



N. 12 - A. IV - 11.2021 | € 10

JAMES[®]

MAGAZINE

CHAMPAGNE WINE FOOD TRAVEL ART HOTEL LIFESTYLE



Bruno Petrosilli

GIAVERI IL CAVIALE ITALIANO

L'azienda trevigiana produce da quarant'anni molte varietà di uova di storione, occupandosi di tutta la filiera, dalla riproduzione alla commercializzazione



Il caviale è considerato in Italia un bene di lusso, un cibo prelibato da consumare nelle festività o comunque in occasioni speciali oppure per un regalo di prestigio. È strettamente legato a provenienze esotiche eppure la cultura del caviale è anche profondamente "italiana": lo storione popolava anche i nostri fiumi fin dai tempi antichi. Caviar Gaveri rappresenta proprio questa tradizione nazionale, un'azienda della provincia di Treviso con quarant'anni di esperienza nel settore che produce diversi tipi di caviale, grazie all'allevamento di molte tipologie di storioni, in un sistema totalmente eco-sostenibile tra i più vasti e vari nel mondo. Sono dieci le specie di storione allevate da Gaveri che consentono di produrre una collezione eterogenea e affascinante di Caviale: l'Ocietra (nelle selezioni Imperial, Classic e Heritage), il Beluga Imperial, il Siberian Classic, il Bauri Heritage, il Beluga Siberian, il Sevruge Imperial, il Golden Sturgeon, l'Haute Cuisine Chef Deluxe. Da molti anni ormai, da quando cioè il caviale di storione selvaggio non è più disponibile perché in natura questo animale rientra tra le specie ad alto rischio di estinzione, è molto importante informare il consumatore sulla provenienza del caviale. E in casa Gaveri si punta fortemente su una corretta informazione. "Quando si sceglie di acquistare il caviale - ci racconta Giusti Gaveri, che con le sorelle Jenny e Joys segue l'azienda fondata dal padre Rinaldo - è interessante leggere il codice OTFS, che obbligatoriamente deve essere apposto nell'etichetta del prodotto. Da qui si può capire l'anno e il luogo di produzione del caviale, lo stabilimento di origine e l'autenticità del prodotto. Solo le uova dello storione sono caviale, non quelle di altri pesci". L'attenzione di Caviar Gaveri è quindi assoluta, con una filiera completa dalla riproduzione dei piccoli storioni ai lunghi anni di allevamento (si va da un minimo di 8 fino ad oltre 30 anni), dalla produzione del caviale alla sua commercializzazione: tutto questo processo garantisce una totale tracciabilità del prodotto assicurando il rispetto degli standard sanitari più esigenti. La gamma di Caviar Gaveri è pensata per un pubblico vasto e per un consumo meno episodico del caviale: un must è il famoso Beluga, considerato un prodotto di élite, il cui prezzo è strettamente correlato al lavoro e ai molti anni di allevamento dello storione. Per ottenerne uova perfette è necessario allevare il pesce per almeno 25/30 anni, periodo alla fine del quale lo storione produrrà uova di grandi dimensioni (+3.5 mm) con un seducibile colore grigio perla, dalle note gustative delicate e burrose, da degustare rigorosamente in purezza per un'esperienza indimenticabile. Altro capofila è il Caviale Sevruge Imperial, un uovo dalle dimensioni ridotte ma dal finissimo e penetrante aroma che lo rende inconfondibile. Il suo sapore è caratterizzato da piccoli grani dalle note decise, fresche e tipicamente marine. Il caviale è disponibile nei migliori ristoranti in Italia e all'estero, o nelle gastronomie di prodotti d'eccellenza, ma è anche facilmente ordinabile nella boutique on line aziendale www.caviargaveri.com, con spedizione in speciali contenitori per mantenere la catena del freddo in 24ore.