

SHOPPING



Il **caviale**? Una delizia Made in Italy che a **Natale** diventa un vero e proprio cult. Che sia solo un piccolo assaggio o che invece diventi protagonista assoluto di piatti gourmet, tra lo sfarzo delle tavole delle feste il pregiato oro nero non può certo mancare.



Lo sa bene **Caviar Giaveri**, che proprio in occasione del Natale 2020 ha deciso di lanciare una preziosa **edizione limitata, di rosso vestita**, dedicata al più magico periodo dell'anno: una raffinata latta che racchiude 50gr di **Sevruga Imperial**. Uova di dimensioni molto ridotte, aroma inconfondibile, sapore intenso e tipicamente marino: sarà perfetto per essere degustato in purezza, o anche in preparazioni più elaborate che ne esaltino **l'unicità**.



Del resto, se è vero che quando si pensa alle uova dello storione la mente viaggia subito verso la Russia e il Nord Europa, forse non tutti sanno che in realtà **l'Italia** non solo è tra i **primi produttori di caviale al mondo**, ma ha anche una lunga tradizione alle spalle. Oggi a raccoglierla è, appunto, **Caviar Giaveri**, che grazie alla sua quarantennale esperienza nel campo alleva dieci diverse specie di storione di origine russa, i più pregiati al mondo.



Le parole d'ordine: **eccellenza italiana, sostenibilità ed imprenditorialità al femminile**. Le preziose uova provengono infatti dagli allevamenti di **San Bartolomeo di Breda**, in provincia di Treviso, a pochi chilometri da Venezia: sono condotti oggi da tre sorelle, **Jenny, Giada e Joys Giaveri**, che continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre **Rodolfo**.



“Passione e pazienza quotidiana caratterizzano la nostra Azienda – ci racconta Giada Giaveri – infatti occorrono molti anni per la maturazione dello storione e ciò comporta un ciclo produttivo estremamente lungo, dai 7 ai 15 anni e oltre per fare il caviale, a seconda della specie allevata”. Negli stabilimenti ittici è garantita la **tracciabilità totale** del caviale prodotto e alcuni dei passaggi rimangono ancora **artigianali**, come la selezione delle uova e il confezionamento, mentre la salatura avviene seguendo metodo russo molosso.

Il risultato? Un'**eccellenza italiana del lusso che fa cantare il palato.**

Caviar Giaveri

www.caviargiaveri.com

<https://www.shoppingmilanoroma.it/ristoranti/caviar-giaveri-conquista-il-natale-il-lusso-made-in-italy-nel-piatto/>