

# Il Sole 24 ORE



La tradizionale scatola di laccatura del caviale

## CAVIAR GIAVERI: L'IMPORTANZA DI ESSERE GREEN

La sostenibilità rappresenta un concreto impegno verso il futuro.

**C**aviar Gaveri è uno dei più importanti produttori mondiali di caviale italiano sostenibile. Nel pay off "Un piacere che si distingue" si ritrova la mission e l'essenza del brand e, nella sua complessità, il segreto è semplice: il benessere dello storione determina la qualità del caviale.

L'allevamento di storioni di Caviar Gaveri nel comune di San Bartolomeo di Breda in provincia di Treviso, a pochi chilometri da Venezia, è un valido esempio di impresa Green con i suoi oltre 10 ettari protetti e controllati dove gli equilibri di ben 10 specie di storione sono tutelati e dove gli esemplari vivono in un habitat naturale: il Parco di storioni più vario del mondo.

Da sempre in Caviar Gaveri vi è un forte impegno a rendere il percorso produttivo più rispettoso per l'ambiente, risparmiando risorse idriche e utilizzando energia certificata proveniente da fonti rinnovabili.

La strada adottata sulla base di tali principi, la rendono un'azienda "verde" a 360°. L'attività è svolta nel rigoroso rispetto della natura, con una particolare attenzione all'integrità degli ambienti naturali, iniziata con il fondatore **Rodolfo Gaveri** e, portata avanti ancora oggi dalle figlie **Jenny, Giada e Joys Gaveri**.

Una produzione complessa in cui gli equilibri devono essere rispettati rigidamente, se pensiamo che bisogna aspettare da **10 a 20 anni e oltre**, a seconda della specie, perché una femmina di storione arrivi alla maturazione e se ne possa quindi ricavare il prezioso caviale. Si tratta di avere amore, passione e pazienza quotidiane.

Ogni esemplare è accudito e seguito in ogni fase della sua crescita: ogni aspetto è curato minuziosamente garantendo il massimo equilibrio dell'ecosistema.

L'alimentazione, la temperatura dell'acqua, le condizioni di ogni esemplare, sono monitorati 24/7 dal vigile controllo di personale esperto. Gli elevati standard raggiunti permettono di avere la tracciabilità totale del caviale prodotto.

La fase più importante per ottenere un buon caviale è quella della crescita del pesce, quando gli equilibri della specie devono essere rispettati e l'ambiente dove gli esemplari vivono deve essere il più simile possibile a quello naturale.

L'allevamento dello storione assume una grande valenza anche per la salvaguardia della specie: Lo storione è attualmente una delle specie in pericolo di estinzione incluse nella Convenzione di Washington, il cui allevamento e commercializzazione sono tutelati dal **CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora)**.

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.



L'allevamento Gaveri a Breda di Piave (TV)

Questo è **Caviar Gaveri**, un marchio votato all'eccellenza, uno stile riconoscibile, alto e trasparente, come la qualità del caviale proposto in diverse selezioni.

L'azienda distribuisce il proprio caviale 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 tipologie di caviale nei formati preferiti anche online.

[www.caviargaveri.com](http://www.caviargaveri.com)



