



Le festività sono alle porte e i festeggiamenti durante il Natale e il Capodanno, oltre ad essere una tradizione immancabile, sono momenti fatti di convivialità e condivisione, sentimenti profondi della nostra civiltà; il buon cibo infatti sa come suscitare emozioni ma ci sono alcuni prodotti che meglio di altri impreziosiscono le festività, come il caviale **Caviar Giavieri**: l'oro nero 100% italiano; la prelibatezza più raffinata del mondo.



Natale chic e gourmand: Caviale Caviar Giaveri

La convivialità è l'atomo del Natale; le occasioni per festeggiare si moltiplicano: pranzi in famiglia, cene aziendali e aperitivi con gli amici. Ogni regione, percorrendo l'Italia da nord a sud ha le sue tradizioni. Ma ciò che unisce tutte è la passione per il **miglior caviale**: piccole sfere nere, preziose come perle. L'allure rarefatta e sofisticata del caviale, riservata in passato a sovrani e zar, è entrato nel nostro patrimonio italiano e quello prodotto proprio nel nostro Bel Paese, è diventato il migliore e il più apprezzato al mondo.

“L’Italia si è affermata rapidamente tra i maggiori produttori di caviale grazie al grosso vantaggio delle risorse idriche del nostro territorio”

spiega Rodolfo Giaveri.

L'allevamento **Caviar Giaveri** vanta dieci diverse specie. Attualmente è il parco più vario del mondo e permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale eco-sostenibile; dal **famosissimo Beluga**, passando a l'Osietra fino ad arrivare al Sevruga. L'obiettivo dell'Azienda è quello di ottenere sempre un prodotto di elevatissimo standard, lavorato e confezionato artigianalmente, seguendo fedelmente la tradizione che incontra la qualità italiana. L'azienda nasce quarant'anni fa grazie all'intuizione di Rodolfo Giaveri e oggi la tradizione di famiglia continua tutta al femminile con le giovani imprenditrici Jenny, Giada e Joys Giaveri.



Il caviale Giavieri è l'emblema della cucina gourmet nella quale estetica, qualità e gusto sono le armi vincenti. Un piacere che si distingue, un marchio votato all'eccellenza, come la qualità del **miglior caviale** proposto in diverse selezioni. Per l'occasione delle festività e dall'incontro di eccellenze Made in Italy, legate all'idea di tradizione, estro e qualità, Caviar Giavieri ha selezionato un caviale di grande impatto sia visivo che percettivo; ideale per la creazione di piatti da chef.

Il caviale Beluga Siberian,

il cui nome comune è Storione Beluga x storione siberiano è un caviale dal gusto delicato, burroso e morbido e dal colore lucido, grigio bruno; con perle del diametro di circa 3mm. Un caviale di altissima qualità che necessita di un ciclo di maturazione delle uova che va dai 13 ai 15 anni. E quando le eccellenze si incontrano non può che nascere un prodotto eccezionale, espressione di gusto ed estetica unica e sofisticata, massima qualità e selezione.

Ogni cena può trasformarsi in un'affascinante trama quando gli elementi si legano in un equilibrio perfetto.

Come la ricetta che ci è stata preparata dall'Executive Chef Salvatore Suzzi, Chef del **Ristorante Giannino Milano**: "Ventrecca cruda di Tonno con ravanelli, acqua di mele renette e caviale Giavieri Beluga Siberian".



E' proposta dal **Ristorante Giannino**, simbolo della cultura gastronomica Milanese dal 1889; un vero e proprio riferimento di stile, savoir-faire e grande cucina creativa ed internazionale. E quando parliamo di eccellenze Made in Italy, come partner di presentazione, non poteva che essere scelto un piatto della collezione "Catene di Ginori 1735". Un'estetica contemporanea ed essenziale di catene intrecciate, emblema del genio creativo di **Gio Ponti**, espressione unica e sofisticata della creatività italiana. Trasformando i desideri in esperienze sorprendenti e indimenticabili, ogni senso viene appagato generosamente con sapienza e abilità.

Il regalo di Natale perfetto è quello che si condivide a tavola.

"Questo prodotto prelibato ormai si può facilmente trovare e degustare nei migliori Ristoranti italiani o può essere acquistato comodamente in gastronomie e negozi selezionati per preparare facili ricette a casa. Poi abbinato ad un buon Champagne o ad un ottimo Metodo Classico, subito è sinonimo di Festa".

spiega Giada Giaveri.

I nuovi Cofanetti, firmati Caviar Giaveri, (acquistabili on line) racchiudono nella preziosa **scatola Oro** le migliori selezioni del Caviale Giaveri in abbinamento non solo al classico Champagne o Vodka e per valorizzare il Made in Italy anche a una selezione di Ferrari Perlé.



“Ogni anno cerchiamo di proporre al consumatore anche dei particolari packaging con un tocco di innovazione, come la nuova Golden Box. Tra le più originali quella dedicata a Marilyn Monroe per la quale abbiamo scelto lo Champagne Piper-Heidsieck che la diva di Hollywood prediligeva in abbinamento alla famosa trilogia di caviali Siberian, Beluga Siberian e Osietra “

conclude Giada Giaveri.

Se c'è un dono che risulta e risulterà sempre apprezzato, è senza dubbio quello che si condivide a tavola che lega a doppio filo il concetto dello stare insieme a quello del buon cibo esclusivo, Made in Italy.

Potrebbe interessarti anche – **[Cibi di lusso: gli alimenti più costosi del mondo](#)**

<https://www.lifeandpeople.it/2021/12/06/miglior-caviale-italiano-eccellenza-firmato-caviar-giaveri-festivita-natale/>