

FARE BUSINESS A CAVALLO

LA SCOSSA DELLA E-500

LA POLIZZA
DIVENTA
DIGITALE

UN CAFFÈ LUNGO TRE SECOLI

ANAS LANCIÀ LE SMART ROAD

Forbes

FEBBRAIO, 2021

STORY

LEZIONE FUTURO

OLUZIONE
FORMAZIONE ONLINE

LINO
UNIVERSITÀ TELEMATICA REGGIO

Classifiche

Gli youtuber
tutti d'oro



Forbes

Il magazine è distribuito in Italia da settembre 2017. Copia non vendibile separatamente.

DOMINGA COTARELLA

100 ECCELLENZE ITALIANE 2021



So Wine So Food

CAVIAR GIAVERI



L'azienda ha i suoi possedimenti ittici a San Bartolomeo di Breda, pochi chilometri da Venezia. Qui le moderne tecnologie di acquacoltura permettono la sostenibilità degli impianti e la salvaguardia dello storione. A 40 anni dalla geniale intuizione di Rodolfo Giaveri, il fondatore, e per merito di tutta la sua famiglia si può degustare e ordinare oggi il cibo preferito degli zar. Un prodotto di grande eccellenza, che non teme confronti. Un allevamento, attualmente il più vario del mondo, di dieci diverse specie, che permette di scegliere tra una ricca varietà di caviale eco-sostenibile. Ogni storione è accudito e seguito in ogni fase della crescita e ogni aspetto è curato minuziosamente per garantire il massimo rispetto nell'equilibrio dell'ecosistema. Passione e pazienza quotidiana caratterizzano Caviar Giaveri: servono, infatti, molti anni per la maturazione del pesce, con un ciclo estremamente lungo, dai 7 ai 15 anni e oltre per arrivare al prodotto finito, a seconda della specie allevata. 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 all'azienda di porsi al top della produzione nazionale ed estera.



Via Villanova 10 - San Bartolomeo di Breda (TV) - Tel. 0422 686038
www.caviargiaveri.com



IN PRIMO PIANO

Oggi la Caviar Giaveri è condotta da Giada, Jays e Jenny Giaveri (da sinistra nella foto), giovani imprenditrici che, con grande passione, continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre. L'azienda distribuisce il caviale nelle migliori enoteche, le più raffinate gastronomie, i grandi ristoranti, i negozi gourmet in Italia e nel mondo.



IL PUNTO FORTE

Nel Trevigiano, uno dei più importanti produttori di caviale italiano, tra i più attenti all'ambiente e alla maturazione degli esemplari allevati. Tante le qualità, apprezzate e richieste dai più attenti intenditori di eccellenze gastronomiche, da provare tramite l'e-commerce e nella boufrique aziendale.