

## 4 domande a Giada Giaveri



Abbiamo incontrato Giada Giaveri che, insieme alle sorelle Jenny e Joys, produce a Breda di Piave in provincia di Treviso un caviale di grande qualità. Dall'allevamento degli storioni fino al prodotto finale nascono perle rare che finiscono anche sulle tavole di pregiati ristoranti.

**Quest'anno Caviar Giaveri ha festeggiato quarant'anni di attività. Puoi fare un bilancio di questa lunga storia imprenditoriale dagli anni in cui era vostro padre a capo dell'azienda sino ad oggi con la gestione di tre sorelle? Come vi dividete i compiti?**

*«La nostra storia comincia appunto 40 anni fa. L'allevamento nasce alla fine degli anni '70 e inizialmente è destinato all'anguilla. Grazie all'intuizione di mio padre Rodolfo, che introduce già nei primissimi anni '80 gli esemplari di storione, si trasforma ben presto nel parco più vasto del Mondo dove alleviamo oggi ben dieci specie diverse di questo bellissimo animale. La storia del caviale è affascinante e complessa, da quando lo storione è stato dichiarato una specie in via di estinzione protetta dal Cites, acquistare il caviale proveniente da un allevamento autorizzato e dotato di idonea etichettatura rappresenta un valido impegno a sostenere chi contribuisce, legalmente, alla salvaguardia di questa magnifica specie ittica. Scoraggiando il bracconaggio e la pesca barbarica dei pochi esemplari rimasti nel loro ambiente naturale, aiutiamo la sopravvivenza di una specie che ha mantenuto per millenni le caratteristiche che aveva nella preistoria. Per noi fare questo mestiere, significa continuare questo avventuroso percorso iniziato da nostro padre che è stato tra i pionieri dell'acquacoltura italiana e ha investito molto in questo settore impegnativo. Il nostro lavoro non consiste solo nel business del caviale, ma ci sentiamo parte di una generazione consapevole e rivolta alla conservazione della natura, della salvaguardia delle specie in via di estinzione. La nostra azienda a conduzione familiare rispecchia un po' la realtà imprenditoriale del Nord Est che produce eccellenze nel mondo con una visione ampia ed attenta all'ecologia, dove ognuno di noi ricopre attivamente i ruoli chiave. Mio padre è ancora protagonista della gestione degli impianti ittici, con la sua passione per l'acquacoltura e la ricerca di continue innovazioni tecnologiche del settore; io sono più attenta al controllo qualità e alla gestione della produzione del caviale, Jenny riveste un ruolo più commerciale e di marketing, mentre Joys è nell'amministrazione e logistica».*



**Quali sono le caratteristiche essenziali di un caviale di qualità? Voi, tra l'altro, oltre ai classici Osietra, Beluga e Sevruga, realizzate anche una selezione per l'alta cucina chiamata Chef Deluxe. Come si distingue dalle altre?**

*«Per ottenere un caviale di alta qualità bisogna rispettare rigorosamente tutte le sue fasi produttive, a partire dalla più complessa che è l'allevamento. Crediamo che la qualità dei nostri prodotti dipenda direttamente dal benessere degli storioni. Proprio per questo li alleviamo in condizioni il più simili possibile al loro ambiente naturale e rispettando i loro ritmi di crescita. La produzione del caviale avviene con la stessa attenzione e con la stessa passione, completamente "a mano" come da tradizione. Nell'ottica del continuo miglioramento, siamo certificati IFS Food e rispettiamo i più alti standard internazionali per garantire un prodotto eccellente. Il vero caviale,*

fresco e di ottima qualità, ha un sapore amabile e delicato. Al primo assaggio ciò che colpisce di più del gusto del caviale è una sapidità quasi dolce, grazie alla tecnica di salatura tradizionale “malossol”, che in russo significa “poco sale”. Poi, che ricordi il mare, la noce o il burro, a seconda della specie di storione di provenienza, perché se il caviale odora o sa di pesce, è sintomo di una cattiva conservazione. 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 con 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, rivela un prezioso versatile e semplice ingrediente. Questo caviale di storione bianco risalterà anche nelle preparazioni più facili e veloci e ha un ciclo di maturazione delle uova di oltre 7 anni. Un'altra importante selezione, riconosciuta a livello internazionale, è quella del Siberian Classic un vero e proprio must di Caviar Giaveri: sicuramente uno sfizio anche per il palato più esigente, ideale per veri appassionati e 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, davvero soprafino, coinvolge tutti i sensi con perfetti grani identici, croccanti, un intenso colore dal bruno dorato e il duraturo gusto di raffinata delizia».





