

Nordest
La storia

10 SPECIE
Caviar **Giaveri** ha il parco storioni più vario del mondo: include l'Acipenser ruthenus albus (Storione Sterleto Albino)



AMBIENTE
Le vasche per l'allevamento utilizzano le acque di risorgiva che si trovano in provincia di Treviso, così il ricambio è assicurato e costante

Il caviale made in Treviso piace agli chef

Alimentare. Le tre sorelle Giaveri gestiscono con il padre l'allevamento con la maggiore varietà di specie di storioni compreso il raro albino

Specialità. Le acque di risorgiva garantiscono l'ambiente ideale: per un ciclo di crescita possono servire decenni. Export al 90%, cresce il consumo italiano

Barbara Ganz

Il momento giusto: quello a partire dagli anni '90, quando gli storioni diventano specie protetta e la loro pesca viene vietata poiché braccanaggio e inquinamento ne mettono a rischio la sopravvivenza, e la specie viene inserita tra quelle in via di estinzione protette dalla Cites (la Convenzione di Washington sul Commercio internazionale di fauna e flora minacciate). Lo scenario mondiale del caviale comincia a cambiare e l'allevamento diventa una valida alternativa per sopperire alla mancanza di prodotto sul mercato, oltre che per la salvaguardia della specie. L'azienda di Rodolfo Giaveri inizia ad allevare le prime specie di storioni, da principio solo alla pesca sportiva o al consumo della carne.

Anche il posto è quello giusto: nel comune di San Bartolomeo di Breda, a pochi chilometri da Treviso, su oltre 15 ettari di allevamento protetti e controllati nel rispetto degli equilibri naturali, con acqua proveniente da fiume e da pozzi geotermici. Così è garantito l'equilibrio biochimico e perfino la giusta temperatura, che sono determinanti per lo storione che può vivere in acqua costantemente ricambiata senza ricircolo.

Made in Treviso

Nasce così il caviale Made in Treviso, dove cresce il "parco storioni" più vario del mondo: oltre 15 ettari di allevamento protetti e controllati. Che il caviale arrivi dalla Russia è,

oggi, solo un luogo comune: annullata la produzione naturale, non è stato organizzato un sistema di allevamenti come in Italia e in Francia, che però ha scelto di allevare un solo tipo di storione.

Nell'azienda trevigiana **Caviar Giaveri** invece si produce caviale, allevando - un *unicum* fra le realtà del settore - dieci diverse specie: dallo Storione Russo al Siberiano fino allo Storione Sterleto, un piccolo pesce albino il cui caviale di colore chiaro/oro è molto amato dagli chef. Il 90% della produzione totale - 15 tonnellate - viene venduto all'estero, dato che in Italia il consumo è ancora molto legato a ricorrenze e feste come il Natale: «Per far conoscere il prodotto stiamo allargando il nostro raggio di azione: siamo presenti delle migliori gastronomie, collaboriamo con gli chef, e proponiamo prodotti innovativi per il gusto italiano come filetti di storione in olio d'oliva, dal gusto delicato», spiega Giada Giaveri, che guida l'azienda con le sorelle Jenny e Joys.

Le sorelle

Le tre giovani imprenditrici continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre. Con loro 14 dipendenti, tutti presenti da anni in azienda perché «questo mestiere si impara in

Nelle cosiddette botti di maturazione entro i primi due mesi il caviale ha un gusto quasi impercettibile

buona parte sul campo».

Un mestiere che richiede tempo e pazienza: per arrivare a maturità uno storione impiega dai 7 ai 20 anni e oltre, a seconda della specie. Solo l'esperienza permette di valutare l'alimentazione, la temperatura dell'acqua, le condizioni di ogni storione, con monitoraggio 24/7 da parte di sistemi computerizzati e dal vigile controllo del personale.

Lavorazione artigianale

Storicamente lo storione era molto consumato in Italia nelle aree fluviali lungo il Po, ma anche nel Lazio, dove si pescava nel Tevere. Oggi la scelta è quella di lavorare artigianalmente e di confezionare direttamente il caviale seguendo fedelmente la tradizione, fin dalla riproduzione (dalle uova alle larve agli avannotti) con il controllo diretto di ogni fase.

Dopo il ciclo di allevamento, si procede con la fase di selezione degli esemplari che hanno maturato le uova: è qui che l'esperienza dell'operatore gli permette di individuare con precisione la qualità e valutare se selezionare o meno il pesce per la fase successiva. Ottenute le uova si procede alla fase di salatura, che prevede un rituale tramandato dalla tradizione russa e una ricetta segreta appresa grazie ai workshop aziendali con esperti salatori iraniani e russi: il metodo scelto è il russo Malossol (poco sale, che arriva da Portorose), la selezione delle uova avviene a mano come il confezionamento. La tecnologia viene applicata alla tracciabilità del



Continuità. Le tre sorelle Giaveri conducono l'azienda con il padre Rodolfo, che negli Anni '70 ebbe l'intuizione di cominciare ad allevare le prime specie di storioni. Gli allevamenti erano inizialmente destinati solo alla pesca sportiva o per ricavare a carne dal gusto delicato



prodotto e per garantire il totale controllo igienico sanitario.

Due distinte linee di lavorazione trattano il pesce, per avviarlo al settore della ristorazione e, la seconda, sgranare le uova con tecniche manuali per il lavaggio. Ogni fase avviene in un ambiente protetto e controllato, una "camera bianca" con aria pura dove accedono solo le persone autorizzate. Una volta salate le uova vengono inscatolate per maturare nelle originali e tradizionali scatole blu con l'elastico rosso che contengono circa 2 kg di caviale, come le botti di un vino pregiato: si crea così un naturale sottovuoto che permette la lunga maturazione e conservazione del prodotto. In questa "botte di maturazione" entro i primi due mesi il caviale ha un gusto quasi impercettibile: dal terzo mese si percepiscono i sapori e la consistenza. Una volta raggiunta la maturazione perfetta, si procede con il confezionamento nelle famose "lattine" dorate dai 10 ai 500gr fino ad arrivare a 1 kg.

L'export

Il caviale da Treviso prende la strada di Francia, Germania, Inghilterra, USA, Brasile, Canada, Sud Africa, Oriente, Medio Oriente e Australia, ma il mercato italiano è in costante crescita. Oltre che nei principali ristoranti e nelle gastronomie, enoteche e negozi da gourmet in Italia e nel mondo, tutte le selezioni di caviale si possono acquistare anche online nella boutique aziendale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

24 ORE
PROFESSIONALE

Smart24 Appalti. La soluzione Smart per gestire gli appalti dalla A alla Z.

Smart24 Appalti è il sistema informativo del Sole 24 Ore che offre un quadro completo della normativa su contratti pubblici e appalti. Supporto tecnico concreto per stazioni appaltanti e operatori economici, **Smart24 Appalti** è ricco di strumenti operativi utili in tutte le fasi delle gare, dal bando all'aggiudicazione. **Tutto aggiornato, per te, ogni giorno.**

The advertisement features a tablet in the foreground displaying the Smart24 Appalti website. The website interface includes a search bar, a navigation menu, and several content blocks such as 'Appalti pubblici e PNRR', 'Notizie', and 'Guida Pratica Appalti'. The background consists of architectural blueprints with labels like 'BEDROOM 29 m²' and '16.000'. The overall design is professional and modern, with a color palette of blues, greys, and reds.

Smart24
Appalti

smart24appalti.com