

# Italian caviar conquering the world

WITH A LONG TRADITION IN THE SUSTAINABLE BREEDING OF TEN DIFFERENT SPECIES OF STURGEON, THE GIAVERI CAVIAR COMPANY HAS BEEN ABLE TO COMBINE CAVIAR TRADITION WITH ITALIAN EXCELLENCE

by Andrea Mazzoli

When you think of caviar, you picture faraway places, traditions of luxury and refinement intertwined with the history of empires and men of power. But it is right here in Italy, that the production of this gastronomic excellence finds one of its highest expressions, thanks to the efforts of humble farmers for whom sturgeon breeding is a real resource, not just a business. Combining innovative technologies with a scrupulous attention to the environment, the Caviar Giaveri company produces caviar through sustainable and cutting-edge aquaculture systems, contributing both to the preservation of this fish - that are included among the endangered species protected by Cites - and to the diffusion of Made in Italy in a whole new sector, whose excellence was the prerequisite for its affirmation in the international market. "Our company," says Giada Giaveri, Caviar Giaveri's quality manager, "has the most diverse sturgeon stock in the world. From the Siberian Sturgeon to the White Sturgeon, from the Sterlet Sturgeon to the famous Beluga, we breed ten different species that are among the most valuable in the world. It takes 7 to 30 years for sturgeon to develop and mature their eggs, which is why caviar is a very valuable product. Within our facilities, each sturgeon specimen is cared for and followed at every stage of their growth, and the high standards consent total traceability of the caviar produced." Based in San Bartolomeo di Breda, in the province of Treviso, the company is now run by Giada and her



Caviar Giaveri is based in San Bartolomeo di Breda (Treviso, Italy)  
www.caviargiaveri.com

sisters Jenny and Joys. Their great passion keeps the family tradition alive together with their father's, Rodolfo Giaveri, a pioneer in the production of Italian caviar. "The most important stage in obtaining a good caviar," Giada Giaveri continues, "is during the fish growth, when the species and their harmony must be respected and the environment where the specimens live must be as similar as possible to the natural one. Sturgeon breeding is, therefore, also a valuable support for preserving this species and repopulating our rivers, where native sturgeons lived in the past, which have now disappeared for years." Particularly popular all over the world - France, Germany, England, the U.S., Brazil, Canada, South Africa, Japan, Thailand, Korea, Hong Kong, the Middle East and Australia - and with the domestic market growing steadily, the Caviar Giaveri company has chosen to continue to han-

draft and directly package caviar strictly following the traditional process to ensure high quality at all times. "Salting procedures follow the Russian Malosol method (little salt), egg picking is done manually with absolute rigor and precision, as packing is. All in a controlled and certified environment. A meticulous process, a ritual that is repeated to maintain high standards of excellence over time. Technology is applied to product traceability and to ensure complete hygiene. Each of the egg processing steps takes place in a protected and controlled environment, a "clean room" with pure air, where only authorized people have access. Once the eggs have been salted, they are canned and left to mature in the original and traditional blue boxes with the red rubber band, that contain about 2 kg of caviar. This creates a natural vacuum, that allows for the long maturation

and preservation of the product. After the second month, the caviar begins to acquire an elegant, velvety taste. From the third month, all the flavors can be fully perceived. The texture of the egg is fragrant and the superb qualities of this food are evident. Once perfect ripeness is reached, we proceed with packaging in the famous branded golden "cans" in different weights, from 10 to 500gr up to 1kg." Included in Forbes Magazine's 100 Italian Excellencies, Caviar Giaveri combines a maniacal care for perfection with a passion for research and an increasingly sustainable approach, standing out for more than four decades as an industry leader. "Our over-15-hectares plant," Giada Giaveri concludes, "is protected and controlled. Here natural balances are respected to perfection. This is the reason why it is a highly sustainable system. We have always been committed to make the production process more environmentally friendly, saving energy and water resources, using certified energy from renewable sources. Even the water of the single tanks where the sturgeons grow flows directly from within the property, ensuring the well-being of the fish and the organoleptic quality of the products." •

**QUALITY AND SUSTAINABILITY**  
**Caviar Giaveri**  
**combines a maniacal care for perfection with a passion for research and an increasingly sustainable approach, standing out for more than four decades as an industry leader**

## A WIDE RANGE OF EXCELLENCE

Based in San Bartolomeo di Breda, in the province of Treviso, the Caviar Giaveri company has stood out in the production of Italian caviar for more than four decades, breeding sturgeons in a sustainable and state-of-the-art manner. Appreciated by the most sophisticated palates, Caviar Giaveri is distributed by the most refined gastronomies, restaurants, deli and wineries in Italy and the world. In addition, one can find all caviar selections in preferred formats in the company boutique and via e-commerce with 24-48 hour delivery. The complete collection available, unique in variety and refinement, includes not only different formats, but also some of the finest varieties such as Siberian Classic Caviar, Osietra Classic Caviar, Beluga Siberian Caviar, and the rare Golden Sterlet Caviar.