## Ma come fa il consumatore finale a sapere da dove proviene il caviale?

«Non molti sanno che il caviale è un cibo fatto esclusivamente con uova di storione e sale, le uova di altri pesci sono solo sucedanei, ne imitano la forma, il colore (vengono spesso colorate artificialmente), ma non possono imitarne il sapore ineguagliabile. Ancora meno sono consapevoli che da anni gli storioni sono una specie in estinzione e non sono più pescati nel Mar Caspio o nel Mar Nero, dove ormai ne restano davvero pochi. Sono invece allevati in diversi paesi del mondo con culture e controlli sanitari differenti, quindi oggi le origini del caviale sono molte e rappresentano filosofie produttive alquanto diverse. Tra questi paesi primeggia l'Italia tra i maggiori esportatori di caviale al mondo e anche tra i primi (insieme alla Francia) ad aver iniziato l'allevamento degli storioni. Tra i grandi esportatori oggi è presente anche la Cina che, come per moltissimi altri prodotti, detiene ad oggi il record produttivo. La cosa curiosa è che, mentre la maggior parte degli italiani ritiene ancora il caviale un prodotto russo o iraniano, il nostro Paese esporta il miglior caviale del mondo, e importa il prodotto cinese che giunge qui a prezzi molto bassi. Non per questo il caviale al dettaglio costa meno, nella vendita finale e al ristorante generalmente non viene specificata l'origine del prodotto che quindi viene venduto a normali prezzi di mercato. Eppure nessuno di noi al ristorante

spenderebbe cifre importanti per il vino senza vedere la bottiglia sigillata in tavola e, anche con il caviale, sarebbe nostro diritto conoscerne la provenienza ed il produttore, ma come fare? Semplice, alla confezione sigillata viene sempre applicata l'etichetta imposta dalla CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Flora and Fauna), la quale riporta attraverso una serie di codici alcune informazioni importanti. Il primo codice di tre lettere indica la specie di storione dal quale è prodotto il caviale, la lettera C indica che gli storioni provengono da acquacoltura, il terzo codice di due lettere è fondamentale perché indica il codice ISO del paese di provenienza del caviale. IT dimostra l'origine italiana, CN quella cinese. Poi segue l'anno di produzione, il codice dello stabilimento e il lotto del prodotto. Attenzione quindi alla scelta. Caviar Giaveri è un produttore che si occupa della filiera completa, quindi dall'allevamento alla produzione del caviale e commercializzazione, e garantisce quindi una totale tracciabilità del prodotto assicurando il rispetto del consumatore aiutandolo a compiere una scelta consapevole».





**Come è cambiato il mercato del caviale quest'anno con i problemi legati alla pandemia? Avete una vendita online? Vendete anche all'estero e in quali mercati?**

*«Questo è un anno molto particolare, e anche nel mondo del caviale questa forte crisi sta avendo delle ripercussioni importanti soprattutto in termini di quantità prodotte. Speriamo nella ripresa rapida del settore della ristorazione, che purtroppo è il più colpito in questo momento. Il caviale Giaveri si può facilmente ordinare con un click nella boutique on line ([www.caviargiaveri.com](http://www.caviargiaveri.com)) e viene spedito in 24/48h con speciali contenitori isotermitici per mantenere la catena del freddo, direttamente dal produttore al consumatore. Esportiamo in tutto il mondo caviale italiano di alta qualità e i principali Paesi sono Francia, Germania, Inghilterra, Danimarca, USA, Canada, Brasile, Sud Africa e Oriente».*



WEB: [www.caviargiaveri.com](http://www.caviargiaveri.com)

<https://www.gastrocritici.it/2020/12/02/4-domande-a-giada-giaveri/>