

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DEL VENETO

Treviso, dove si produce il caviale mangiato in tutto il mondo: «I nostri Beluga hanno 40 anni»

La Caviar Giaveri, guidata da tre sorelle, a Breda di Piave confeziona 15 tonnellate di caviale l'anno. Il 90% è destinato all'estero: «Siamo gli unici a offrire certe varietà»



Se seduti al tavolo di un lussuoso ristorante di Parigi o New York vi capitasse di ordinare il prestigioso caviale russo o iraniano, **di sicuro non vi rovinerebbe la serata scoprire che quel pesce non è stato pescato né in Siberia né nel Mar Caspio.** Con tutte le probabilità, le prelibate e costosissime uova di storione sono state prodotte in un centro di acquacoltura in Italia, possibilmente a Breda di Piave nel Trevigiano. **L'Italia è infatti il secondo produttore al mondo di caviale di storione e la trevigiana Caviar Giaveri è una delle aziende leader del settore.**

Dieci specie



A gestirla sono Giada, Jenny e Joys Giaveri, tre sorelle, figlie di Rodolfo, che ha fondato il business 40 anni fa. **«Il mercato italiano è in grande crescita, ma pochi sanno che il caviale di qualità viene dal lombardo-veneto – spiega Giada Giaveri. - Abbiamo retto l’urto della pandemia e**

della guerra in Ucraina». I quindici ettari di vasche e possedimenti ittici della Caviar Giaveri ospitano più di un milione e mezzo di storioni, appartenenti a dieci specie, ognuna delle quali permette di produrre un caviale diverso. **«Siamo gli unici al mondo a offrire questa varietà. Riempiamo le vasche dalle stesse falde acquifere dell’acqua in bottiglia, caratteristica unica del nostro territorio – spiega Giada Giaveri. – I nostri Beluga più vecchi sono nati nel 1982, hanno 40 anni e arrivano a pesare 150 chili»**.

15 tonnellate all’anno

La Caviar Giaveri produce 15 tonnellate di caviale l’anno. Il 90% è destinato all’estero, in particolare ai settori horeca di Americhe (Stati Uniti e Brasile in testa), Asia (**con Hong Kong maggior importatore a “contrastare” la Cina, leader mondiale nelle esportazioni**), ma anche Europa, con Francia e Germania principali acquirenti. La storia della Caviar Giaveri scorre parallelamente allo sviluppo commerciale delle ricercatissime uova di pesce. Tutto è nato dallo spunto imprenditoriale di Rodolfo Giaveri, che negli anni Ottanta ha deciso di **allargare la sua coltivazione acquatica di anguille alla specie dello storione**. Le grosse dimensioni del pesce preistorico di provenienza russa lo rendevano infatti un ottimo trofeo di pesca sportiva o un succulento pezzo di carne da mettere in vendita.

Seguiamo il ciclo naturale



Con l’arrivo degli anni Novanta, lo storione, unico pesce da cui viene prodotto il caviale originale, diventa una specie protetta a rischio di estinzione, non venendo più pescata nei laghi russi e iraniani. **Questo cambia lo**

scenario globale, dando inizio al boom commerciale del caviale allevato. A questo punto Rodolfo sta già allevando una grande quantità di storioni e decide di iniziare la produzione delle pregiate uova. **«Negli anni il ciclo produttivo ha mantenuto un processo artigianale, incrociando la tradizione russa e la ricetta segreta dell’azienda – spiega Giada Giaveri. – La maturazione sessuale del pesce può durare dai 7-8 anni dei classici storioni siberiani fino ai 30 dei Beluga**. La nostra specialità sta nel seguire questo ciclo naturale con pazienza e grande attenzione».

Il processo di selezione

Il processo comincia con la selezione degli esemplari che hanno maturato le uova, dopo essere stati allevati dalla nascita. **Grazie a un ecografo umano viene fatto uno screening a ogni pesce, che viene poi diviso tra produzione di caviale e nascita di nuovi esemplari.** Anche le uova vengono poi selezionate manualmente e salate secondo la tradizione russa, prima di essere lasciate maturare in ambienti protetti per almeno tre mesi prima del confezionamento, anch'esso artigianale. «Con la pandemia e le perdite nel settore horeca ci siamo dovuti reinventare: c'è stato un grosso incremento di richieste private e abbiamo sviluppato il commercio online. Questi clienti erano interessati alla storia e al processo produttivo – spiega Giada Giaveri. – **La guerra in Ucraina per ora ha aumentato i costi della gestione degli allevamenti, ma non possiamo prevedere cosa succederà sul mercato globale**». Per chi volesse gustare questo esempio di manifattura culinaria senza sedere nei lussuosi ristoranti parigini, le opzioni sono moltissime: da meno di 50 euro per una confezione da 20 grammi (un aperitivo per due), ai 4mila per un caviale Limited Edition Beluga 000, maturato in 30 anni. «Vogliamo sensibilizzare la clientela italiana che il caviale di **qualità viene prodotto dentro i nostri confini. Bisogna saper leggere l'etichetta e informarsi per tracciarne la provenienza** – spiega Giada Giaveri. – Non si tratta più di un prodotto irraggiungibile, ce n'è per tutti i gusti e per tutte le tasche».

https://corrieredelveneto.corriere.it/treviso/cronaca/22_maggio_16/treviso-dove-si-produce-miglior-caviale-mondo-nostri-beluga-hanno-40-anni-arrivano-150-chili-7dd0c958-d544-11ec-a643-2aa819ba337d.shtml