

Caviale e cocktail protagonisti della Venice Cocktail Week



La sesta edizione di Venice Cocktail Week, manifestazione veneziana dedicata alla mixology nazionale e internazionale in cartello dal 26 settembre al 2 ottobre, vede caviale e cocktail protagonisti al "The Venissa Experience"

Il caviale - detto anche "oro nero" - è sempre stato identificato come un cibo per pochi e in determinate festività rigorosamente in abbinamento con champagne o metodo classico, sinonimo di grande lusso.

Si dice che conoscere il passato permette di capire il presente e di orientare il futuro, questo è il motivo per cui **Caviar Giaveri ha deciso di affrontare l'evoluzione del marketing nel tempo e avvicinarsi a nuove tendenze.** Le sorelle Giaveri decidono di presentare le varie tipologie di caviali a settori diversi ma dove il comune denominatore è il "Made in Italy", in linea con il mondo della **Cocktail Week italiana in corso nell'isola di Mazzorbo, manifestazione giunta alla sesta edizione e ormai punto di riferimento a livello nazionale ed internazionale.**

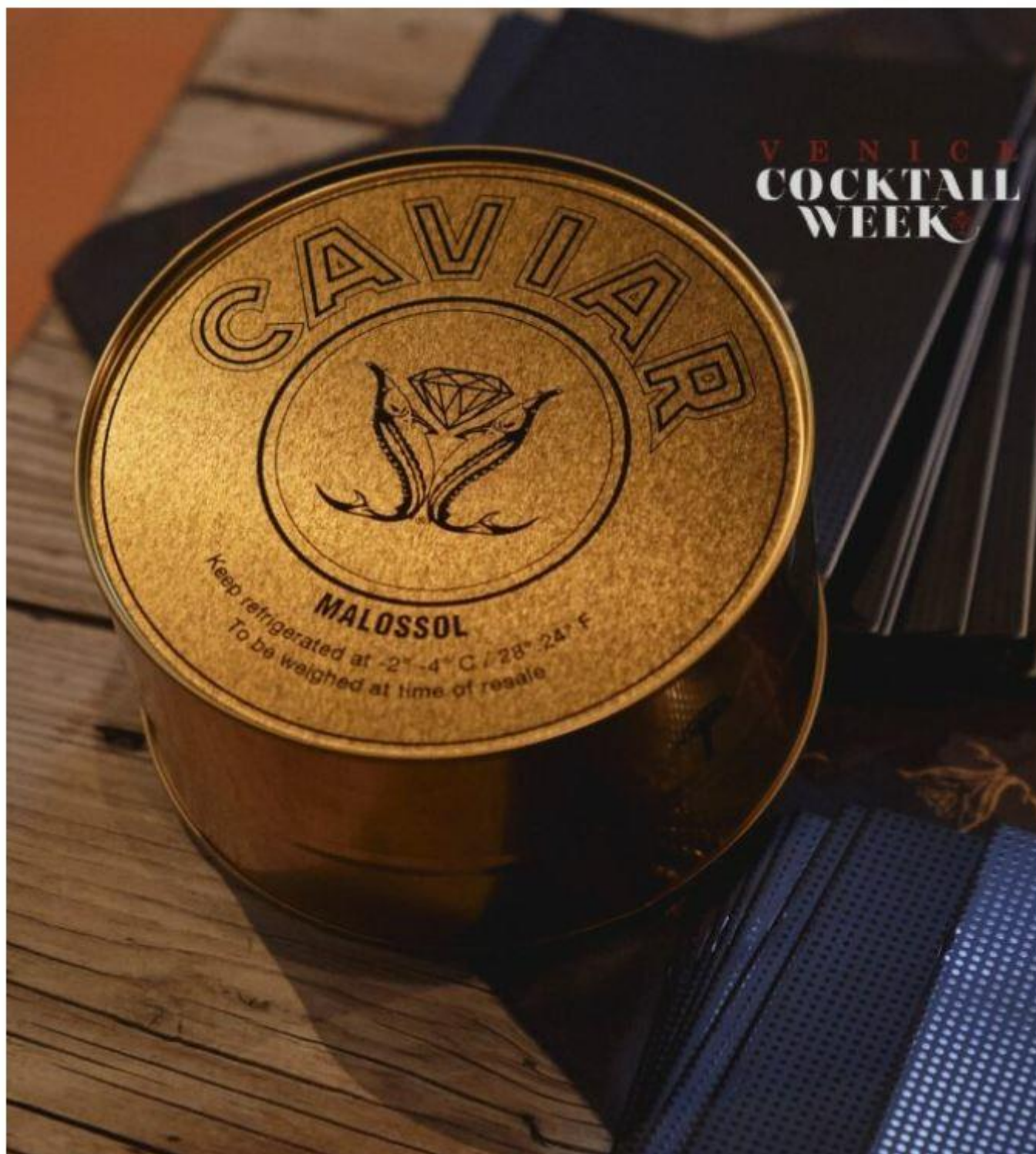
L'azienda è guidata da **Jenny, Giada e Joys Giaveri, tre giovani imprenditrici** che, con grande passione, continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre **Rodolfo**. I possedimenti ittici della Caviar Giaveri si trovano nel comune di **San Bartolomeo di Breda (in provincia di Treviso)**, a pochi chilometri da Venezia. E' qui che le Nostre portano avanti **l'artigianalità nella lavorazione** di questo prelibato prodotto (allevamento di 10 specie di storioni, salatura con metodo russo malossol, selezione manuale delle uova, processi meticolosi certificati tra l'altro *IFS FOOD Higher level*), che non vuol dire non andare incontro a nuove esperienze e a bisogni di un "consumatore" sempre più attento ed esigente.

Il caviale è un prodotto non solo invernale ma che, anzi, si presta tutto l'anno e, senza dubbio, degustarlo accompagnato da un cocktail studiato appositamente, come in occasione della Venice Cocktail Week, è una novità: un "gioco" creativo dove i cocktail stessi offrono mille sfaccettature capaci di esaltare in maniera perfetta la ricchezza e la sapidità del caviale.

A Venezia lo speciale Venice Cocktail Week, nella splendida piccola isola di Mazzorbo "The Venissa Experience" vede una Cocktail List by Leonardo Vianello, Venissa - Il Bar, Antonio Ferrara, The Bar, Aman Venice, Lucas Kelm, Palazzina The Bar, Palazzina Grassi, Lorenzo di Cola, Experimental Cocktail Club, Il Palazzo Experimental, Oleg Dobreanschi, Blue Drop.

Il cocktail della serata è il famoso **Martini e Vodka Altamura** (da un pane unico al mondo non poteva che nascere una Vodka altrettanto eccezionale) **in abbinamento al caviale Giaveri Siberian**, sicuramente uno sfizio anche per il palato più esigente, ideale per veri appassionati è apprezzato dai migliori conoscitori perché paragonabile al celebre Osietra. Il **caviale Siberian** si contraddistingue per la sua amabile consistenza, la sua freschezza e quell'aroma delicato e leggermente iodato.

Caviar Giaveri esporta in tutto il mondo caviale italiano di alta qualità e vende il suo prezioso caviale anche all'estero: Francia, USA, Canada, Sud Africa, Oriente (Giappone, Thailandia, Korea), Medio Oriente, Australia.



<https://www.bartumagazine.it/2022/09/26/caviale-e-cocktail-protagonisti-della-venice-cocktail-week/>