

## **Caviar Giaveri. Impresa, sostenibilità e amore per il territorio.**



### **La sostenibilità rappresenta l'impegno verso il futuro. Tre giovani imprenditrici continuano la tradizione di famiglia nella produzione di caviale italiano. Roma, 13 al 17 luglio 2021 "Vino X Roma", Giardino delle Cascate all'Eur**

La sostenibilità assume molte facce. L'impianto di allevamento di storioni ne è un valido esempio come quello di Caviar Giaveri, nel comune di San Bartolomeo di Breda (in provincia di Treviso), a pochi chilometri da Venezia, il quale dispone di oltre 10 ettari protetti e controllati dove gli equilibri di ben 10 specie di storione sono rispettati. Attualmente è il parco storioni più vario del mondo, il che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale eco-sostenibile.

La strada adottata rispetto ai principi di sostenibilità fanno di Caviar Giaveri un'azienda totalmente "green". L'attività è svolta nel rigoroso rispetto della natura, con una particolare attenzione all'integrità degli ambienti naturali, iniziata con il fondatore Rodolfo Giaveri e, portata avanti ancora oggi, con utilizzo di acqua che sgorga direttamente all'interno della proprietà per garantire il benessere degli storioni e la qualità organolettica dei prodotti. Il controllo della salubrità dell'acqua (proveniente da fiume e da pozzi geotermici) e il suo corretto equilibrio biochimico sono determinanti per la vita dello storione. Le grandi dimensioni delle vasche all'aperto, che riproducono perfettamente l'habitat naturale, l'utilizzo bilanciato di nutrienti adeguati.

Oggi l'Azienda è condotta da Jenny, Giada e Joys Giaveri, tre giovani imprenditrici che, con grande passione, continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre Rodolfo.

Caviar Giaveri è un marchio votato all'eccellenza sin dagli anni '70, uno stile riconoscibile, alto e trasparente come la qualità del caviale proposto in diverse selezioni, ed è questo che ha determinato la scelta di lavorare artigianalmente e di confezionare direttamente il caviale seguendo fedelmente la tradizione.

La salatura 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 elevati standard di eccellenza, nel tempo.

La collezione di Caviar Giaveri vede 8 tipologie di caviale : Osietra (nelle selezioni Imperial, Classic e Heritage), Beluga Imperial, Siberian Classic , Baerii Heritage, Beluga Siberian, Sevruga Imperial, Golden Sterlet, Haute Cuisine Chef Deluxe).