

# la tribuna di Treviso

Nella Marca uno dei principali allevamenti di Beluga fa concorrenza all'Est Europa: 15 ettari riproducono gli habitat dei fiumi siberiani

## Gli storioni del Piave alla conquista dei mercati «Il nostro caviale ha sostituito quello russo»

### LA STORIA

**I** Beluga, resi celebri da 2007, si specchiano nell'acqua inseguendo il sole. Poco oltre, incuriosisce la vasca degli storioni albini che produrranno uova dorate, la rarità più amata dagli chef. Quindi l'occhio cade su un grande esemplare di storione Adriatico con la schiena chiazzata di bianco. Chi crede che il caviale d'eccellenza sia solo quello russo dovrà ricredersi. A Breda di Piave esiste un allevamento in grado di competere per qualità con la produzione dell'Est e capace di soddisfare una domanda di prodotto in costante aumento, nonostante la guerra tra Russia e Ucraina e l'embargo di alcune merci, il "caviale del Piave" piace e sta vivendo un momento d'oro. La ditta trevigiana è tra i primi cinque produttori di caviale d'Italia ed è suo il primato del parco storioni più vario del mondo con ben 10 specie allevate. Quindici ettari riproducono gli habitat dei fiumi siberiani con i fondali in sasso e le acque di risorgiva di Piave e Meolo, un'avventura imprenditoriale che racchiude una storia di famiglia, fatta di creatività e intuizione, come spesso accade nel Nord Est.



1) Joys Giaveri, che con i genitori e le sorelle Jenny e Giada porta avanti l'azienda di famiglia. 2) Una vasca con alcuni esemplari di storione allevati con le acque del Piave e del Meolo all'interno della Caviar Giaveri. 3) Le vasche dell'azienda trevigiana che ha sede a Breda di Piave, è stata fondata negli anni Settanta ed è una dei maggiori produttori di caviale



quasi naturale, abitavamo | to della richiesta da parte | ria dell'azienda, le uova si | sia pronto per la macellazione | lessol, le uova vengono sele-

### DUE GENERAZIONI

Negli anni Settanta il fondatore Rodolfo Giaveri si dedicava all'allevamento di anguille, negli anni Ottanta l'intuizione di puntare tutto sullo storione, dapprima per la pesca sportiva e la produzione di carne, poi per le sue rinomate uova. Sempre al suo fianco la moglie Lorena e le loro tre figlie Jenny, Giada e Joys. «Il fatto di entrare in azienda è stato per noi un passaggio

accanto alla ditta, da bambine giocavamo lì» racconta Joys. Dal 2009 il marchio Giaveri approda sulle tavole di tutto il mondo con le pregiate uova di storione. «La domanda di caviale è in continua ascesa» conferma Joys «la guerra tra Russia e Ucraina non ha impattato più di tanto perché già prima le esportazioni da e verso la Russia non c'erano. Quel che sta invece accadendo, in questo particolare momento, è un incremen-

dei mercati emergenti e di quello italiano. Sta cambiando la "cultura del consumatore" che preferisce spendere un po' di più per concedersi un prodotto di maggiore qualità, magari riducendo la frequenza dell'acquisto ma non rinunciando all'eccellenza».

### LA FILIERA PRODUTTIVA

Nel suo stabilimento la Caviar Giaveri copre l'intero ciclo produttivo "dall'uovo all'uovo". Nell'avannotte-

trastornano in avannotti. Misurano poco più di un centimetro e quando raggiungono la dimensione di una mano vengono trasferiti nelle vasche della "nursery" più profonde, ben protette per evitare i raid di aironi e cormorani. In base alla pezzatura del pesce si ha il passaggio nella vasca dedicata. Rigoroso il disciplinare che prevede la crescita del pesce per almeno dieci anni, in alcuni casi fino a venti, prima di vagliare che

ne e quindi l'estrazione del caviale. L'ultimo atto di un grande lavoro che viene effettuato con il supporto di un ecografo per valutare la presenza del giusto quantitativo di uova in animali che raggiungono fino a 180 kg di peso.

### IL COMMERCIO

«Il caviale è un po' come il vino, migliora con l'età» commenta Joys. Una volta estratte e leggermente salate con il metodo russo Ma-

zionate e differenziate a mano, quindi, sostano in una botte di maturazione per poi essere chiuse in lattina. È a questo punto che entra in gioco il consumatore, e l'invito è solo uno, conclude Joys. Un'accortezza che vale per qualsiasi tipologia di prodotto: «Leggere bene l'etichetta, perché i caviali che si trovano in commercio non sono tutti uguali».

VALENTINA CALZAVARA

IL RISPETTARE IL TERRITORIO

### I DATI

## Forbes ha inserito la Giaveri tra le cento eccellenze italiane

Pregiato caviale made in Italy ottenuto attraverso un paziente lavoro di allevamento, selezione e mantenimento della specie ittica a rischio di estinzione. Non a caso la Caviar Giaveri di Breda di Piave è stata scelta dalla rivista Forbes come una delle 100 eccellenze Italiane.

L'azienda conta quindici ettari di superficie che ospitano un centinaio di vasche

dedicate alla piscicoltura per un totale di 700 tonnellate di pesce vivo da cui deriva una produzione annua di 15 tonnellate di caviale, destinato principalmente alla ristorazione di alta gamma, gastronomie e negozi gourmet.

Il 90% delle preziose scatolette Giaveri è destinato all'esportazione verso Francia, Germania, Inghilterra, Stati Uniti, Brasile, Cana-

da, Sud Africa, Medio Oriente. E, per quanto riguarda l'Oriente, in particolare verso Giappone, Thailandia, Korea e Hong Kong. Un aumento della domanda arriva anche dall'Italia ed è frutto di una crescente attenzione dei consumatori alla qualità e alla tracciabilità del prodotto. Ogni processo produttivo all'interno dell'azienda è ecosostenibile, a basso consumo



Da sinistra Joys, Giada e Jenny, sorelle imprenditrici della Giaveri

energetico e attento al risparmio idrico, mentre è in fase di finitura un'area dedicata interamente al caviale biologico certificato.

«Lo storione è attualmente una delle specie in pericolo di estinzione incluse nella Convenzione di Washington, il cui allevamento e commercializzazione sono tutelati dalla convenzione Cites sul commercio internazionale delle specie animali e vegetali in pericolo di estinzione» spiegano dall'azienda che è oggi condotta dalle tre sorelle Jenny, Giada e Joys Giaveri, giovani imprenditrici che, con grande passione, continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre. —

V.CAL