

DIGITAL EDITION

DICEMBRE/GENNAIO 2022 - ANNO XXXVI - N. 294

Italia a Tavola

STAF59
I SIGNORI DELLA CREMA



SIGEP THE DOLCE
WORLD
EXPO
22-26 JAN 2022 PAD A5 STAND 074

ROBO
cream

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

Ricetta di Raffaele Ros del Ristorante San Martino a Scorzè (Ve)



CAVIAR GIAVERI SVELA COME RICONOSCERE UN OTTIMO CAVIALE

Il primo segreto che determina la qualità del caviale è semplice: curare il benessere dello storione da cui proviene. Oggi esistono moderne tecnologie di acquacoltura che permettono la sostenibilità degli impianti di allevamento degli storioni stessi e Caviar Giaveri si impegna da sempre nel garantire un processo rispettoso delle risorse, della salvaguardia della specie e dell'ambiente. Ogni esemplare deve essere accudito e seguito in ogni fase della sua crescita e ogni aspetto deve essere curato minuziosamente per ricreare il miglior habitat (lo storione è specie protetta e l'alleva-

mento ne tutela la sopravvivenza), garantendo il massimo rispetto per l'equilibrio dell'ecosistema. «Altri elementi fondamentali - spiega Giada Giaveri, che insieme alle sorelle Jenny e Joys dirige l'azienda al fianco del padre Rodolfo Giaveri - sono l'alimentazione, la temperatura e la qualità dell'acqua, monitorati 24/7 dal vigile controllo di personale esperto».

Il parco storioni più vario al mondo

I possedimenti ittici di Caviar Giaveri si trovano nel comune di San Bartolomeo di Breda (Tv), a pochi chilometri

da Venezia: oltre 10 ettari di allevamenti protetti e controllati dove gli equilibri della specie sono rispettati. Qui si allevano dieci diverse specie, il che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale ecosostenibile. È attualmente il parco storioni più vario al mondo: *Acipenser gueldenstedtii* (Storione Russo), *Acipenser baerii* (Storione Siberiano), *Acipenser stellatus* (Storione Stellato), *Acipenser transmontanus* (Storione Bianco), *Acipenser persicus* (Storione Persiano), *Acipenser ruthenus* (Storione Sterleto), *Acipenser ruthenus albino* (Storione Sterleto Albino), *Huso huso*

x *Acipenser baerii* (Beluga x Siberiano), *Huso huso* x *Acipenser naccarii* (Beluga x Adriatico), *Huso huso* (Beluga).

Un lavoro artigianale che richiede pazienza e passione

Si tratta di avere amore, passione e pazienza quotidiane, perché servono molti, moltissimi anni per la maturazione del pesce, che comporta un ciclo produttivo estremamente lungo, dai 7 ai 20 anni e oltre di attesa a seconda della specie allevata, per ottenere le preziose uova (oltre 30 anni per il Beluga). Un altro importantissimo fattore che determina la qualità di questo pregiato prodotto è la scelta di lavorare artigianalmente e confezionare il caviale seguendo fedelmente la tradizione. La salatura segue il metodo russo Malossol (poco sale), la selezione delle uova avviene a mano con assoluto rigore e precisione, come il confezionamento. Il tutto in ambiente controllato e certificato. Un processo meticoloso, un rituale che si perpetua per mantenere elevati standard di eccellenza nel tempo.

Leggere sempre l'etichetta

Un consiglio fondamentale è quello di leggere sempre l'etichetta. Per molti il caviale è un cibo russo, per altri iraniano. Non molti sanno che da anni gli storioni non sono più pescati nel Mar Caspio o nel Mar Nero, dove ormai ne restano davvero pochi. Sono invece allevati in diversi Paesi tra cui primeggia l'Italia e Caviar Giaveri è tra i maggiori esportatori di caviale nel mondo. La confezione di caviale è sempre sigillata da una bandella non rimovibile che contiene l'etichetta imposta dalla Cites (Convention on international trade in endangered species of wild flora



and fauna), che riporta obbligatoriamente un codice alfanumerico con alcune informazioni fondamentali tra cui l'origine del prodotto. Anche per questo è preferibile acquistare da produttori che allevano gli storioni, producono e confezionano direttamente il caviale, così è conservato meglio e offre una maggiore tracciabilità. Una filiera cortissima e garantita.

Caviar Giaveri è diventato un marchio votato all'eccellenza, uno stile riconoscibile, alto e trasparente, come

la qualità del caviale proposto in diverse selezioni.

Disponibile nei migliori ristoranti, enoteche, gastronomie e nella boutique online www.caviargiaveri.com, da consumare anche comodamente a casa su un letto di ghiaccio con un cucchiaino di madreperla.  cod 82004

Caviar Giaveri
via Villanova 10 - 31030 San
Bartolomeo di Breda (Tv)
Tel 0422 686038
www.caviargiaveri.com