

Uno stand dopo l'altro: salumi, caviale, specialità di pesce e sostenibilità a Identità Milano 2022

Continua il nostro percorso alla scoperta delle eccellenze italiane che hanno animato lo spazio espositivo del congresso, tra assaggi, dimostrazioni e racconti di successo del Made in Italy



Caviar Giaveri, Trota Oro, Levoni, salumificio Palmieri, High Quality Food, Fratelli Galloni, Antica Corte Pallavicina, Zuarina: alcuni degli Amici che del Congresso che, anno dopo anno, rendono migliore con i loro prodotti il settore della ristorazione italiana

Gusto, sostenibilità, attenzione ai dettagli, eccellenza *Made in Italy*. Non si ferma il nostro viaggio per scoprire i tanti prodotti destinati a conquistare chef, ristoratori e consumatori finali, che hanno reso vitale lo spazio espositivo di *Identità Milano 2022*.



Allevamento sostenibile, esperienza pluriennale, dieci tipologie di storioni e rispetto di severi standard internazionali nella produzione e nella sicurezza dei prodotti alimentari. **Caviar Giaveri**, uno dei più importanti produttori di caviale *Made in Italy*, con un marchio riconoscibile e presente sui mercati internazionali e nazionali dagli Anni '80, è tornato al congresso di *Identità Milano* per raccontare la storia imprenditoriale iniziata nel 1970 da **Rodolfo Giaveri**. Nell'impianto ittico che si trova a San Bartolomeo di Breda, in provincia di Treviso, l'azienda dispone di oltre 15 ettari di allevamento protetti e controllati dove gli equilibri naturali sono rispettati. Oggi sono **Jenny, Giada e Joys Giaveri**, tre giovani imprenditrici a continuare la tradizione di famiglia a fianco del padre. *Caviar Giaveri* esporta in tutto il mondo caviale italiano di alta qualità per una produzione totale di 15 tonnellate. L'azienda vende il 90% del suo prezioso caviale all'estero. Caviar Giaveri si trova nei negozi gourmet in Italia e nel mondo, oltre che nei migliori ristoranti. Nello stand non poteva mancare il *Caviale Beluga Siberian*, fiore all'occhiello della collezione *Giaveri*. Conosciuto per le inconfondibili uova di grandi dimensioni, è tra le raffinatezze gastronomiche più esclusive e prelibate. La salatura minima della tradizione russa accompagna il tipico gusto del caviale Beluga, cibo prediletto dagli Zar e Scìa, delle mondane corti europee, fino ai migliori ristoranti dei nostri giorni.

<https://www.identitagolose.it/>