

DIGITAL EDITION

NOVEMBRE 2020 • ANNO XXXIV • N. 283

Italia a Tavola



**ALPEREGIS CAMBIA LOOK
STILE MINIMAL
ED ELEGANTE**

FOOD SERVICE • RISTORANTI • HOTEL • PIZZERIE • PASTICCERIE • BAR • TURISMO



CAVIAR GIAVERI

IL CAVIALE CHE RISPETTA L'AMBIENTE

Caviare Beluga, Caviare Osietra, Caviare Siberian: ma non siamo in Russia. Siamo nei possedimenti ittici della Caviar Giaveri

a San Bartolomeo, in provincia di Treviso, a pochi chilometri da Venezia. Qui le moderne tecnologie di acquacoltura permettono la sostenibilità degli im-

pianti e la salvaguardia dello storione. 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 fondendo la cultura gastronomica italiana con la tradizione russa.

A quarant'anni dalla geniale intuizione di Rodolfo Giaveri, il fondatore, e per merito di tutta la sua famiglia, possiamo trovare, alla porta di casa, il cibo preferito degli Zar che non teme confronti. Oggi l'azienda è guidata da Jenny, Giada e Joys Giaveri, tre giovani imprenditrici che, con grande passione, continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre.



Una lunga lavorazione

Un allevamento, attualmente il più vario del mondo, di 10 diverse specie che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale ecosostenibile. Ogni esemplare è accudito e seguito in ogni fase della sua crescita e 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, il che comporta un ciclo produttivo estremamente lungo, dai 7 ai 15 anni e oltre per fare il caviale, a seconda della specie allevata.

La salatura, fase molto delicata che segue una ricetta segreta di Caviar Giaveri, è utilizzata, ovviamente, per la conservazione naturale delle uova e per caratterizzare maggiormente il sapore del caviale: il metodo è quello definito "Malosol", con poco sale. 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.

Caviar Giaveri, uno stile inconfondibile

Questo è Caviar Giaveri: uno stile riconoscibile, alto e trasparente come la qualità del caviale proposto in diverse selezioni, caratterizzato da fattori unici come l'approccio naturale, la manifattura italiana e la freschezza in tutte le fasi. Caviar Giaveri esporta in tutto il mondo caviale italiano di alta qualità: i princi-

pali Paesi sono Francia, Usa, Canada, Brasile, Sud Africa, Oriente (Giappone, Thailandia, Korea, Taiwan, Hong Kong, Indonesia e Malesia), Medio Oriente e Australia. Caviar Giaveri è conosciuto dai più attenti conoscitori di eccellenze e gastronomia.

L'azienda distribuisce il proprio caviale grazie alla sua rete selezionata: presso le migliori enoteche, le più raffinate gastronomie, i grandi ristoranti, i negozi da gourmet 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 sul sito www.caviargiaveri.com. Il trasporto sicuro avviene attraverso corriere refrigerato oppure corriere espresso selezionato con imballo apposito e glacette in modo da garantire la catena del freddo.

Le selezioni per chef e intenditori

Caviar Giaveri ha selezionato per gli chef un caviale di grande impatto visivo e percettivo per le loro creazioni, la linea Haute Cuisine Sélection Chef Deluxe: grossi grani amabili al palato. La sua degustazione permette di iniziare l'esperienza con gli occhi, per poi seguire con un gusto raffinato che persiste in bocca e, allo stesso tempo si rivela un prezioso versatile e semplice ingrediente. Questo caviale di storione bianco risalterà anche nelle preparazioni più facili e veloci. Ha un ciclo di maturazione delle uova di 7 anni.

Un'altra importante selezione, riconosciuta a livello internazionale, è quella del Siberian Classic, un must di Caviar Giaveri: sicuramente uno sfizio anche per i palati più esigenti, ideale per veri appassionati, è apprezzato dai migliori conoscitori perché paragonabile al celebre Osietra. Il caviale Siberian si contraddistingue per la sua amabile consi-



stenza, la sua freschezza e quell'aroma delicato e leggermente iodato.

Nell'Osietra Classic, invece, il tradizionale metodo russo "Malosol" che Caviar Giaveri adotta per le sue lavorazioni non può che esaltare questo caviale, già propriamente prelibato e da sempre apprezzato dagli intenditori più esigenti. Selezionato accuratamente a mano come tutti i prodotti Giaveri, l'Osietra sopraffino coinvolge tutti i sensi con perfetti grani identici, croccanti, un intenso colore dal bruno dorato e il duraturo gusto di raffinata delizia.

Per finire, il Beluga Siberian, il meglio dell'eccellenza italiana. L'esperienza di gustare il sapore unico del caviale Beluga, esaltando la vista con le inconfondibili uova di grandi dimensioni, è tra le raffinatezze gastronomiche più esclusive e prelibate. La salatura minima della tradizione russa accompagna il tipico gusto del caviale Beluga. 📞 cod 71514

Caviar Giaveri

via Villanova 10 - 31030
San Bartolomeo di Breda (Tv)
Tel 0422 686038
www.caviargiaveri.com

