DI FINE ANNO**  
NOVITÀ E CURIOSITÀ  
PER TUTTI I GUSTI

**ROTARI TRENTODOC**  
UNA STORIA DA SCOPRIRE



FOOD SERVICE • RISTORANTI • HOTEL • PIZZERIE • PASTICCERIE • BAR • TURISMO • GDO E RETAILER



## CAVIAR GIAVERI SOSTENIBILITÀ E GRANDE AMORE PER IL TERRITORIO

**L**a 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.

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 fonda-

tore 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



**Tagliolini mantecati con crema di cipolla nocciola e acciuga, scaglie di tartufo e caviale Beluga Siberian**  
Ricetta realizzata dallo chef Raffaele Ros del Ristorante San Martino di Scorzè (Ve), 1 stella Michelin



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.

L'allevamento e la commercializzazione dello storione e del caviale sono tutelati dal Cites e Caviar Glaveri 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 sa-

nitarie 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 Glaveri 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. [cod 81368](#)

**Caviar Glaveri**  
via Villanova 10 - 31030 San  
Bartolomeo di Breda (Tv)  
Tel 0422 686038  
[www.caviarglaveri.com](http://www.caviarglaveri.com)

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, 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