

ELLE[®] GOURMET

brunch e cene
otto le stelle

la Maestà l'Uovo

erbori, foglie & germogli
green menù

Spa km zero

la tavola di Pasqua
ritmo di blu(es)



Sorprese
DI PRIMAVERA

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**.

UNA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

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.



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

Midnight dreams... Fan della spaghetтата by night? Ecco spunti e spuntini sfiziosi da *nottambuli gourmet* per concedersi davvero una “buona” notte...



A notte fonda

1. Ipnotico, il mobile in metallo da appendere *Atomic* di [Kunst Baron](#) (61 euro). **2.** Arte del ricevere, il set da dolce con paletta e coltello della collezione di Vera Wang, [Wedgwood](#). **3.** Materico, il piatto ovale *Nordic Kitchen*, [Eva Solo](#) (29,95 euro). **4.** Ironico, il tavolino *Ambrogio* realizzato in materiale plastico riciclato, [Slide](#) (199 euro). **5.** Per palati esigenti, il caviale *Siberian Classic* da allevamento controllato in Italia, [Caviar Giaveri](#) (da 107,50 euro). **6.** Logomania, il calice da vino con logo DG, [Dolce & Gabbana](#) (85 euro). **7.** Super resistente, la grattugia della serie *Black Sheep* con lama ultra spessa, [Microplane](#) (49,95 euro). **8.** Fresco, il vino Igt *Toscana Sangiovese Rosato Singersangio*, [Grignano](#). **9.** Riflessiva, la sedia a dondolo *Piña* di Jaime Hayon, [Magis](#) (1.110 euro). **10.** Oggetto del desiderio, la planetaria *Artisan* nella versione 2024 con il colore Blue Salt, [KitchenAid](#) (849 euro). **11.** Profumata, la colomba al cacao e agrumi di Sicilia, [Di Stefano](#) (26 euro). **12.** Sofisticato, il bicchiere *Velvet* in lega argentata realizzato a mano, [Zanetto](#) (136 euro). **13.** Eterno, il gioco del domino in argento, [Buccellati](#) (11.500 euro).