

ELLE GOURMET

**Assaggi
di paradiso**
I PECCATI
DI *frutta esotica*

**Dire, fare,
regalare**
BISCOTTI
cadeau

NATALE
giramondo

I Mistry Bar
rendez-vous
SEGRETI

**XMAS
XSMALL**
IL MENÙ DELLE FESTE
*formato
mignon*

**PINK
ADDICTION**
I DESSERT
EN ROSE

188827

CAVIAR GIAVERI: Italian Style ...

Una eccezionale verticale per conoscere il caviale Made in Italy

IL caviale nella cultura italiana è molto legato alle festività natalizie perché è visto come un cibo da condividere in occasioni speciali o come regalo.

Storicamente è diventato famoso proprio come oggetto di dono, ma la storia italiana racconta della cultura del caviale Made in Italy perché lo storione popolava anche i nostri fiumi fin dai tempi antichi.

Basta, quindi, un semplice abbinamento come un calice di champagne o bollicine italiane per rendere un qualsiasi momento speciale.

Quest'anno Caviar Giaveri ha ideato la nuova **GOLDEN BOX**, un elegante cofanetto per dare la possibilità di avere immediatamente e a portata di mano, una speciale degustazione di caviale con l'abbinamento giusto, per rappresentare proprio l'italianità del prodotto.

Caviar Giaveri ha pensato ad un pubblico vasto selezionando il tipo di caviale giusto per ognuno di voi.

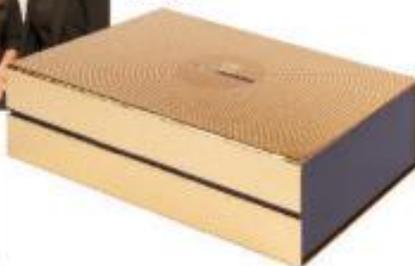
Per chi si accinge ad assaggiare il prodotto per la prima volta o per chi già lo conosce, per chi vuole stupire con un regalo unico scegliendo le tre tipologie di caviale più iconiche in una vera e propria "verticale" di sapori.

Si inizia dal Siberian Classic con uova di dimensioni medie dal gusto definito, può essere usato facilmente in cucina accompagnandosi bene a ingredienti versatili e

componenti semplici; per passare all'Osietra Classic che coinvolge tutti i sensi con perfetti grani identici, brillanti, con un intenso color marrone e il duraturo gusto di raffinata delizia.

Un sapore avvolgente ed equilibrato che sprigiona piacevoli note di noce. Infine il particolare ed unico Beluga Siberian, esclusiva di Caviar Giaveri, che racchiude le caratteristiche uniche dello storione Beluga e dello storione Siberiano.

Servono almeno 15 anni per la maturazione di questo caviale che beneficia del connubio unico tra le due specie Huso huso e Acipenser baeri, il che permette di ottenere le uova burrose e di grandi dimensioni tipiche del Beluga e la texture decisa del Siberiano.



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

L'azienda situata in provincia di Treviso vanta 40 anni di esperienza nel settore, produce diversi tipi di caviale in un parco di storioni totalmente eco-sostenibile tra i più vasti e vari nel mondo dove alleva ben 10 diverse specie. Il caviale Caviar Giaveri si trova nei migliori Ristoranti in Italia e all'estero, in gastronomie ed enoteche ma è facilissimo ordinarlo anche nella boutique on line, e verrà spedito a casa vostra con speciali contenitori per mantenere la catena del freddo in 48 ore, direttamente dal produttore al consumatore.

www.caviargiaveri.com

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



Dedicate dei numerosi bouquet che l'azienda, unisce dal fast e del giardino, dispone nella rete storica. Sullo stesso non manca nel formativo fatto che riprende l'abbigliamento, diventa a più informale, dalla mise en place.

Levole sono dei giardini delle meraviglie in miniatura...

Ho sempre amato giocare con i colori, e con gli stili tradizionali ed i nuovi, moderni e diversi. Voglio che ogni volta, a ogni tavola, si stiri in una dimensione sospesa, da giardino incantato. Ricerco quest'atmosfera un po' fairy tale anche nel dettaglio che aggrava il bene, qui a Palazzo, dove saranno raccolte sia le mie collezioni sia oggetti di altra mano, capaci di sorprenderti e farti viaggiare con la fantasia. Giardino Incantato sarà anche il titolo del mio prossimo libro.

Dedicato a un giardino in particolare?

