

Come ha fatto la famiglia veneta Giaveri a creare il caviale migliore al mondo



Negli oltre 15 ettari dello stabilimento viene allevata una grande varietà di storioni, dal russo al siberiano fino allo Sterleto, il cui caviale color oro è molto apprezzato dai grandi chef. E sono proprio i ristoranti e le gastronomie di alta gamma i più importanti destinatari dei prodotti di Caviar Giaveri, che esporta il 90% della produzione in tutto il mondo

TREVISO. Un caviale completamente italiano, ricavato – caso unico nel nostro Paese – da dieci diverse specie di storioni: è quello prodotto dalla Caviar Giaveri di San Bartolomeo di Breda, in provincia di Treviso, un'azienda di famiglia giunta alla seconda generazione che ha scommesso su un prodotto di eccellenza.

Negli oltre 15 ettari dello stabilimento viene allevata una grande varietà di storioni, dal russo al siberiano fino allo Sterleto, il cui caviale color oro è molto apprezzato dai grandi chef. E sono proprio i ristoranti e le gastronomie di alta gamma i più importanti destinatari dei prodotti di Caviar Giaveri, che esporta il 90% della produzione in tutto il mondo: le principali mete sono Francia, Germania, Inghilterra, USA, Brasile, Canada, Sud Africa, Oriente (Giappone, Thailandia, Korea, Hong Kong), Medio Oriente e Australia.

L'azienda è stata fondata negli anni Settanta da Rodolfo Giaveri, che ora è affiancato dalle tre figlie Jenny, Giada e Joys Giaveri, alla guida di una realtà da 14 dipendenti.

“Nostro padre ebbe la grande intuizione di cominciare ad allevare le prime specie di storioni, conquistato dalla bellezza e unicità di questo pesce: gli allevamenti erano inizialmente destinati solo alla pesca sportiva o per la carne prelibata”, racconta a Nordesteconomia Giada Giaveri.

“Quando, a partire dagli anni Novanta, la pesca in natura di questi ultimi venne totalmente bloccata a causa del bracconaggio e dell'inquinamento, lo storione fu inserito tra le specie in via di estinzione protette dalla Convenzione sul commercio internazionale delle specie animali e vegetali in pericolo di estinzione (Cites).





In quel momento lo scenario mondiale del mercato del caviale cominciò a cambiare e l'allevamento diventò una valida alternativa per sopperire alla mancanza di prodotto, oltre che per garantire la salvaguardia della specie. Da allora il caviale italiano ha raggiunto livelli di qualità altissimi ed è tra i più apprezzati e conosciuti in tutto il mondo”.

Ora, aggiunge Giada Giaveri, “noi tre figlie continuiamo la tradizione di famiglia con grande dedizione, occupandoci dei ruoli chiave dell'azienda, dalla produzione alla commercializzazione. Nostro padre è ancora presente e attivo nell'azienda e si occupa della parte dell'allevamento, grazie alla sua esperienza e alla sua passione per l'acquacoltura. E di sicuro è questa passione per il lavoro l'elemento che cerchiamo di conservare maggiormente”.



Il prodotto è destinato a una clientela di altissimo livello. “La nostra azienda vende il 90% della sua produzione all’estero, anche se il mercato italiano è in costante crescita. Il nostro caviale viene distribuito presso i grandi ristoranti, le più raffinate gastronomie, le migliori enoteche, i negozi da gourmet in Italia e nel mondo”, sottolinea Giada Giaveri.



“Si possono poi trovare tutte le selezioni di caviale nei formati preferiti nella boutique online: la collezione Giaveri vanta un vasto assortimento di prodotti, dal celebre Beluga al tradizionale Sevruga”. A rendere peculiare l’attività dell’azienda trevigiana è il fatto che “Caviar Giaveri alleva dieci diverse specie, il che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale eco-sostenibile ed è attualmente il parco storioni più vario del mondo”, racconta l’imprenditrice.

“La nostra attività prevede un totale controllo della filiera produttiva: il ciclo produttivo inizia con l’uovo e si conclude con l’uovo. Ogni fase, dalla riproduzione al confezionamento del caviale, si svolge in azienda. Il caviale viene prelevato, salato e spedito senza alcun ulteriore passaggio intermedio, il che garantisce una filiera cortissima e massima freschezza in tutte le fasi della produzione. La nostra è un’azienda a conduzione familiare dove ricopriamo i ruoli chiave ed è quindi più flessibile e dinamica: il caviale non si spreca e si preferisce sempre mantenere un elevatissimo standard qualitativo”.



“La nostra attività si svolge nel rigoroso rispetto della natura, con una particolare attenzione all’integrità degli ambienti, in cui gli esemplari conducono una vita molto simile a quella degli animali in natura. Le moderne tecnologie di acquacoltura permettono la sostenibilità degli impianti e la salvaguardia di quell’animale meraviglioso che è lo storione”.

Per fare questo lavoro occorrono “amore, passione e pazienza quotidiane, perché servono molti anni per la maturazione del pesce, che comporta un ciclo produttivo naturale estremamente lungo, dai 7 ai 20 anni e oltre, a seconda della specie allevata per ottenere le preziose uova. Siamo consapevoli che per raggiungere la massima qualità del caviale è indispensabile tutelare il benessere animale per tutto il lungo ciclo di vita dello storione”.