



Caviar Giaveri, dove produrre eccellenza significa rispettare la sostenibilità

Treviso, 10 luglio 2024

L'eccellenza, oggi come non mai, passa attraverso il rispetto per l'ambiente, le risorse, le materie prime. **In Caviar Giaveri questo si traduce in una cura certosina**, da sempre presente, verso gli **ettari di vasche protette e controllate** che possiede nel comune di San Bartolomeo di Breda, in provincia di Treviso, dove **alleva in pieno equilibrio con il loro ecosistema ben 10 specie di storione: il parco storioni più vario al mondo.**

L'azienda è consapevole che **la qualità** derivi soprattutto dal livello di **benessere dei propri storioni**, capaci di vivere anche oltre i 40 anni, come il **Beluga e il Persiano**. Le specie allevate vengono alimentate, così, con prodotti ricercati di altissima qualità, senza OGM, quindi con nutrienti selezionati, per un prodotto che sia il più genuino possibile, tanto da poter dichiarare il massimo livello di qualità sul mercato mondiale. Il parco storioni è diversificato anche per assicurare il ripopolamento, con ben due specie destinate alla salvaguardia e non alla produzione. Con queste accortezze vengono **prodotte ben 8 tipologie di caviale**, che si diversificano tra loro per grano, sapore e proprietà organolettiche. **La collezione di caviale proveniente dallo stesso produttore più vasta disponibile sul mercato.**

Strettamente legata alla cura degli animali è **l'attenzione verso l'ambiente** che li circonda, un **ecosistema delicato** che Caviar Giaveri protegge con passione, dedizione e professionalità. La **risorsa idrica**, in particolare, grazie alle moderne **tecnologie di acquacoltura**, è rispettata, con una piena sostenibilità degli impianti, che raccolgono acque di risorgiva con il supporto del fiume Meolo, affluente del famoso Piave. In questo vasto sistema estensivo, con acque in continuo movimento di entrata e uscita, senza alcun ricircolo, ogni vasca ha una tecnologia dotata di rilevatore di ossigeno, temperatura e quantitativo di mangime, perché il controllo della salubrità idrica e il suo corretto equilibrio biochimico sono determinanti per assicurare una vita sana agli stessi storioni. L'acqua che esce dalle vasche, dopo l'utilizzo, passa attraverso un canalone dove vivono le carpe, biofiltro per l'acqua di scarico che torna in natura.

Un impegno che l'azienda, oggi **al vertice nella produzione di caviale in Italia**, porta avanti con costanti investimenti. D'altra parte è una filiera dai cicli produttivi lunghi, anche decenni, che impone lungimiranza nella visione e che dimostra anche quante buone scelte sono state fatte ormai diverso tempo fa, prima che la sostenibilità fosse una tendenza e una necessità di svolta delle abitudini quotidiane. Questo, infatti, si è tradotto anche nella scelta di **fonti energetiche rinnovabili**, nella piena salvaguardia dell'integrità degli ambienti naturali. Un approccio produttivo che da oltre quarant'anni permette il **controllo di tutta la filiera in modo diretto e interno**, così da unire alla cura per la perfezione, la passione per la ricerca e per un **approccio sempre più sostenibile.**

Piena espressione della proposta Giaveri è il cofanetto Caviar Party, un vero e proprio viaggio sensoriale racchiuso in una lussuosa confezione da 8 etichette selezionate, che rappresentano la possibilità esclusiva di degustare la più ampia tra le collezioni di caviale disponibili sul mercato, per comprendere l'evoluzione di un prodotto unico attraverso le sue diverse declinazioni. Ogni varietà di storione, infatti, offre un caviale differente, ognuno con un suo sapore unico.

Tutti i prodotti Caviar Giaveri sono disponibili completi di schede tecniche sul sito www.caviargiaveri.com

Caviar Giaveri

Dalla fine degli anni '70 Caviar Giaveri **alleva gli storioni e trasforma il caviale** totalmente nei suoi possedimenti ittici a San Bartolomeo di Breda (TV). La salatura segue il tradizionale metodo russo malossol (poco sale), la selezione delle uova avviene rigorosamente a mano, come anche il confezionamento. Ogni esemplare di storione vive come in natura: è accudito e seguito in ogni fase della sua crescita, ogni aspetto è curato minuziosamente per ricreare il miglior habitat garantendo il massimo rispetto per gli equilibri della specie. Lo storione è attualmente una delle specie in pericolo di estinzione incluse nella Convenzione di Washington appunto, il cui allevamento e commercializzazione sono tutelati dal CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora) che controlla il commercio internazionale delle specie di flora e fauna minacciate di estinzione. E Caviar Giaveri naturalmente opera nel totale rispetto di tali norme per la completa salvaguardia delle specie. Inoltre, le moderne tecnologie di acquacoltura permettono anche la piena sostenibilità degli impianti e del territorio circostante. Oggi l'azienda è condotta da Jenny, Giada e Joys Giaveri, tre giovani imprenditrici che, con grande passione, continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre Rodolfo. Gli allevamenti Caviar Giaveri si trovano nel comune di San Bartolomeo di Breda (in provincia di Treviso), a pochi chilometri da Venezia.

Ufficio Stampa Caviar Giaveri

Carry On Srl

Tel. 0438 24007 – Lorella Casagrande mobile: +39 328 8255852

Email: news@carryon.it – Web: www.carryon.it

Caviar Giaveri

Tel. +39 0422 686038

info@caviargiaveri.com

<https://www.caviargiaveri.com>