

Italia a Tavola

Una Golden Box per festeggiare all'insegna del Made in Italy

Caviar Giaveri ha riunito nella "Golden Box Italian Style" la trilogia di caviali Siberian, Beluga Siberian e Osietra, insieme a una bottiglia di Ferrari Perlé. Si può ordinare nella boutique online e riceverla in 48 ore

Il cibo è cultura, tradizione e connessione con il territorio. Questo viene celebrato tutto l'anno nel nostro Belpaese, ma durante le feste ancora di più. **La condivisione del buon cibo evoca allegria e il caviale ne è ampia espressione.** Il caviale era già presente nei banchetti dei Greci e dei Romani, lo storione era un pesce autoctono dei grandi fiumi italiani del Nord. A partire dagli anni '80 è entrato definitivamente nel nostro patrimonio gastronomico ed è diventato il migliore al mondo segnando il **primato italiano nella produzione dell'"oro nero"**.

In Veneto, grazie al vantaggio del territorio ricco di risorse idriche e al grande lavoro del fondatore **Rodolfo Giaveri**, sorge la **Caviar Giaveri**. Si tratta di uno degli allevamenti di storioni per la produzione del caviale più vario al mondo, con 10 specie che permettono di scegliere tra una **ricca varietà di tipi di caviale ecosostenibile: dal famoso Beluga, passando a l'Osietra fino ad arrivare al Sevruga.** La sede di questo impianto all'avanguardia si trova nel comune di San Bartolomeo di Breda (Tv), a pochi chilometri da Venezia.



La Golden Box Italian Style di Caviar Giaveri

La tradizione della famiglia Giaveri continua con le tre giovani sorelle imprenditrici **Jenny, Giada e Joys Giaveri**, che mettono grande passione nel loro lavoro e seguono il processo meticoloso che si perpetua per mantenere elevati gli standard nel tempo. L'obiettivo dell'azienda è quello di ottenere un prodotto di elevata qualità, ed è questo che ha determinato la scelta di operare artigianalmente e di confezionare direttamente il caviale seguendo fedelmente la tradizione stessa, il tutto in ambiente controllato e certificato.

Caviar Giaveri, oltre ad essere presente in Italia, esporta in tutto il mondo il caviale italiano e i principali Paesi sono Francia, Usa, Canada, Brasile, Sudafrica, Oriente (Giappone, Thailandia, Korea, Taiwan, Hong Kong, Indonesia e Malesia), Medio Oriente e Australia.



La Golden Box Italian Style di Caviar Giaveri

Le selezioni Caviar Giaveri incontrano le bollicine Ferrari

«Questo prodotto prelibato ormai viene degustato tutto l'anno in molti ristoranti italiani o acquistato per preparare facili ricette di grande impatto anche a casa», spiega **Jenny Giaveri**. «Cerchiamo di proporre al consumatore anche dei particolari packaging con un tocco di innovazione, come la "**Golden Box**" pensata in particolare per la stagione natalizia, ma che può essere donata sempre. I cofanetti, firmati Caviar Giaveri, racchiudono nella preziosa scatola oro le **migliori selezioni del nostro caviale**, e la tradizione vuole che accanto ad un buon caviale si festeggi con un ottimo Champagne o con un **Metodo Classico italiano**».

Caviar Giaveri ha voluto riunire nella "**Golden Box Italian Style**" la sua iconica trilogia di caviali **Siberian Classic**, **Beluga Siberian e Osietra Classic**, accostandoli ad una bottiglia di **Ferrari Perlé**. Il mito "Ferrari" nasce dal suo sogno di creare in Italia un vino capace di confrontarsi con i migliori Champagne francesi.



Il mito "Ferrari" nasce dal suo sogno di creare in Italia un vino capace di confrontarsi con i migliori Champagne francesi

Consigli di degustazione

Dopo aver aperto lo "scrigno" il caviale va degustato: il miglior modo è, in realtà, assaporarlo da solo. Per questo Caviar Giaveri consiglia di consumarlo prediligendo **cucchiaini in madreperla**, in quanto l'acciaio potrebbe alterarne il sapore. Per servire il caviale è importante mantenere il prodotto fresco: l'ideale è appoggiare direttamente la confezione su un letto di ghiaccio per mantenere la temperatura e preservarne l'aroma. In alternativa, si può accompagnare il caviale a crostini di pane bianco o blinis spalmati con un velo di burro artigianale.

Le note iodate che rievocano l'aria salmastra del mare sono protagoniste nel pregiato caviale. Il **Siberian** è tra i più versatili e, man mano che aumenta la persistenza, al contempo sale anche il prestigio. L'**Osietra Classic** è, invece, un caviale che ci fa abbandonare un po' la vicinanza al mare per approdare in un mix di sapori più complessi e raffinati. Infatti, degustandolo, si avvertono anche aromi di frutta secca come la nocciola e la noce. Ma la varietà di caviale più articolata è quella del **Beluga Siberian**, il quale presenta delle texture vellutate, setose e un bouquet unico a livello olfattivo e gustativo, per finire con note burrose che si distinguono per la raffinata eleganza.

I segreti per la conservazione del caviale

La conservazione del caviale è fondamentale per Caviar Giaveri, poiché consente di mantenere tutte le proprietà organolettiche di questo prezioso prodotto. Il segreto per conservare il caviale nella maniera corretta è **tenere il più possibile inalterata la cosiddetta “catena del freddo”**, quindi in frigorifero ad una temperatura ideale da 0 a 4°C. Il prodotto chiuso si può degustare per 90 giorni dalla data di confezionamento e dopo averlo aperto è corretto consumare il caviale al massimo entro 3 giorni. La data di scadenza viene sempre riportata sul retro della confezione del prodotto. Inoltre, grazie al rigido sistema di tracciabilità che l'azienda applica, è possibile conoscere la carta d'identità di ogni singola lattina di caviale per scoprire la specie di storione, la sua origine e le informazioni sullo stabilimento, l'anno di produzione e la sua scadenza.

Il caviale Caviar Giaveri si trova nei migliori ristoranti in Italia e all'estero, in gastronomie ed enoteche selezionate. Inoltre, si può facilmente ordinare nella boutique online: verrà spedito a casa vostra in 48 ore, direttamente dal produttore al consumatore.



Per servire il caviale è importante mantenere il prodotto fresco: l'ideale è appoggiare direttamente la confezione su un letto di ghiaccio

La Golden Box di Caviar Giaveri contiene:

- 1 Caviale Beluga Siberian 30 g
- 1 Caviale Osietra Classic 30 g
- 1 Caviale Siberian Classic 30 g
- 1 Ferrari Perlé 0,75 l
- 1 chiavetta apri-scatola
- 1 cucchiaino in madreperla

Costo: 370 euro.

Caviar Giaveri

via Villanova 10 - 31030 San Bartolomeo di Breda (Tv)

Tel 0422 686038