# Il caviale italiano alla conquista del mondo

CON UNA LUNGA TRADIZIONE NELL'ALLEVAMENTO

di **Andrea Mazzoli**

SOSTENIBILE DI DIECI DIFFERENTI SPECIE DI STORIONI, L'AZIENDA CAVIAR GIAVERI HA SAPUTO UNIRE LA TRADIZIONE DEL CAVIALE ALL'ECCELLENZA ITALIANA

Quando pensi al caviale, immagini luoghi lontani e tradizioni di lusso e raffinatezza che s'intrecciano con la storia di imperi e uomini di potere. Invece, è proprio qui in Italia che la produzione di questa eccellenza gastronomica trova una delle sue massime espressioni, grazie all'impegno di allevatori che interpretano l'allevamento dello storione come un'autentica risorsa, non soltanto in termini di business. Usando tecnologie innovative e una scrupolosa attenzione all'ambiente, infatti, Azienda Caviar Giaveri produce caviale attraverso sistemi di acquacoltura sostenibili e all'avanguardia, contribuendo tanto alla salvaguardia di questa specie ittica (inserita tra quelle in via di estinzione protette dalla Cites), quanto alla diffusione di un prodotto Made in Italy, che ha fatto dell'eccellenza il presupposto per la propria affermazione nel mercato internazionale. «La nostra azienda», racconta Giada Giaveri, responsabile qualità di Caviar Giaveri, «si contraddistingue per il parco storioni più vario del mondo. Dallo Storione Siberiano allo Storione Bianco, dallo Storione Sterletto fino al famoso Beluga, noi alleviamo e custodiamo dieci diverse specie tra le più pregiate al mondo. Servono dai 7 fino a 20 anni prima che lo storione sviluppi e maturi le sue uova, ecco perché il caviale è un prodotto molto prezioso. All'interno dei nostri impianti, ogni esemplare di storione è accurato e seguito in ogni fase della sua crescita, e gli elevati standard raggiunti permettono di avere la tracciabilità totale del caviale prodotto. Con sede a San Bartolomeo di Breda, in provincia di Treviso, l'azienda è oggi condotta da Giada e le sue sorelle Jenny



Azienda Caviar Giaveri si trova a San Bartolomeo di Breda (Tv)  
[www.caviargiaveri.com](http://www.caviargiaveri.com)

e Joy, che, con grande passione, continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre, Rodolfo Giaveri, pioniere nella produzione di caviale italiano. «La fase più importante per ottenere un buon caviale», continua Giada Giaveri, «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. L'allevamento dello storione rappresenta, quindi, anche un valido supporto per preservare questa specie e per ripopolare i nostri fiumi dove in passato vivevano storioni autoctoni, scomparsi ormai da anni. Particolarmente apprezzato in tutto il mondo: Francia, Germania, Inghilterra, Usa, Brasile, Canada, Sud Africa, Giappone, Thailandia, Corea, Hong Kong, Medio Oriente e Australia, e con il mercato nazionale in costante crescita, l'azienda Caviar Giaveri ha scelto di continuare a lavorare artigianalmente e di confezionare direttamente il caviale se-

guendo fedelmente la tradizione, per garantirne sempre l'elevata qualità. «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. La tecnologia viene applicata alla tracciabilità del prodotto e per garantire il totale controllo igienico-sanitario. Ognuna delle fasi di lavorazione delle uova avviene in un ambiente protetto e controllato, una "camera bianca" con aria pura dove accedono solo le persone autorizzate. Una volta salate le uova vengono inscatolate e lasciate maturare nelle originali e tradizionali scatole blu con l'elastico rosso che contengono circa 2 kg di caviale: si crea così un naturale sottovuoto che permette la lunga maturazione e conservazione del prodotto.

Dopo il secondo mese, il caviale comincia ad acquisire un gusto elegante e vellutato. Dal terzo mese si percepiscono netti tutti i sapori, la consistenza dell'uovo è fragorosa: sono quindi evidenti le qualità superbe di questo cibo e, una volta raggiunta la maturazione perfetta, si procede con il confezionamento nelle famose "lattine" dorate brandizzate in diverse grammature, dai 10 ai 500gr fino ad arrivare a 1 kg. Inclusa dalla Rivista Forbes nelle 100 Eccellenze Italiane, Caviar Giaveri unisce alla cura maniacale per la perfezione, la passione per la ricerca e un approccio sempre più sostenibile, distinguendosi da oltre quarant'anni come realtà leader del settore. «Il nostro impianto di oltre 15 ettari», conclude Giada Giaveri, «è protetto e controllato. Qui gli equilibri naturali sono rispettati alla perfezione, per questo è un sistema altamente sostenibile. Da sempre, inoltre, c'è un forte impegno a rendere il percorso produttivo più rispettoso per l'ambiente, risparmiando risorse energetiche e idriche, utilizzando energia certificata proveniente da fonti rinnovabili. Anche l'acqua che alimenta le singole vasche, dove crescono gli storioni, sgorga direttamente all'interno della proprietà, garantendo il benessere dei pesci e la qualità organolettica dei prodotti.»

## QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ

**Caviar Giaveri unisce alla cura maniacale per la perfezione, la passione per la ricerca e per un approccio sempre più sostenibile, distinguendosi da oltre quarant'anni come una realtà leader del settore**

## UN'AMPIA OFFERTA D'ECCELLENZA

Con sede a San Bartolomeo di Breda, in provincia di Treviso, l'azienda Caviar Giaveri, da oltre quarant'anni si contraddistingue nella produzione di caviale italiano, allevando storioni in maniera sostenibile e all'avanguardia. Apprezzato dai più attenti conoscitori di eccellenza, Caviar Giaveri distribuisce il proprio caviale presso le più raffinate gastronomie, i grandi ristoranti, i negozi da gourmet, le migliori enoteche in Italia e nel mondo. Inoltre, si possono trovare tutte le selezioni di caviale nei formati preforati nella boutique aziendale e via e-commerce con consegna in 24-48 ore. La collezione completa disponibile, unica nel suo genere per varietà e ricercatezza, comprende non solo diversi formati, ma anche alcune tra le varietà più pregiate come il Caviale Siberiano Classic, Caviale Ostrea Classic, Caviale Beluga Siberiano e il raro Caviale Golden Sterlet.

# Industria

In abbonamento alla stampa nazionale

## FORUM AMBROSETTI

Dal 2 al 4 settembre, a Cernobbio si svolge il più noto think tank privato italiano. L'evento conta la presenza di capi di stato, premi nobel, top manager e noti analisti socio-economici di livello internazionale

» pagina 10



## UNIONE EUROPEA

La linea dell'Ue per affrontare l'emergenza energetica; il contrasto all'inflazione e la transizione verso un'economia green e digitale: ne parla la presidente della Commissione Ursula Von Der Leyen

» pagina 17



## INNOVAZIONE CONTINUA TECNOLOGIE ALL'AVANGUARDIA

In un momento storico complesso come questo investire con determinazione e coraggio nelle nuove tecnologie e nella formazione del personale si è rivelata una scelta vincente. HOTFORM ha saputo cogliere tutte le opportunità offerte da Industria 4.0

» pagina 6

### La rivoluzione verde

## Le energie del futuro

Dall'idrogeno al nucleare, i vettori energetici per la decarbonizzazione del sistema energetico italiano nell'analisi di Gilberto DiIulce, presidente Enea

Oggi più che mai, l'Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile (Enea) è motore del processo di decarbonizzazione, perché con i suoi quattro Dipartimenti - Tecnologie energetiche e fonti rinnovabili, Fusione e tecnologie per la sicurezza nucleare, Sostenibilità dei sistemi produttivi e territoriali, Efficienza energetica - copre tutti i settori della transizione ecolo-



Giulio DiIulce, presidente Enea

gica. Le sfide per una nuova sovranità italiana sul fronte dell'approvvigionamento energetico sono illustrate da Gilberto DiIulce, presidente Enea. Presidente, cosa emerge dall'Analisi del sistema energetico italiano dell'Enea relativa al primo trimestre 2022? «Crescono del 2,5 per cento i consumi di energia. Sono comunque aumentati meno del Pil, per effetto del calo della pro-

» segue a pagina 4

### Primo Piano

## Riforme, «è l'ora della verità»

Una resilienza produttiva superiore alle attese, ma che nel giro di poche settimane dovrà inchinarsi al progressivo deterioramento degli ordini e a una marginalità erosa dal rincaro delle commodity. Anche se la congiuntura flash di giugno elaborata dal Cee continua a docu-



Presidente di Confindustria Carlo Bonomi

mentare la tenacia "stoica" delle nostre imprese manifatturiere in un quadro internazionale di guerra e di incombente recessione, per il leader di Confindustria c'è poco da stare tranquilli. «Se guardiamo a quelle che sono, a parità di scenario, le previsioni di crescita per l'Italia - evidenzia Carlo Bonomi - siamo a poco più del 2 per cento e se consideriamo l'effetto trascinamento del rimbalzo del 2021 vuol dire che questo Paese è fermo. A fronte degli Usa che rallentano, ma pochissimo, e all'interno della stessa Europa dove i Paesi non stanno rallentando alla stessa maniera. I più colpiti saremo

» segue a pagina 2

### ALL'INTERNO

#### Le sfide del Governo

L'agenda dell'esecutivo alla prova della crisi: guerra in Ucraina, Pnrr, rincari energetici

#### Meccanica, previsioni di crescita

L'analisi del presidente di Anima Marco Nocivelli sulla produzione nel manifatturiero

#### Mercato finanziario

Con Giuseppe Urli un'analisi dell'impatto dell'inflazione sullo scenario italiano

#### Innovazioni all'avanguardia

CONFORM, un'azienda al servizio delle persone, delle imprese e del territorio