



Antiche ricette dall'Italia e dal Mondo

Caviar Giaveri svela come riconoscere un ottimo caviale



Tra i più importanti produttori italiani, Caviar Giaveri è diventato un marchio riconoscibile e votato all'eccellenza. Con oltre 10 ettari di allevamenti protetti e controllati vanta il parco storioni più vario al mondo



Piatto con caviale Giaveri, realizzato dallo chef Raffaele Ros del Ristorante San Martino di Scorzè (Ve), 1 stella Michelin



Piatto con caviale Giaveri, realizzato dallo chef Raffaele Ros del Ristorante San Martino di Scorzè (Ve), 1 stella Michelin



Piatto con caviale Giaveri, realizzato dallo chef Raffaele Ros del Ristorante San Martino di Scorzè (Ve), 1 stella Michelin



Piatto con caviale Giaveri, realizzato dallo chef Raffaele Ros del Ristorante San Martino di Scorzè (Ve), 1 stella Michelin

Il primo segreto che determina la qualità del caviale è semplice: **curare il benessere dello storione** da cui proviene. Oggi esistono moderne tecnologie di acquacoltura che permettono la sostenibilità degli impianti di allevamento degli storioni stessi e **Caviar Giaveri** si impegna da sempre nel garantire un processo rispettoso delle risorse, della salvaguardia della specie e dell'ambiente. Ogni esemplare deve essere **accudito e seguito in ogni fase della sua crescita** e ogni aspetto deve essere curato minuziosamente per **ricreare il miglior habitat** (lo storione è specie protetta e l'allevamento ne tutela la sopravvivenza), garantendo il massimo **rispetto per l'equilibrio dell'ecosistema**. «Altri elementi fondamentali – spiega **Giada Giaveri**, che insieme alle sorelle Jenny e Joys dirige l'azienda al fianco del padre Rodolfo Giaveri – sono l'alimentazione, la temperatura e la qualità dell'acqua, monitorati 24/7 dal vigile controllo di personale esperto».

Il parco storioni più vario al mondo

I possedimenti ittici di Caviar Giaveri si trovano nel comune di **San Bartolomeo di Breda** (Tv), a pochi chilometri da Venezia: **oltre 10 ettari di allevamenti protetti e controllati** dove gli equilibri della specie sono rispettati. Qui si allevano **dieci diverse specie**, il che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale ecosostenibile. È attualmente il parco storioni più vario al mondo: *Acipenser gueldenstaedtii* (Storione Russo), *Acipenser baerii* (Storione Siberiano), *Acipenser stellatus* (Storione Stellato), *Acipenser transmontanus* (Storione Bianco), *Acipenser persicus* (Storione Persiano), *Acipenser ruthenus* (Storione Sterleto), *Acipenser ruthenus albino* (Storione Sterleto Albino), *Huso huso x Acipenser baerii* (Beluga x Siberiano), *Huso huso x Acipenser naccarii* (Beluga x Adriatico), *Huso huso* (Beluga).

Un lavoro artigianale che richiede pazienza e passione

Si tratta di avere **amore, passione e pazienza quotidiane**, perché servono molti, moltissimi anni per la maturazione del pesce, che comporta un ciclo produttivo estremamente lungo, dai 7 ai 20 anni e oltre di attesa a seconda della specie allevata, per ottenere le preziose uova (oltre 30 anni per il Beluga). Un altro importantissimo fattore che determina la qualità di questo pregiato prodotto è la scelta di **lavorare artigianalmente e confezionare 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, un rituale che si perpetua per mantenere **elevati standard di eccellenza** nel tempo.

Leggere sempre l'etichetta

Un consiglio fondamentale è quello di **leggere sempre l'etichetta**. Per molti il caviale è un cibo russo, per altri iraniano. Non molti sanno che da anni gli storioni non sono più pescati nel Mar Caspio o nel Mar Nero, dove ormai ne restano davvero pochi. Sono invece allevati in diversi Paesi tra cui primeggia l'Italia e **Caviar Giaveri è tra i maggiori esportatori di caviale nel mondo**. La confezione di caviale è sempre sigillata da una bandella non rimovibile che contiene l'etichetta imposta dalla **Cites** (Convention on international trade in endangered species of wild flora and fauna), che riporta obbligatoriamente un **codice alfanumerico** con alcune informazioni fondamentali tra cui l'**origine del prodotto**. Anche per questo è preferibile acquistare da produttori che allevano gli storioni, producono e confezionano direttamente il caviale, così è conservato meglio e offre una **maggiore tracciabilità**. Una filiera cortissima e garantita.

Caviar Giaveri è diventato un marchio votato all'eccellenza, uno stile riconoscibile, alto e trasparente, come la qualità del caviale proposto in diverse selezioni. Disponibile nei migliori ristoranti, enoteche, gastronomie e nella boutique online www.caviargiaveri.com, da consumare anche comodamente a casa su un letto di ghiaccio con un cucchiaino di madreperla.

Caviar Giaveri

via Villanova 10 – 31030 San Bartolomeo di Breda (Tv)

Tel [0422 686038](tel:0422686038)

www.caviargiaveri.com