

## Le signore del caviale: Jenny, Giada e Joys Giaveri



Per questo nuovo appuntamento della rubrica Ricetta di Donna, siamo andati a San Bartolomeo di Breda, in provincia di Treviso, dove ha sede una delle aziende produttrici di Caviale più rinomata del nostro Paese: la **Caviar Giaveri**. Fondata negli anni '70 da **Rodolfo Giaveri**, che ebbe l'intuizione di cominciare ad allevare le specie di storioni quando la pesca di questi ultimi (si trovavano in natura) fu totalmente bloccata con l'introduzione dello storione tra le specie in via di estinzione protette dal CITES. Oggi l'Azienda è guidata dalle sue tre figlie **Jenny, Giada e Joys Giaveri** tre giovani imprenditrici che, con grande passione, continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre.



**Tre sorelle, ma soprattutto tre figlie, che seguono l'opera del padre. Quanto è importante il fatto che siate unite nell'Azienda di Famiglia?**

Molto importante perché, seppur con caratteri diversi, seguire con passione l'azienda di famiglia che abbiamo vissuto sin da piccole porta sicuramente un vantaggio nella conduzione della stessa avendo la medesima filosofia.

**Nessuna delle sorelle ha mai voluto cimentarsi in altro nella vita?**

Jenny, da sempre coltiva una grande passione per l'arte e per la pittura che porta avanti dipingendo in maniera amatoriale in parallelo al lavoro di famiglia. Joys è sempre stata portata con i bambini e aspirava ad una carriera da educatrice d'infanzia, ma con il primo figlio ha capito che dedicarsi alla propria famiglia è altrettanto appagante. Io, Giada, amante dei viaggi con i miei studi di lingue cerco qualche opportunità che mi facesse girare il mondo e l'ho trovata proprio a casa mia!

**Qual è la novità più importante che avete portato in azienda nel momento in cui avete preso la gestione?**

Mio padre è ancora presente e attivo nell'azienda e si occupa della parte dell'allevamento, grazie alla sua esperienza e alla sua passione per l'acquacoltura. Con il nostro inserimento in azienda c'è senza dubbio stata una digitalizzazione dei sistemi di produzione e un rinnovamento grafico e digitale, nonché un'espansione commerciale soprattutto grazie alla nostra costante adesione ad eventi e fiere all'estero dove partecipiamo sempre in prima persona. L'approccio familiare della nostra azienda ci porta a stringere infatti relazioni molto strette anche con i nostri clienti e questo viene spesso apprezzato e visto come un segno di trasparenza e lealtà. Anche il Packaging del prodotto è frutto del nostro tocco più femminile, come la selezione PINK dedicata al San Valentino.

**Che importanza ha il vostro territorio per la qualità del prodotto?**

Il territorio è fondamentale, infatti il nostro allevamento è nato alla fine anni '70 proprio per le sue caratteristiche idrogeologiche. Ancora prima dello sviluppo della storioni coltura, gli storioni già facevano parte della tradizione italiana, infatti, nella Pianura Padana nuotavano ben tre specie di storioni che hanno alimentato una tradizione gastronomica importante, legata a piatti di carne di storione e al caviale. Soprattutto durante il Rinascimento, molti autori hanno testimoniato nei propri scritti come il caviale veniva prodotto e consumato in Italia. Il caviale italiano è un prodotto della tradizione, oggi divenuto sostenibile attraverso l'acquacoltura, che viene garantito dal miglior sistema di controllo alimentare al mondo.

## Lo storione è specie protetta. Come viene salvaguardata?

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 gli equilibri della specie. Lo storione è attualmente una delle specie in pericolo di estinzione incluse nella Convenzione di Washington appunto, il cui allevamento e commercializzazione sono tutelati dal **CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora)** che controlla il commercio internazionale delle specie di flora e fauna minacciate di estinzione. E **Caviar Giaveri** naturalmente opera nel totale rispetto di tali norme per la completa salvaguardia delle specie.

L'allevamento dello storione rappresenta, quindi, un valido supporto per preservare questa specie e per ripopolare anche i nostri fiumi dove in passato viveva uno storione autoctono, scomparso ormai da anni. Servono anni e anni, da 6 a 15 anni e oltre a seconda della specie, prima che lo storione sviluppi e maturi le sue uova. Ecco perchè il caviale, soprattutto quando proviene da allevamenti controllati, è un prodotto molto pregiato.

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 bellissima specie ittica. Scoraggiando il bracconaggio e la pesca barbarica dei pochi esemplari rimasti nel loro ambiente naturale e segnalando i canali illegali di vendita, che spesso trattano il caviale prodotto in condizioni igienico sanitarie precarie, **aiutiamo la sopravvivenza** di una specie che ha mantenuto per millenni le caratteristiche che aveva nella preistoria. **Caviar Giaveri** alleva **dieci diverse specie, il parco storioni più ricco al mondo**, il che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di **caviale eco-sostenibile**.

