

DIGITAL EDITION

NOVEMBRE 2017 - ANNO XXXVI - N. 505

Italia a Tavola



**Quali bollicine
stappare a Natale?**
Ecco le selezioni di Italia a Tavola

Vigilia di Natale
Il pesce è d'obbligo
Usanze e superstizioni

ALEPREGIS
IL MEGLIO
DEL TRENTODOC
SECONDO ROTARI

FOOD SERVICE - RISTORANTI - HOTEL - PIZZERIE - PASTICCERIE - BAR - TURISMO - GDO E RETAILER



LO STORIONE BIANCO DI CAVIAR GIAVERI CONQUISTA LA RISTORAZIONE

Grani grossi e note eleganti, White Sturgeon Deluxe è la nuova etichetta di Caviar Gaveri che firma la selezione premium del caviale proveniente dallo storione bianco da allevamenti italiani

Caviar Gaveri a San Bartolomeo di Breda, in provincia di Treviso, a pochi chilometri da Venezia, alleva storioni di ben dieci specie diverse, attualmente il parco storioni più vario del mondo. Con 15 tonnellate di pregiato caviale italiano all'anno, di cui il 90% destinato all'export e la quota di mercato intero in crescita, a guidare l'azienda ci sono tre sorelle: Giada, Jenny e Joys, figlie del

fondatore Rodolfo. Sostenibilità, artigianalità ed esperienza sono i punti chiave della filosofia di Caviar Gaveri che si occupa di tutta la filiera di produzione, da uovo a uovo.

Le peculiarità delle acque purissime presenti nell'area di produzione sono alla base dell'eccellente ecosistema che garantisce l'autenticità e la freschezza del caviale Gaveri. Questa preziosa risorsa, unita alla massima

cura prestata a ciascun singolo esemplare di storione allevato, ha favorito una produzione di caviale di altissimo profilo qualitativo rispettando un processo meticoloso, che si perpetua per mantenere elevati standard di eccellenza nel tempo, testimoniati dai certificati più autorevoli come *ifs Food higher level*.

Con cura e con passione, utilizzando tecnologie all'avanguardia e tecniche di lavorazione manuali in grado di mantenere intatte le caratteristiche organolettiche di questo meraviglioso prodotto. Tra le varie specie allevate, nuota anche un "gigante", lo storione bianco, il più grande tra gli storioni nordamericani (può superare i sei metri di lunghezza, i 200 chili di peso e i cento anni d'età). Il caviale proveniente da questa specie ha crescente interesse commerciale in Europa e soprattutto in Italia, dove appare con sempre maggiore frequenza sui mercati grazie al favore incontrato presso il consumatore. Il colore delle sue uova è inconfondibile, un grigio antracite quasi nero che ci introduce nel favoloso mondo del caviale.

Selezione premium

Caviar Gaveri ha voluto selezionare le migliori uova di questo storione e rinnovare l'immagine della confezione del caviale White Sturgeon Deluxe che si contraddistingue per il colore

ottanio. Ciò che ritroviamo nella selezione premium di questo caviale con ambaliote marine delicate e avvolgenti, una prima scelta

per coloro che amano un caviale di grande impatto visivo e percettivo per i suoi grossi grani (circa 3 mm). La sua degustazione permette di iniziare l'esperienza con gli occhi, per poi seguire con un gusto raffinato, rotondo che persiste in modo elegante in bocca e allo stesso tempo, si rivela un versatile, prezioso e semplice ingrediente, da utilizzare nella vostra cucina. Questo caviale di storione bianco risulterà anche nelle preparazioni più facili e veloci.

La scelta degli chef

Amato dagli chef proprio perché si adatta a vari abbinamenti, lo troviamo spesso accostato a materie prime selezionatissime, semplici ma di grande qualità. Lo chef Paolo Tanzarella del ristorante "La Pagoda di Eolo" a Sarnico (Bg) utilizza il caviale White Sturgeon Deluxe per le sue

creazioni di grande impatto, basate su una cucina di pesce freschissimo. Un locale lambito dalle acque, immerso nel verde, con interni eleganti e sobri in legno chiaro, pareti nelle tonalità del grigio e in pietra, con ampie e panoramiche vetrate che guardano a lago. Rilevato nel 2008 da tre soci con solide esperienze nella ristorazione, e ristrutturato modificandone l'arredo e la filosofia di cucina, il ristorante La Pagoda di Eolo si conferma una meta sicura per chi cerca relax e buona cucina di pesce sui bordi dello splendido Lago d'Isèo. Il locale prende ispirazione per la sua insegna alle condizioni climatiche della zona, tali da assicurare tutto l'anno una tiepida e caratteristica brezza di lago, ma anche al tetto della struttura originaria del locale, costruito nel 2004, una pagoda rovesciata, simile alla mitica imbarcazione utilizzata da Eolo, dio dei venti.

Piatti che raccontano la tradizione, ma anche l'innovazione, con particolare attenzione per le specialità di pesce. E poiché anche l'occhio vuole la sua parte, l'impiattamento stupisce per originalità e colore. In una delle due ricette vediamo un equilibrio perfetto tra l'ostica croccante e carnosa e la burrosa salina del caviale White Sturgeon Deluxe.

L'apice si raggiunge in abbinamento con piacevoli bollicine Franciacorta, che rimandano all'altro versante del lago. La selezione White Sturgeon Deluxe, oltre che nei migliori ristoranti, si può trovare nella boutique aziendale, in rete nella sezione "Caviale", e nelle più raffinate gastronomie ed enoteche in Italia e nel mondo. [cod 91605](https://www.caviargaveri.com)

Caviar Gaveri
☎ 0422.686838
🌐 www.caviargaveri.com

