

di Andrea Mazzoli

Quando si pensa al caviale, si immaginano luoghi lontani e tradizioni di lusso e raffinatezza che s'intrecciano con la storia di imperi e uomini di potere. Invece, è proprio qui in Italia che la produzione di questa eccellenza gastronomica trova una delle sue massime espressioni, grazie all'impegno di allevatori che interpretano l'allevamento dello storione come un'autentica risorsa, non soltanto in termini di business.

Unendo tecnologie innovative a una scrupolosa attenzione all'ambiente, infatti, l'azienda Caviar Giaveri produce caviale attraverso sistemi di acquacoltura sostenibili e all'avanguardia, contribuendo tanto alla salvaguardia di questa specie ittica (inserita tra quelle in via di estinzione protette dalla Cites), quanto alla diffusione di un prodotto made in Italy, che ha fatto dell'eccellenza il presupposto per la propria affermazione nel mercato internazionale. «La nostra azienda - racconta Giada Giaveri, responsabile qualità di Caviar Giaveri -, si contraddistingue per il parco storioni più vario del mondo. Dallo Storione Siberiano allo Storione Bianco, dallo Storione Sterleto fino al famoso Beluga, noi alleviamo e custodiamo dieci diverse specie tra le più pregiate al mondo. Servono dai 7 fino a 30 anni a seconda della specie prima che lo storione sviluppi e maturi le sue uova, ecco perché il caviale è un prodotto molto prezioso. All'interno dei nostri impianti, ogni esemplare di storione è accudito e seguito in ogni fase della sua crescita, e gli elevati standard raggiunti permettono di avere la tracciabilità totale del caviale prodotto».

Con sede a San Bartolomeo di Breda, in provincia di Treviso, l'azienda è oggi condotta da Giada e le sue sorelle Jenny e Joys che, con grande passione, conti-

# Caviale italiano alla conquista del mondo

CON UNA LUNGA TRADIZIONE NELL'ALLEVAMENTO SOSTENIBILE DI DIECI DIFFERENTI SPECIE DI STORIONI, L'AZIENDA CAVIAR GIAVERI HA SAPUTO UNIRE LA TRADIZIONE DEL CAVIALE ALL'ECCELLENZA ITALIANA



nuano la tradizione di famiglia a fianco del padre, Rodolfo Giaveri, pioniere nella produzione di caviale italiano. «La fase più importante per ottenere un buon caviale - continua Giada Giaveri -, è quella della crescita del pesce, quando gli equilibri della specie devono essere rispettati e l'ambiente, dove gli esemplari vivono, deve essere il più simile possibile a quello naturale. L'allevamento dello storione rappresenta, quindi, anche un valido supporto per preservare questa specie e per ripopolare i nostri fiumi dove in passato vivevano storioni autoctoni, scomparsi ormai da anni».

Particolarmente apprezzato in tutto il mondo - Francia, Germania, Inghilterra, Usa, Brasile, Canada, Sud Africa, Giappone, Thailandia, Korea, Hong

Kong, Medio Oriente e Australia - e con il mercato nazionale in costante crescita, l'azienda Caviar Giaveri ha scelto di continuare a lavorare artigianalmente e di confezionare direttamente il caviale seguendo fedelmente la tradizione, per garantirne sempre l'elevata qualità. La salatura segue il metodo russo Malossol (poco sale), la selezione delle uova avviene a mano con assoluto rigore e precisione, come il confezionamento. Quest'ultimo è molto importante e viene eseguito con meticolosità per mantenere standard sempre molto elevati. Anche il design delle diverse etichette e il loro colore fanno parte del processo a cui Caviar Giaveri presta da sempre cura, «in generale - dice Jenny Giaveri - influenzano il consumatore attento, creando emozioni immediate e, specialmente per un cibo così prelibato come il caviale, l'impatto visivo è molto importante. L'ultima nostra creazione autunnale è quella che presenta la nuova

veste del "White Sturgeon DeLuxe" una prima scelta del caviale, di grande impatto visivo e percettivo, estratto dal famoso storione bianco». Per questo caviale è stato scelto il color ottanio, una nuance che comunica lusso, splendore ed eleganza e che è altamente femminile. Quando si vuole acquistare il caviale è fondamentale porre attenzione anche all'etichettatura apposta sul retro della confezione: il vero caviale è solo quello delle uova di storione e non di altri pesci e segue un rigido sistema di tracciabilità imposto dal CITES che richiede di indicare l'anno, il luogo di produzione del caviale stesso,



lo stabilimento di origine e l'autenticità del prodotto.

Attenzione quindi alla scelta, Caviar Giaveri è un produttore che si occupa della filiera completa: da uovo a uovo, quindi dalla riproduzione dei piccoli storioni, ai lunghi anni di allevamento, alla produzione del caviale e alla sua commercializzazione, garantendo quindi una totale tracciabilità del prodotto e, assicurando il rispetto degli standard sanitari più esigenti: la cosiddetta filiera corta. •

## UN'AMPIA OFFERTA D'ECCELLENZA

Con sede a San Bartolomeo di Breda, in provincia di Treviso, l'azienda Caviar Giaveri, da oltre quarant'anni si contraddistingue nella produzione di caviale italiano, allevando storioni in maniera sostenibile e all'avanguardia. Apprezzato dai più attenti conoscitori di eccellenze, Caviar Giaveri distribuisce il proprio caviale presso le più raffinate gastronomie, i grandi ristoranti, i negozi da gourmet, le migliori enoteche in Italia e nel mondo. Inoltre, si possono trovare tutte le selezioni di caviale nei formati preferiti nella boutique aziendale e via e-commerce con consegna in 24-48 ore. La collezione completa disponibile, unica nel suo genere per varietà e ricercatezza, comprende non solo diversi formati, ma anche alcune tra le varietà più pregiate come il Caviale Siberiano Classic, il Caviale Osietra e il raro Caviale Beluga.

L'azienda Caviar Giaveri si trova a San Bartolomeo di Breda (Tv) - [www.caviargiaveri.com](http://www.caviargiaveri.com)