## Quali sono le innovazioni che rendono più sostenibile la vostra catena di produzione?

Da sempre ci impegniamo a rendere il nostro percorso produttivo rispettoso per l'ambiente risparmiando risorse idriche e puntando all'acquisto di energia rinnovabile.

## Della materia prima, lo storione, non viene sprecato nulla: dalla carne alle uova. Com'è suddivisa la produzione?

Si dividono due linee di lavorazione: la prima che utilizza il pesce per avviarlo al settore della ristorazione: che ne utilizza la carne dal sapore delicato in tranci da cuocere al forno o al cartoccio, tartare e carpacci. Oppure il pesce viene trasformato in gustosi e versatili filetti in olio d'oliva, ricchi di Omega3 e consigliati come sostituti dei pesci troppo inquinati dai metalli pesanti. La seconda linea di lavorazione utilizza invece le uova, la lavorazione del caviale avviene in maniera artigianale, tutto fatto rigorosamente a mano dai nostri esperti operatori.

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**, segue 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 la qualità in ogni fase nel tempo.



**Per i non addetti ai lavori, quali sono le fasi che portano una confezione del vostro caviale al commercio?**

**Caviar Giaveri** è tra i pochi leader del mercato che può garantire una filiera completa dall'allevamento alla tavola. Gli elevati standard raggiunti permettono di avere la tracciabilità totale del caviale prodotto e di avere il controllo di tutte le fasi: a partire dalla crescita dello storione, l'habitat naturale e l'utilizzo bilanciato di nutrienti adeguati, fino all'estrazione delle uova in ambiente protetto e al loro confezionamento a temperatura controllata. Tutti aspetti che permettono a **Caviar Giaveri** di porsi al **top nel mondo della produzione del caviale**.

**Un prodotto di qualità, sostenibile. Ma quali proprietà nutrizionali ha?**

Dal punto di vista nutrizionale il caviale è un alimento completo e nutriente, perché è ricco di proteine e di lipidi con una buona quantità di omega 3 importantissimi, di vitamine (A, E, D, riboflavina, acido pantotenico e B12). Le uova di storione sono anche delle piccole miniere di **ferro, sodio, fosforo e magnesio**, minerali importantissimi per mantenere alte le scorte di energia di cui abbiamo bisogno per vivere le nostre giornate al meglio.

**Non tutti possono lavorare questo prodotto, Caviar Giaveri però possiede una vasta serie di certificazioni e riconoscimenti. Quali?**

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. Una qualità di alto livello è la base della filosofia di Caviar Giaveri. Con questa certificazione vi è il rispetto di severi standard internazionali nella produzione e nella sicurezza dei prodotti alimentari è garantito da procedure di controllo riconosciute e indipendenti. Lo standard **IFS** è riconosciuto a livello internazionale in ambito **GFSI (Global Food Safety Initiative)**, è stato sviluppato con l'intento di definire i requisiti di sicurezza e qualità, nonché i criteri operativi che devono essere soddisfatti da parte di aziende operanti nel settore della produzione alimentare, al fine di adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente e per la tutela del consumatore. Siamo inoltre membri sostenitori della World Sturgeon Conservation Society, un'associazione internazionale di scienziati il cui scopo è quello di conservare le popolazioni di storioni esistenti in tutto il mondo.

**Il vostro è un mercato per lo più estero, in quali paesi Caviar Giaveri è più presente? E perché?**

**Francia, USA, Canada, Brasile, Sud Africa, Oriente (Giappone, Thailandia, Korea, Malesia; Hong Kong), Medio Oriente, Australia.** All'inizio della nostra storia, la storia del caviale italiano, il mercato estero era molto più ricettivo di quello italiano ancora acerbo e più legato a una certa tradizione culinaria già molto varia e ricca. Mentre con il tempo, soprattutto grazie all'altissima qualità del caviale prodotto in Italia, si è fatto conoscere e apprezzare anche nella nostra patria. Oltre la metà del caviale prodotto in Italia viene ancora esportato all'estero portando il Made in Italy in tutto il mondo

**E in Italia dove si può trovare il vostro prodotto?**

La distribuzione grazie alla sua **rete selezionata** è 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](http://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, entro 24-48 ore il caviale viene recapitato a destinazione. Mantenere il più possibile la **"catena del freddo"** è un fattore importante per Caviar Giaveri. Quando la confezione arriva nelle vostre mani il prodotto è a **temperatura controllata** e mantenuta da uno speciale **packaging isolante**. Rimane preservato così il sapore naturale, la consistenza e la fragranza delle uova, il colore vivace e le qualità nutrizionali di questo cibo prelibato. È molto importante conservare il caviale in **frigorifero** non in freezer. La perfetta temperatura è la chiave fondamentale per il mantenimento delle sfumature del gusto e della consistenza di questo prelibato cibo. Il prodotto chiuso si mantiene in frigorifero fino alla scadenza indicata (almeno 90 gg dalla data di confezionamento del prodotto). Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare **entro 3 giorni**.

<http://www.excellencemagazine.it/news/10512/>