«Nel cuore, ai giardini della Lanfranca, una volta proprietà di mia nonna, adoravo passeggiare – e perdersi – da bambina, e lì mi sono innamorata del mio feroce preferito, la dalia. Nel libro... non voglio rivelare nessun nome, ma ci saranno i giardini "apparecchiate" più incantati e incantevoli d'Italia».

E troveremo anche tutte le altre ricette della sua famiglia?

«Eh... tranne la torta alla nocciola che si prepara a ogni compleanno di famiglia. Quella non la darò mai a nessuno, ne anche se si chiama Bill Clinton o George Clooney».

GOURMETricevere

CAVIAR GIAVERI: Italian Style ...

Una eccezionale verticale per conoscere il caviale Made in Italy

IL caviale nella cultura italiana è molto legato alle festività natalizie perché è visto come un cibo da condividere in occasioni speciali o come regalo. Storicamente è diventato famoso proprio come oggetto di dono, ma la storia italiana racconta della cultura del caviale Made in Italy perché lo storione popolava anche i nostri fiumi fin dai tempi antichi. Basta, quindi, un semplice abbinamento come un calice di champagne o bollicine italiane per rendere un qualsiasi momento speciale. Quest'anno Caviar Giaveri ha ideato la nuova **GOLDEN BOX**, un elegante cofanetto per dare la possibilità di avere immediatamente e a portata di mano, una speciale degustazione di caviale con l'abbinamento giusto, per rappresentare proprio l'italianità del prodotto. Caviar Giaveri ha pensato ad un pubblico vasto selezionando il tipo di caviale giusto per ognuno di voi. Per chi si accinge ad assaggiare il prodotto per la prima volta o per chi già lo conosce, per chi vuole stupire con un regalo unico scegliendo le tre tipologie di caviale più iconiche in una vera e propria "verticale" di sapori. Si inizia dal Siberian Classic con uova di dimensioni medie dal gusto definito, può essere usato facilmente in cucina accompagnandosi bene a ingredienti versatili e

componenti semplici; per passare all'Osietra Classic che coinvolge tutti i sensi con perfetti grani identici, brillanti, con un intenso color marrone e il duraturo gusto di raffinata delizia. Un sapore avvolgente ed equilibrato che sprigiona piacevoli note di noce. Infine il particolare ed unico Beluga Siberian, esclusiva di Caviar Giaveri, che racchiude le caratteristiche uniche dello storione Beluga e dello storione Siberiano.

Servono almeno 15 anni per la maturazione di questo caviale che beneficia del connubio unico tra le due specie Huso huso e Acipenser baeri, il che permette di ottenere le uova burrose e di grandi dimensioni tipiche del Beluga e la texture decisa del Siberiano.



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

L'azienda situata in provincia di Treviso vanta 40 anni di esperienza nel settore, produce diversi tipi di caviale in un parco di storioni totalmente eco-sostenibile tra i più vasti e vari nel mondo dove alleva ben 10 diverse specie. Il caviale Caviar Giaveri si trova nei migliori Ristoranti in Italia e all'estero, in gastronomie ed enoteche ma è facilissimo ordinarlo anche nella boutique on line, e verrà spedito a casa vostra con speciali contenitori per mantenere la catena del freddo in 48 ore, direttamente dal produttore al consumatore.

www.caviargiaveri.com

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

Alias la patria del dolce vivere... Se si tratta di festeggiare da noi si fa sul serio, tra il rito dell'aperitivo, la pausa caffè e l'ospitalità verace very "eatalienne"



Il Buon Paese

1. Happy hour, il decoro da appendere all'albero a forma di Spritz, *Red Candy* (12 euro). **2.** Dipinto a mano, il piatto da portata della collezione *Star Fluted Christmas*, *Royal Copenhagen* (119,99 euro). **3.** Fortunati, i piatti da collezione della gift box *La Scaramantica*, *Voiello* (59,90 euro). **4.** Anni '30, il bicchiere portacandela con decori dorati, *Maisons du Monde*. **5.** Cin cin, la coppa di vetro con profilo dorato, *Zara Home* (6,99 euro). **6.** Tanti auguri, la tavoletta di cioccolato fondente e fiori di violetta dedicata a Ken per il 60° anniversario, *Zaini Milano*. **7.** Artigianali, le birre napoletane nella scatola regalo dipinta, *Kbirr* (49,90 euro). **8.** A due, la confezione con Franciacorta '61 Rosé, una coppia di flûte e scintille luminose, *Berlucchi* (40 euro circa). **9.** Prezioso, il cofanetto di champagne e una selezione di caviale, *Caviar Giaveri*. **10.** Coffee addicted, la macchina per il caffè a leva, *La Pavoni* (1.490 euro).