

Com'è successo che il caviale italiano è diventato il migliore al mondo

Negli ultimi 40 anni il nostro Paese è stata la culla di vari allevamenti di storioni, pesci poco conosciuti nel nostro territorio anche se presenti fin dall'antichità. Giaveri è uno dei nomi di eccellenza



Il caviale Giaveri

Caviale Beluga, Caviale Osietra, Caviale Siberian: ma non siamo in Russia, siamo in Italia. Negli ultimi 40 anni il nostro Paese è stata la culla di vari allevamenti di storioni, pesci poco conosciuti nel nostro territorio anche se presenti fin dall'antichità.

Nelle acque Italiane vivevano in natura tre specie di storione che sono andate scomparendo a causa dell'antropizzazione dei corsi fluviali e l'eccesso di pesca illegale, destino comune in tutto il Mondo dove a causa appunto dell'eccessivo sfruttamento, tali specie ittiche sono state inserite nella Convenzione sul commercio internazionale delle specie minacciate di estinzione (Cites) al fine di favorirne la conservazione.

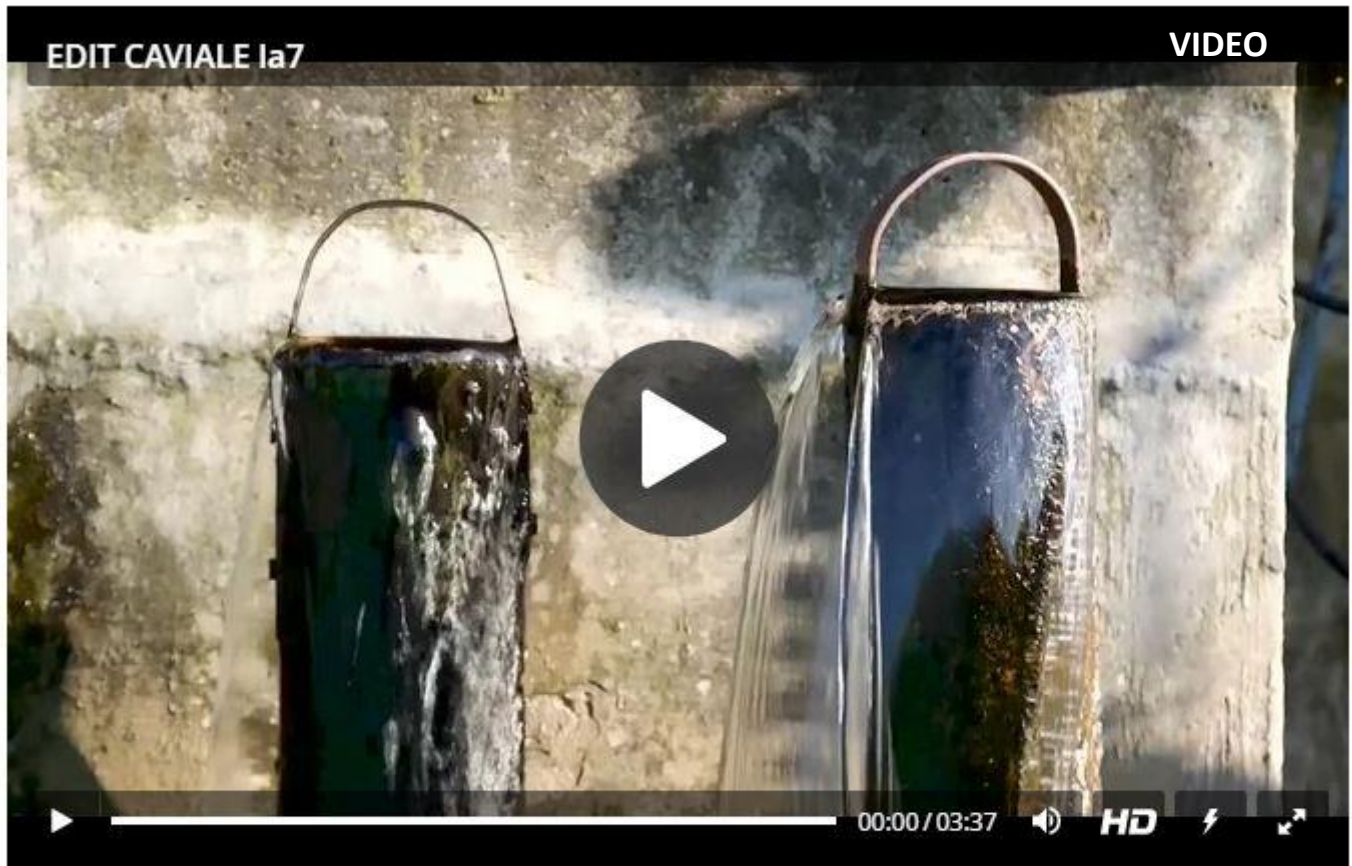


Uno storione da allevamento

Ma è proprio grazie all'unicità del nostro territorio e alle sue risorse naturali come l'acqua pura e calda, che nelle zone lombardo-venete l'allevamento dello storione in acquacoltura ha trovato le condizioni perfette.

