



**IL PERSONAGGIO**  
**VIVIANA VARESE**  
 «Da chef orbitata per i ristoranti torinesi a fare la pizza nel suo nuovo locale»  
 di **Alessandro Del Mestri**, foto di **Luca Longo**  
 23

**LA MOSTRA**  
**TRE SECOLI DI GINORI**  
 Al Museo Poldi Pezzoli le porcellane che hanno fatto la storia  
 di **Stefano Anselmi**, foto di **Luca Longo**  
 52



WILLIAMS

CORRIERE DELLA SERA

#58

GOETZ

# COOK



**IL MENO QUANDO IL CIBO CURA L'ANIMA**  
 di **Francesca Di Lorenzo**  
 foto di **Luca Longo**  
 28

**LO SPECIALE**  
**LA RIVINCITA DEI BIANCHI E DEL BUON CALICE TRA GEN Z E MILLENNIAL**

**VIAGGIO NEL TO: CAVEAU DI VINO PIU' PREZIOSI D'ITALIA**

**VISIONE, FUTURO E IMPEGNO I 15 INNOVATORI DEL 2023**

## WINE ISSUE

**Mario Comandini**  
**Alessandra Del Mestri**, **Luca Longo**, **Federica Pizzarello**, **Stefano Anselmi**, **Francesca Di Lorenzo**, **Roberta Caporali**, **Luca Longo**, **Stefano Anselmi**, **Federica Pizzarello**

4-21

**FELICIA SALA**  
 per il Corriere della Sera  
 È un'illustrazione  
 di Felicia Sala, che ha  
 collaborato con il Corriere  
 della Sera per molti anni.  
 Ha lavorato a Corriere della  
 Sera e al Corriere della Sera  
 per molti anni.

# Il Caviale Italiano di Giaveri alla conquista del Mondo

Quando si pensa al caviale, si immaginano luoghi lontani e tradizioni di lusso che s'intrecciano con la storia di imperi e potere. Invece, è proprio qui in Italia che la produzione di questa eccellenza trova una delle sue massime espressioni, grazie all'impegno di allevatori che interpretano l'allevamento dello storione come un'autentica risorsa.

Grazie a moderne tecnologie di acquacoltura a una scrupolosa attenzione all'ambiente, infatti, l'azienda trevigiana Caviar Giaveri ha saputo unire la tradizione del caviale all'eccellenza italiana.

Caviar Giaveri alleva 10 diverse specie di storioni - **il parco storioni più vario del mondo** - il che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale. Un modello di allevamento sostenibile, basato sull'italianità, privilegiando qualità e tracciabilità del prodotto. Una filiera corta, anzi cortissima, fiore all'occhiello del **Made in Italy**.

Con sede a San Bartolomeo di Breda in provincia di Treviso, l'azienda nasce alla fine degli anni '70 con il fondatore Giaveri Rodolfo, ed è oggi condotta da Giada, Jenny e Joys Giaveri che, con grande passione, continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre, pioniere nella produzione di **caviale italiano**. Si tratta di amore, dedizione e pazienza quotidiana, perché servono anni di attesa per ottenere le preziose uova: dai 10 ai 30 a seconda della specie allevata.

Particolarmente apprezzato in tutto il mondo - Europa, Usa, Brasile, Canada,



Giappone, Thailandia, Korea, 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 il caviale seguendo fedelmente la tradizione, per garantirne sempre l'elevata qualità.

Caviar Giaveri unisce alla cura maniacale per la perfezione, la passione per la ricerca e un approccio sempre più sostenibile per offrire un'ampia offerta d'eccellenza con le sue 8 diverse selezioni di caviale. Unica nel suo genere per varietà e ricercatezza, la collezione di caviale Giaveri comprende le varietà più pregiate come il famoso **Caviale Beluga Imperial**.

Oltre che nei più prestigiosi ristoranti, Caviar Giaveri si può trovare anche nelle migliori gastronomie ed enoteche selezionate in Italia e nel Mondo.

Inoltre, tutta la collezione di caviale Giaveri è disponibile Online nella sezione "Il Caviale" direttamente **dal produttore al consumatore**.

[www.caviargiaveri.com](http://www.caviargiaveri.com)