

## Caviale di storione albino a km 0 una rarità Made in San Bartolomeo

PAY > TREVISO PAY

Sabato 10 Aprile 2021



### BREDA DI PIAVE

Prezioso come l'oro, che il colore delle sue uova richiamano inconfondibilmente. È il caviale di storione albino, una rarità amata dagli chef per l'impatto visivo che rende originale ogni preparazione, adorato dai conoscitori per il suo gusto ricco e pieno di personalità.

Ad allevarlo, nel nostro paese, insieme ad altre 9 specie, è l'azienda Caviar Giaveri, di San Bartolomeo di Breda, che dispone complessivamente di 7 ettari di allevamento protetti e controllati dove gli equilibri della specie sono rispettati. Le moderne tecnologie di acquacoltura, dove gli esemplari vivono in modo molto simile a quello selvatico, permettono la sostenibilità degli impianti e la salvaguardia dello storione. Ogni esemplare di questa limited edition Golden Sterlet 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. L'alimentazione, la temperatura dell'acqua, le condizioni di ogni storione, sono monitorati costantemente da sistemi computerizzati e dal vigile controllo di personale esperto.

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 70 Rodolfo Giaveri ebbe l'intuizione di cominciare ad allevare le specie di storioni quando la pesca di questi ultimi fu totalmente bloccata con l'introduzione dello storione tra le specie in via di estinzione protette dal Cites.

«Si tratta di avere amore, passione e pazienza quotidiana - afferma Giada Giaveri - perché servono molti anni per la maturazione del pesce, che comporta un ciclo produttivo estremamente lungo, dai 7 ai 15 anni e oltre, a seconda della specie allevata. La successiva trasformazione è essenziale nel preservare e tutelare al massimo la qualità naturale. Il nostro 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».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA