



# MAG

183 - 13.06.2022

**Il volto legale dell'impresa**  
**GENERAL COUNSEL**  
**CHAMPIONS**  
**LIST 2022**

**Trend**  
STUDI D'AFFARI:  
LE AVVOCATE SONO IL 43%

**Business model**  
PER AZIONI, TECH E BENEFIT.  
LO STUDIO DEL FUTURO.  
IL CASO ITAS LAWTECH

**Il summit**  
DIGITALE, SOSTENIBILITÀ  
E PNRR: L'AGENDA DELLA  
COMMUNITY ANTITRUST

**Frontiere**  
INVENIUM LEGALTECH.  
SVOLTA TECNOLOGICA  
PER LA GESTIONE DEI CREDITI

**L'intervista**  
NEXTALIA SGR, PRIVATE  
EQUITY DI SISTEMA

**Speciale vincitori**

LEGALCOMMUNITY  
IP&MT AWARDS 2022

MAG insieme alla Camera arbitrale di Milano e agli Uffici studi Cciao di Milano Monza Brianza Lodi, ha contato 535 società tra avvocati attive nel Paese. La crescita nell'ultimo anno è stata del 23%. Il giro d'affari mosso corrisponde a quasi 132 milioni di euro

# TUTTI I NUMERI STA DELLE IN ITALIA



# GIAVERI, IL CAVIALE MADE IN VENETO

Il 90% della produzione è destinato all'export. L'azienda si dedica all'allevamento di numerose razze. Cresce in Italia l'apprezzamento anche per la carne di storione

di camilla rocca



# T

L'industria del caviare è sempre più made in Italy. In Veneto, per la precisione. I possedimenti ittici della Caviar Giaveri nel comune di San Bartolomeo di Breda (in provincia di Treviso), a pochi chilometri da Venezia, con l'acqua sorgiva naturale, sono perfetti per una produzione sostenibile e rispettosa della specie. In particolare, le grandi dimensioni delle vasche all'aperto, che riproducono perfettamente l'habitat naturale, l'utilizzo bilanciato di nutrienti adeguati, l'estrazione delle uova in ambiente protetto e la loro rapidissima conservazione a temperatura controllata, sono tutti aspetti che permettono a Caviar Giaveri di porsi ai vertici nel mondo della produzione del caviare.

Abbiamo intervistato **Giada Giaveri**, responsabile marketing e della produzione dell'azienda per conoscere tutti i segreti di questo prodotto.

**Giaveri è un'azienda che alleva un gran numero di specie di storioni. Perché?**

Alla base della scelta di allevare diverse razze di storione c'è l'impegno alla salvaguardia della specie e la varietà di specie selezionate rappresenta un valido strumento per raggiungere questo fine. Inoltre, questo ci dà la possibilità di offrire una scelta più ampia di tipologie caviale valorizzando questo prodotto in tutte le sue sfaccettature. Ogni specie di storione, infatti, dona un caviale unico con le sue precise caratteristiche, sono molti diversi gli uni dagli altri.

**Qual è la razza "migliore" da allevare dal punto di vista del rendimento? Sia in termini di quantità che qualità che richiesta di mercato?**

L'allevamento dello storione non è un percorso facile e veloce quindi a ogni specie vanno dedicate la stessa attenzione, cura e tempo. Lo storione siberiano ha un ciclo di maturazione leggermente più corto, quindi, possiamo dire che è quello più accessibile anche se si parla sempre di almeno 7/8 anni di attesa per ottenere il **caviale**.



LE SORELLE GIAVERI

«L'ALLEVAMENTO DELLO STORIONE NON È UN PERCORSO FACILE E VELOCE QUINDI A OGNI SPECIE VANNO DEDICATE LA STESSA ATTENZIONE, CURA E TEMPO»

**Da cosa dipende la qualità?**

La qualità è data da molti fattori, come l'ambiente, l'acqua, l'alimentazione e le tecniche di produzione e noi siamo molto attenti a mantenere sempre gli standard più elevati per tutti i

caviali della nostra collezione.

La richiesta del mercato è vasta, la Francia predilige il caviale siberiano, mentre, in Asia è molto popolare il caviale osietra. Punto fermo è sempre il caviale beluga, il più pregiato e il più rinomato.

**Lo storione: quanto esportate di questa carne e qual è il consumo in Italia? È questione di cultura se non viene apprezzato in sede?**

Quasi la totalità della nostra produzione di carne viene esportata nei Paesi dell'est Europa dove c'è una forte richiesta di questa carne bianca e gustosa e dove c'è una grande tradizione per la sua preparazione. In Italia non viene ancora molto

»»»

MAG 183 | 221



o per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.