

Il Sole

# 24 ORE

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

## CAVIAR GIAVERI

FESTEGGIARE ALL'INSEGNA DEL MADE IN ITALY!

**IL** cibo è cultura, tradizione e connessione con il territorio. Questo viene celebrato tutto l'anno nel nostro Bel Paese, ma durante le Feste ancora di più. La condivisione del buon cibo evoca allegria e il caviale ne è ampia espressione. In pochi sanno che il caviale, pur non essendo un prodotto tipicamente italiano, era già presente nei banchetti dei Greci e dei Romani che ne andavano pazzi, e che lo storione era un pesce autoctono dei grandi fiumi italiani del Nord.

A partire dagli anni '80 è entrato definitivamente nel nostro patrimonio ed è diventato il migliore al mondo grazie al primato italiano nella produzione dell'oro nero.

In Veneto, in virtù del vantaggio delle risorse idriche e al grande lavoro del fondatore Rodolfo Giaveri, sorge la Caviar Giaveri; uno degli allevamenti di storioni per la produzione del caviale più vario al mondo, con dieci specie che permettono di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale eco-sostenibile: dal famoso Beluga, passando a l'Osietra fino ad arrivare al Sevruqa.

La sede di questo impianto all'avanguardia, si trova nel comune di San Bartolomeo di Breda (in provincia di Treviso), a pochi chilometri dalla celebre Venezia. La tradizione della Famiglia Giaveri continua con le tre giovani sorelle imprenditrici Jenny, Giada e Joys Giaveri che hanno imparato, dal papà sempre presente, la grande passione e il processo meticoloso che si perpetua per mantenere elevati gli standard nel tempo.

L'obiettivo dell'Azienda 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 stessa, il tutto in ambiente controllato e certificato. Caviar Giaveri oltre ad essere presente in Italia, esporta in tutto il mondo il caviale italiano ed i principali Paesi sono Francia, USA, Canada, Brasile, Sud Africa, Oriente (Giappone, Thailandia, Korea, Taiwan, Hong Kong, Indonesia e Malesia), Medio Oriente e Australia.

**"Questo prodotto prelibato ormai viene degustato durante l'anno in molti Ristoranti italiani o acquistato per preparare facili ricette di grande impatto anche a casa"** spiega Giada Giaveri.

**"Ogni anno"** afferma Jenny **"cerchiamo di proporre al consumatore anche dei particolari packaging con un tocco di innovazione, come la**



Golden Box

**"Golden Box"** pensata per questa stagione natalizia. I nuovi cofanetti firmati Caviar Giaveri, racchiudono nella preziosa scatola Oro le migliori selezioni del nostro caviale, e la tradizione vuole che accanto ad un buon caviale si festeggi con un ottimo Champagne o con un Metodo Classico italiano".

Caviar Giaveri ha voluto unire la sua iconica trilogia di caviali Siberian, Beluga Siberian e Osietra allo Champagne Piper-Heidsieck in onore di Marilyn Monroe che lo amava particolarmente o al Ferrari Perlé per festeggiare ancor di più il Made in Italy.

L'acquisto on line è semplice  
basta andare sul sito web:  
[www.caviargiaveri.com](http://www.caviargiaveri.com)



Trilogy di caviale e Ferrari Perlé

22 | **Norme E Tributi** | **Supplementi**

**Bando Isi 2020, pubblicate le graduatorie provvisorie**

**In agricoltura il credito d'imposta è cumulabile con le agevolazioni Psr**

**CAVIAR GIAVERI**  
FESTEGGIARE ALL'INSEGNA DEL MADE IN ITALY!

**VITE DA QUIRINALE**

Il Sole 24 ORE