



N° 110 Novembre - Dicembre 2020

€ 5,00

BARtù

Bar | Alberghi | Ristoranti

COVER STORY

**Mu Fish, la svolta
di Liwei Zhou**

EMERGENZA

**Collectioneurs,
cosa fanno gli chef**

RISTORANTI

**Quando il bistrot
diventa bottega**

LUXURY HOTEL

**Venezia, Napoli
Alto Adige**

In caso di mancato recapito, inviare al CNIP di Milano, Rossario per la postazione al mittente previo pagamento resi



Così ti allevo lo storione sostenibile

di Flora Marchetti

Le sorelle Giaveri, a due passi di Treviso, continuano la tradizione di famiglia producendo una vera chicca per gourmet

Caviar Giaveri è uno dei più importanti produttori di caviale italiano sostenibile, azienda top nel mondo. L'impianto di allevamento degli storioni è nei possedimenti ittici della Caviar Giaveri, nel comune di San Bartolomeo di Breda in provincia di Treviso. Le moderne tecnologie di acquacoltura permettono la sostenibilità degli impianti e la salvaguardia di quell'animale meraviglioso che è lo storione.

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. Infatti, negli anni 80 Rodolfo Giaveri, già con una grande esperienza nell'acquacoltura e nell'allevamento di storioni, iniziò la produzione di caviale. Caviar Giaveri alleva dieci diverse specie, il che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale eco-sostenibile ed è attualmente il parco storioni più vario del mondo, dove gli esemplari vivono in modo molto simile a quello selvatico.

Ogni esemplare 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 l'equilibrio dell'ecosistema. Gli elevati standard raggiunti, le innovative tecnologie applicate e il vigilante controllo di personale esperto, permettono di avere la tracciabilità totale del caviale



prodotto e garantire il completo controllo dell'intera filiera.

È indispensabile avere amore, passione e pazienza quotidiana, perché servono molti anni per la maturazione dello storione, che comporta un ciclo produttivo estremamente lungo, dai 7 ai 15 anni e oltre per ottenere il caviale, a seconda della specie allevata.

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 manualmente il caviale seguendo fedelmente la tradizione.

La salatura segue il metodo russo Ma-

lossol (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, un rituale che si perpetua per mantenere elevati standard di eccellenza, nel tempo.

Nell'ottica del continuo miglioramento, Caviar Giaveri si è infatti certificata in conformità ai più alti standard internazionali, come "IFS FOOD".

Alcuni dei fattori distintivi del caviale Giaveri sono la purezza delle acque, l'approccio naturale, il totale controllo della filiera produttiva, la manifattura italiana, la freschezza in tutte le fasi, il traspor-



to sicuro che avviene attraverso corriere refrigerato oppure corriere espresso selezionato con imballo apposito e glaccette in modo da garantire la catena del freddo, entro 24-48 ore il caviale viene recapitato a destinazione.

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

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, è quella

del Siberian Classic un MUST di Caviar Giaveri RICONOSCIUTA A LIVELLO INTERNAZIONALE. Sicuramente uno sfizio anche per il palato più esigente, ideale per veri appassionati è apprezzato dai migliori conoscitori perché paragonabile al celebre Osietra. Il caviale Siberian si contraddistingue per la sua amabile consistenza, la sua freschezza e quell'aroma delicato e leggermente iodato.

Mentre l'Osietra Classic, il tradizionale metodo russo "Malossol" 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 Caviar 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 Be-



luga, 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. •