

files LUXURY

A QUESTION OF STYLE

Fashion & Cinema
Is this the real life?

Watches
Chanel Première Original edition.
An icon is back

Cinema
Special. The Rome Film Fest
redefines its profile

Beauty
A delicious Autumn

Travel
Luxury ideas
for a fall break

PATRICK DEMPSEY
And his great passions
for Cinema & Cars



MADE IN ITALY

UN'ECCellenza TUTTA ITALIANA

A San Bartolomeo di Breda in provincia di Treviso, CAVIAR GIAVERI con la sua lavorazione artigianale e sostenibile rappresenta un vero orgoglio italiano. Infatti Gaveri vanta l'allevamento di storioni più vario al mondo - ben 10 specie - da cui si estraggono diversi caviali fra cui il Beluga, l'Osietra e il Siberian. Moderne tecnologie di acquacoltura ne garantiscono la sostenibilità: l'utilizzo di nutrienti adeguati e bilanciati insieme alla cura dell'estrazione delle uova in ambiente protetto, con la rapidissima conservazione a temperatura controllata, permettono a Caviar Gaveri di essere un'indiscussa eccellenza italiana nella produzione del caviale. L'azienda nata quarant'anni fa grazie all'intuizione di Rodolfo Gaveri oggi è guidata con passione dalle giovani imprenditrici Jenny, Giada e Joys Gaveri.

"L'obiettivo è quello di ottenere un prodotto di elevata qualità ed è questo che ha determinato la nostra scelta di lavorare artigianalmente e di confezionare direttamente il caviale seguendo fedelmente la tradizione a cui viene affiancata la più innovativa tecnologia, applicata alla tracciabilità dell'intera filiera del prodotto e per garantire il totale controllo igienico sanitario" ribadisce Giada Gaveri.

Si accompagna la crescita di ogni esemplare garantendo il massimo rispetto dell'equilibrio dell'ecosistema: un lavoro che richiede dedizione e pazienza quotidiana perché la maturazione del pesce avviene in un lungo intervallo di tempo, tanto che il ciclo produttivo va dai 7 ai 30 anni.

Fra le collezioni Gaveri da gustare in questa stagione? Di certo sempre un'ottima idea è il Beluga, che può dirsi il caviale per eccellenza che tutto il mondo riconosce. In particolare modo l'etichetta Imperial vanta una rarissima selezione di Beluga, con una qualità di caviale eccezionale, caratterizzata da uova di grandissime dimensioni di un fantastico colore grigio perla. Ci vogliono ben 30 anni per ottenere questo caviale per antonomasia, da degustare in tutta la sua purezza per un'esperienza gustativa inimitabile e indimenticabile da regalarsi.

AN ALL-ITALIAN EXCELLENCE

The town of San Bartolomeo di Breda in the province of Treviso is home to CAVIAR GIAVERI and their artisanal and sustainable processing of caviar proudly represents Italy. In fact, Gaveri boasts the most varied sturgeon fishery in the world - a total of 10 species - from which various caviars are extracted, including Beluga, Osietra and Siberian. Modern aquaculture technologies guarantee their sustainability: the use of balanced and appropriate nutrients together with careful extraction of the eggs in a protected environment, and the rapid conservation at controlled temperatures, enable Caviar Gaveri to be an undisputed Italian excellence in the production of caviar. The company was founded forty years ago thanks to the intuition of Rodolfo Gaveri; today it is managed with passion by young entrepreneurs Jenny, Giada and Joys Gaveri.

"The objective is to obtain a high-quality product and that is what influenced our decision to follow artisanal procedures and to directly package the caviar closely following traditions along with the most innovative technologies, applied to the traceability of the entire product pipeline and to guarantee complete hygienic and health measures" stated Giada Gaveri. The growth of each sturgeon is closely monitored, thus guaranteeing maximum respect for the equilibrium of the ecosystem; a process that requires daily dedication and patience so that the maturing of the fish takes place in a lengthy span of time, so long that the production cycle goes from 7 to 30 years.

Something from the Gaveri collections to enjoy this season? Most certainly an excellent idea is the Beluga, which can be defined as the best caviar that the entire world appreciates. In particular, the Imperial label boasts a very rare selection of Beluga, with an exceptional quality of caviar, distinguished by very large eggs in a fantastic pearl grey color. It takes all of 30 years to obtain this caviar, to be enjoyed in all its purity for an inimitable and unforgettable taste experience.

