



# IL PESCE

DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO

PERIODICO BIMESTRALE DEDICATO ALLE PRODUZIONI PISCICHE  
NAZIONALI ED ESTERE, ALLE TECNOLOGIE E ALLE ATTREZZATURE  
PER LA PESCA E L'ACQUACOLTURA - L. 6.67

N. 5/2024

# Caviar Giaveri, eccellenza e sostenibilità

*Nel comune di San Bartolomeo di Breda, in provincia di Treviso, la famiglia Giaveri alleva 10 specie di storioni in pieno equilibrio col loro ecosistema, offrendo la collezione di caviale proveniente dallo stesso produttore più vasta disponibile sul mercato: ben otto tipologie!*

L'eccellenza, oggi come non mai, passa attraverso il rispetto per l'ambiente, le risorse, le materie prime. In Caviar Giaveri questo si traduce in una cura certosina, da sempre presente, verso gli ettari di vasche protette e controllate che possiede nel comune di San Bartolomeo di Breda (TV), a pochi chilometri da Venezia, dove alleva in pieno equilibrio con il loro ecosistema **10 specie di storioni**.

L'azienda nasce come allevamento di anguille alla fine degli anni '70. All'inizio degli anni '80 **Rodolfo Giaveri** ebbe la grande intuizione di introdurre alcune specie di storioni per diversificare l'impianto, dopo essere stato conquistato dalla bellezza e unicità di questo pesce preistorico, tanto che, negli anni '90, diventò allevamento esclusivo di storioni. Caviar Giaveri è oggi condotta da **Jenny, Giada e Joys**, tre giovani im-

prenditrici che, con grande passione, continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre Rodolfo.

La consapevolezza che la qualità derivi soprattutto dal livello di benessere dei propri storioni, capaci di vivere anche oltre i 40 anni, come il **Beluga** e il **Persiano**, fa sì che le specie allevate in azienda vengano alimentate con prodotti ricercati di altissima qualità, senza OGM, quindi con nutrienti selezionati, per



L'azienda trevigiana della famiglia Giaveri alleva 10 specie di storioni.



In Caviar Giaveri la risorsa idrica, grazie alle moderne tecnologie di acquacoltura, è rispettata, con una piena sostenibilità degli impianti, che raccolgono acque di risorgiva con il supporto del fiume Meolo, affluente del Piave.

un prodotto che sia il più genuino possibile, tanto da poter dichiarare il massimo livello di qualità sul mercato mondiale.

Il parco storioni è diversificato anche per assicurare il ripopolamento, con ben due specie destinate alla salvaguardia e non alla produzione. Con queste accortezze vengono prodotte ben **8 tipologie di caviale**, che si diversificano tra loro per grano, sapore e proprietà organolettiche. La collezione di caviale proveniente dallo stesso produttore più vasta disponibile sul mercato.

Strettamente legata alla cura degli animali è l'attenzione verso l'ambiente che li circonda, un ecosistema delicato che Caviar Giaveri protegge con passione, dedizione e professionalità. La risorsa idrica, in particolare, grazie alle moderne tecnologie di acquacoltura, è rispettata, con una piena sostenibilità degli impianti, che raccolgono acque di risorgiva con il supporto del fiume Meolo, affluente del Piave.

In questo vasto sistema estensivo, con acque in continuo movimento di entrata e uscita, senza alcun ricircolo, ogni vasca ha una tecnologia dotata di rilevatore di ossigeno, temperatura e quantitativo di mangime, perché il controllo della salubrità idrica e il suo corretto equilibrio biochimico sono determinanti per assicurare una vita sana agli stessi

storioni. L'acqua che esce dalle vasche, dopo l'utilizzo, passa attraverso un canalone dove vivono le carpe, biofiltro per l'acqua di scarico che torna in natura. Un impegno che l'azienda, oggi al vertice nella produzione di caviale in Italia, porta avanti con costanti investimenti.

D'altra parte è una filiera dai cicli produttivi lunghi, anche decenni, che impone lungimiranza nella visione e che dimostra anche quante buone scelte sono state fatte ormai diverso tempo fa, prima che la sostenibilità fosse una tendenza e una necessità di svolta delle abitudini quotidiane. Questo, infatti, si è tradotto anche nella scelta di fonti energetiche rinnovabili, nella piena salvaguardia dell'integrità degli ambienti naturali.

**Un approccio produttivo che da oltre quarant'anni permette il controllo di tutta la filiera in modo diretto e interno, così da unire alla cura per la perfezione, la passione per la ricerca e per un approccio sempre più sostenibile.**

**La produzione: cura minuziosa di ogni aspetto e rispetto per gli equilibri della specie**

La salatura segue il tradizionale **metodo russo malossol** (poco sale), la selezione delle uova avviene rigorosamente a mano, come anche il confezionamento. Ogni

esemplare di storione vive come in natura: è accudito e seguito in ogni fase della sua crescita, ogni aspetto è curato minuziosamente per ricreare il miglior habitat garantendo il massimo rispetto per gli equilibri della specie. Lo storione è attualmente una delle specie in pericolo di estinzione incluse nella Convenzione di Washington appunto, il cui allevamento e commercializzazione sono tutelati dal *CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora)* che controlla il commercio internazionale delle specie di flora e fauna minacciate di estinzione. E Caviar Giaveri, naturalmente, opera nel totale rispetto di tali norme, per la completa salvaguardia delle specie.

Infine, le moderne tecnologie di acquacoltura permettono anche la piena sostenibilità degli impianti e del territorio circostante.



>> Link: [www.caviargiaveri.com](http://www.caviargiaveri.com)