"Mentre da noi" spiega Rodolfo Giaveri, fondatore di Caviar Giaveri "grazie a queste risorse inizialmente si allevavano le anguille, in Francia e, precisamente in Aquitaine, con lo scarseggiare del prodotto "selvaggio" nascevano i primi allevamenti di storione per la produzione del caviale, era la loro cultura gastronomica a richiederlo, la tradizione culinaria, crearono anche un vero e proprio consorzio come per lo Champagne, per tutelarne l'origine.

L'Italia venne subito dopo, nei primi anni '80 e si affermò rapidamente grazie al grosso vantaggio delle risorse idriche". In Veneto, infatti, vengono trasformati in quel periodo i possedimenti ittici della Caviar Giaveri nel comune di San Bartolomeo di Breda (in provincia di Treviso), a pochi chilometri da Venezia e diventano allevamenti di storioni specializzati nella produzione del caviale.



Nasce così un allevamento di storioni di dieci diverse specie, attualmente il parco più vario del mondo, che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale eco-sostenibile: dal famosissimo Beluga, passando a l'Osietra fino ad arrivare al Sevruga, ce ne sono per tutti i gusti.

Le grandi dimensioni delle vasche all'aperto, che riproducono perfettamente l'habitat naturale, l'utilizzo bilanciato di nutrienti adeguati, l'estrazione delle uova in ambiente protetto e la loro rapidissima conservazione a temperatura controllata, sono tutti aspetti che permettono a Caviar Giaveri di porsi al top nel mondo della produzione del caviale. Ogni esemplare è accudito e seguito in ogni fase della sua crescita ed ogni aspetto è curato minuziosamente per garantire il massimo rispetto

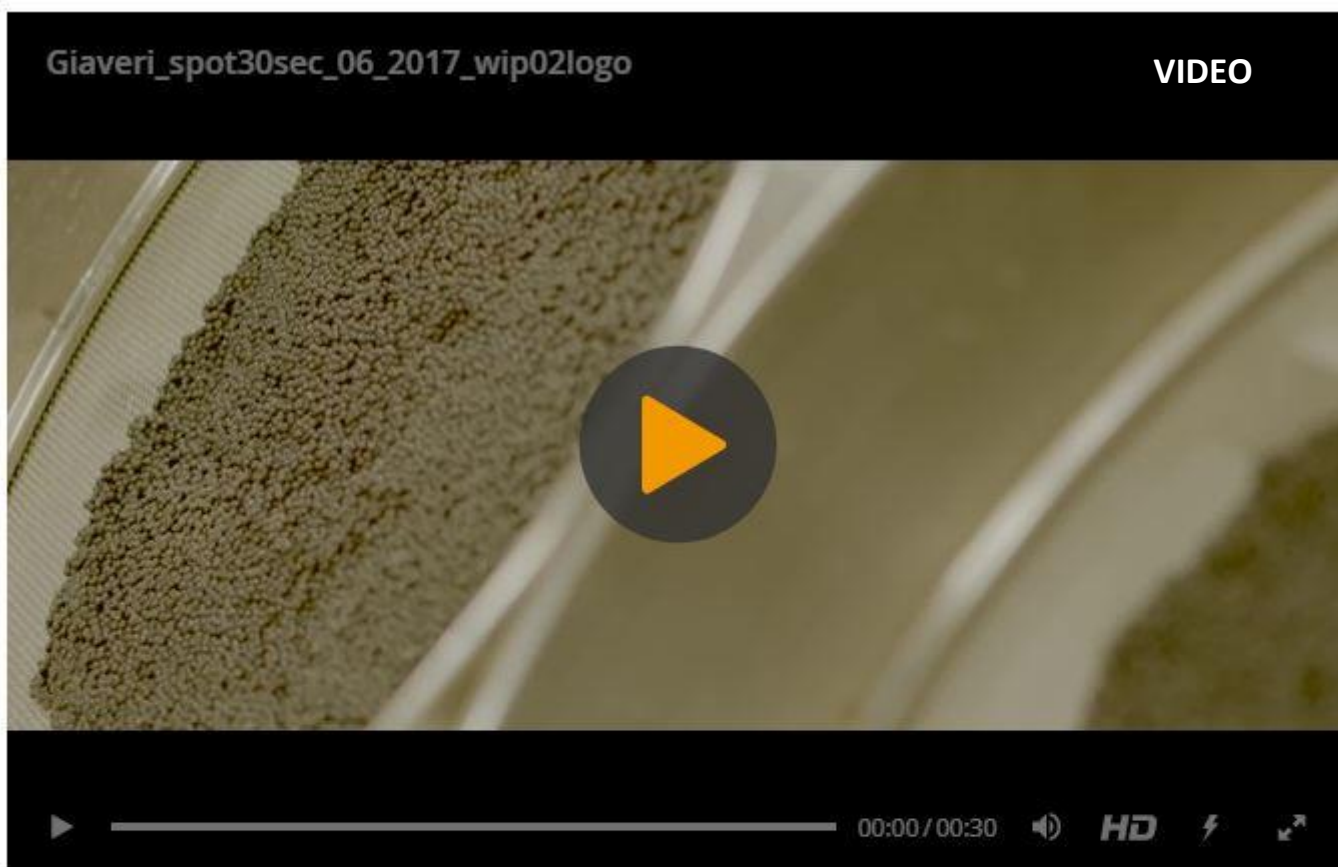
dell'equilibrio dell'ecosistema. Passione e pazienza quotidiana caratterizzano Caviar Giaveri, servono, infatti, molti anni per la maturazione del pesce, ciò comporta un ciclo produttivo estremamente lungo, dai 7 ai 15 anni e oltre per fare il caviale, a seconda della specie allevata.



