

Il Sole 24 ORE

Fondato nel 1865
Quotidiano Politico Economico Finanziario Normativo

FTSE MIB 24667,27 -0,2

Oggi con Il Sole
Fisco e imprese,
guida alle novità
e ai riflessi
sul modello Redditi



— a 0,50 euro
più il prezzo
del quotidiano

Domani
Academy Italia,
quando l'azienda
fa scuola
per i lavoratori



— la seconda
guida a 0,50
euro più
il prezzo
del quotidiano



ndici & Numeri -

Il caviale made in Treviso fa il pieno di ordini con il modello sostenibile

Gastronomia

Caviar Glaveri alleva dieci diverse specie di storioni, compreso il raro Bianco

Barbara Ganz
TREVISO

In provincia di Treviso, a San Bartolomeo di Breda, cresce il "parco storioni" più vario del mondo: oltre 15 ettari di allevamento protetti e controllati, che sfruttano la qualità dell'acqua di risorgiva e il suo continuo ricambio naturale.

Qui oggi Caviar Glaver produce caviale, allevando - altro *unicum* fra le aziende del settore che in Italia si contano sulle dita di una mano - dieci diverse specie: dallo Storione Russo al Sibertano fino allo Storione Sterleto, un piccolo pesce albino il cui caviale di colore chiaro/oro è molto amato dagli chef. Il 90% della produzione totale - 15 tonnellate - viene venduto all'estero: principali mete d'esportazione Francia, Germania, Inghilterra, USA, Brasile, Canada, Sud Africa, Oriente (Giappone, Thailandia, Korea, Hong Kong), Medio Oriente e Australia, mentre il mercato italiano è in costante crescita. La distribuzione avviene nei principali ristoranti e nelle gastronomie, enoteche e negozi da gourmet in Italia e nel mondo; tutte le selezioni di caviale si possono acquistare anche online nella boutique aziendale. Caviar Glaveri è l'evoluzione di una azienda di famiglia che si è rinnovata seguendo le evoluzioni del gusto, ma anche della

normativa: negli anni Settanta Rodolfo Glaveri inizia ad allevare le prime specie di storioni, inizialmente destinati solo alla pesca sportiva o al consumo della carne, ma quando a partire dagli anni '90, la pesca di questi animali viene bloccata a causa di bracconaggio e inquinamento e lo storione viene inserito tra le specie in via di estinzione protette dalla CITES, si apre l'opportunità di entrare in un mercato diverso: lo scenario mondiale del caviale comincia a cambiare e l'allevamento diventa una alternativa per sopperire alla mancanza di prodotto sul mercato oltre che per la salvaguardia della specie. Il tutto in tempi brevi, visto che gli animali erano già in azienda: per arrivare a maturità uno storione impiega dai 7 ai 20 anni e oltre, a seconda della specie.

Oggi alla guida con 14 dipendenti, ci sono Jenny, Giada e Joys Glaveri, che continuano la tradizione a fianco del padre. Ogni aspetto è mirato a ricreare il miglior habitat garantendo il massimo rispetto per l'equilibrio dell'ecosistema. Alimentazione, temperatura dell'acqua e condizioni di ogni storione sono monitorati 24 ore su 24 per sette giorni su sette da sistemi computerizzati e personale esperto. Standard che permettono la tracciabilità totale del caviale prodotto: «La fase più importante 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», spiegano in azienda. Dall'allevamento una quota di animali viene destinata a periodiche operazioni di ripopolamento dei fiumi dove in passato viveva uno storione autoctono, scomparso ormai da anni.