
So Wine So Food

THE MAGAZINE OF ITALIAN TASTE

#11 - 6TH YEAR
MAGAZINE
NOVEMBER 2021



TALENTO, PASSIONE E TECNICA:
CHEF D'HOTEL ALLA RISCOSSA



Caviar Giaveri: impresa, sostenibilità e amore per il territorio

Tre giovani imprenditrici continuano la tradizione di famiglia nella produzione di **caviale italiano**



Alta qualità e tradizione incontrano l'unicità di Caviar Giaveri, la concreta espressione della passione per l'eccellenza ittica.

Un'azienda simbolo della sostenibilità ed emblema di un prodotto di altissimo pregio. Gli standard dell'ecosostenibilità sono assicurati dal moderno impianto di allevamento di storioni, situato a San Bartolomeo di Breda (provincia di Treviso) a pochi chilometri da Venezia. L'impianto 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.

I principi adottati 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 e alla tutela delle risorse, iniziata già con il fondatore Rodolfo Giaveri.



Ancora oggi questa filosofia viene portata avanti attraverso l'utilizzo di energie rinnovabili e di acqua di sorgiva che sgorga direttamente all'interno della proprietà per garantire il benessere di ogni singolo esemplare e la qualità organolettica dei prodotti. Il controllo costante della salubrità dell'acqua e il suo corretto equilibrio biochimico sono determinanti infatti per la vita dello storione. L'ambiente di crescita di quest'ultimo è favorito dalle grandi dimensioni delle vasche all'aperto

che riproducono perfettamente l'habitat naturale grazie anche all'utilizzo bilanciato e attento di nutrienti adeguati. Oggi l'azienda è simbolo dell'imprenditoria al femminile italiana grazie a Jenny, Giada e Joys, tre giovani donne che con grande passione continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre Rodolfo. Caviar Giaveri è un marchio votato all'eccellenza, il tutto in un ambiente controllato. Nell'ottica del continuo miglioramento, infatti, Caviar Giaveri si è certificata in conformità ai più alti standard

sanitari e qualitativi.

Un processo meticoloso e del tutto artigianale che si perpetua nel tempo per mantenere i più elevati livelli di eccellenza. 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, acquistabile nelle migliori gastronomie, ristoranti o semplicemente online sul sito www.caviargiaveri.com.