Le vasche in cui vengono allevati i caviali Giaveri

L'obiettivo è quello di ottenere un prodotto di elevata qualità ed è questo che ha determinato la scelta di lavorare artigianalmente e di confezionare direttamente il caviale seguendo fedelmente la tradizione. La salatura, fase molto delicata segue una ricetta segreta di Caviar Giaveri, il metodo russo malossol (poco sale), la selezione delle uova avviene a mano con assoluto rigore e precisione, come il confezionamento. Il tutto in ambiente controllato e certificato. Un processo meticoloso che si perpetua per mantenere elevati gli standard nel tempo.

Ognuna delle fasi di lavorazione delle uova avviene in un ambiente protetto e controllato, una "camera bianca" con aria pura dove accedono solo le persone autorizzate. Il rigore del processo produttivo è testimoniato dai certificati più autorevoli, come "IFS FOOD" higher level. Nell'ottica del continuo miglioramento, Caviar Giaveri si è certificata in conformità ai più alti standard ed è un marchio votato all'eccellenza, uno stile riconoscibile come la qualità del caviale proposto in diverse selezioni.



A quarant'anni dall'intuizione di Rodolfo Giaveri, e per merito di tutta la sua famiglia possiamo trovare, alle porte di casa, il cibo preferito degli Zar che non teme confronti con kiestero. Giaveri è sempre stato presente in questo mondo, conosce bene le sue dinamiche a livello mondiale e gioca un ruolo importante, tant'è che partecipa ad un incontro a porte chiuse "unico" che si tiene una volta l'anno tra i più importanti allevatori e produttori di caviale i quali decidono il trend di questo mercato.

Oggi l'Azienda è condotta da Jenny, Giada e Joys Giaveri, 3 giovani imprenditrici che, con grande passione, continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre.



Le sorelle Giaveri

Caviar Giaveri esporta in tutto il mondo caviale italiano di alta qualità, i principali Paesi sono Francia, USA, Canada, Brasile, Sud Africa, Oriente (Giappone, Thailandia, Korea, Taiwan, Hong Kong, Indonesia e Malesia), Medio Oriente e Australia.

In questo anno di pandemia il mercato occidentale e americano è rallentato mentre i mercati in Oriente hanno mantenuto la stessa richiesta, anzi è aumentata perché non potendo più viaggiare, la fascia alta della popolazione acquista i prodotti di eccellenza per consumarli comodamente a casa.

“La nostra” conclude Jenny Giaveri che si occupa dell'estero “è un'azienda a conduzione familiare dove ricompriamo i ruoli chiave ed è quindi più flessibile e dinamica: il caviale non si spreca, si preferisce produrre meno quantità se necessario e mantenere sempre un elevatissimo standard qualitativo.