

Notizie

## Si trova nel trevigiano il parco storioni più vario al mondo: la storia del caviale da uovo a uovo

18 Ago 2024, 09:03 | a cura di [Mara Nocilla](#)



Dieci specie degli antichi pesci d'acqua dolce sono allevati nel Trevigiano per caviali (e non solo) richiestissimi dai grandi chef

Dei circa 20 allevamenti italiani di storione, distribuiti in Lombardia e Veneto, nella fascia a ridosso della Alpi ricca di acque di sorgiva, [Caviar Giaveri rientra nella rosa delle sette realtà più virtuose della storionicoltura nel nostro Paese.](#)

Con 10 specie del preistorico pesce d'acqua dolce (8 pure e 2 incrociate) allevate in oltre 100 vasche che occupano 15 ettari situati in una zona del Trevigiano lambito dal fiume Piave, Caviar Giaveri è attualmente il parco storioni più vario del mondo. E uno dei produttori italiani di caviale con le spalle più forti: nel 2023 ha raggiunto quota 15 tonnellate con le 10 tipologie di oro nero.

# GAMBERO ROSSO



## Da uovo a uovo

L'azienda è stata fondata negli anni '70 da **Rodolfo Giaveri**, inizialmente come allevamento destinato solo alla pesca sportiva; alla fine degli anni '90, quando lo storione è diventato specie protetta e il mercato del caviale da pesce selvaggio è entrato in crisi, l'acquacoltura di San Bartolomeo, frazione di Breda di Piave, è stata trasformata in impianti di produzione del pregiato pesce.

Oggi Caviar Giaveri è una realtà a **filiera chiusa** “**da uovo a uovo**”: alleva storioni e produce “in casa” il caviale per garantire la qualità e la tracciabilità del prodotto. Dall'uovo alla larva, dall'avannotto allo storione adulto e di nuovo alle uova, un cerchio virtuoso che si chiude in un habitat ideale e gestito nel rispetto dell'ambiente naturale e del pesce: l'alimentazione, la temperatura e la salubrità dell'acqua, le condizioni degli storioni sono monitorati 7 giorni su 7 e h24 da esperti del settore e attraverso sistemi computerizzati.

## **Genny, Giada e Joys: le “regine del caviale made in Italy”**

In tempi recenti nell'azienda trevigiana sono entrate le figlie di Rodolfo Giaveri, Genny, Giada e Joys, ribattezzate le “regine del caviale made in Italy”. Alla guida del padre continuano la tradizione di famiglia. «La filosofia aziendale è basata su sostenibilità, benessere animale e artigianalità – spiega **Jenny Giaveri**, general manager di Caviar Giaveri – abbiamo scelto di non incrementare la produzione nonostante la domanda crescente, il nostro scopo è l'integrità dell'ecosistema, il rispetto dei cicli naturali dello storione e la qualità del caviale, interamente fatto a mano. Il nostro allevamento è di tipo estensivo e con un approccio sostenibile a 360 gradi».



## **Le varietà amate dai grandi chef**

Dicevamo 10 specie di storione, di cui due incrociate – Beluga Siberiano (*Huso huso x Acipenser baerii*) e Beluga Adriatico (*Huso huso x Acipenser naccarii*) per 10 tipologie di caviale, tutti ottenuti con il tradizionale metodo Malossol, ossia con poco sale. I fiori all'occhiello dell'azienda trevigiana sono il **Beluga Imperial** riserva limitata, l'**Osietra selezioni Classic e Imperial**, il **Persian Osietra**, ottenuto dal raro storione persiano, «siamo l'unico allevatore in Europa di questa rara specie – precisa Jenny Giaveri – il suo caviale è diverso dal comune Osietra che si ottiene dallo storione russo». Un caviale croccante di tonalità tra il dorato e il bronzo, con un gusto morbido e delicato e leggero aroma di nocciola.

# GAMBERO ROSSO

## Caviale in alta quota

In vendita nella fascia di mercato gourmet e online, anche nella confezione Caviar Party con 8 tipi di caviale. In degustazione in alcuni dei più bei nomi della ristorazione: La Pergola Roma, Il Palagio Four Season Firenze, Idyllo by Aprea a Roma, Aroma a Roma, San Martino a Venezia; all'estero Lasarte a Barcellona e Bvlgari-Il Ristorante a Tokyo. E l'esclusiva Royal First Class di Thai Airways, dove viene servito il caviale Osietra, da luglio 2024 anche nella nuova tratta Milano-Bangkok. A completare l'assortimento anche lo storione in olio d'oliva, la crema di storione e caviale, il burro al caviale.

