

Caviar Giaveri: le preziose uova di storione, dal Veneto a 32 Paesi nel mondo

scritto da Antonio Lodedo | 13/02/2020



Tra gli anni '70 e gli anni '80, a Breda di Piave, Rodolfo Giaveri ha avviato un allevamento di storioni con attenzione all'ambiente e al benessere degli animali. Oggi l'azienda produce caviale italiano al 100%

Se in Italia anticamente molti corsi d'acqua annoveravano lo **storione** tra le proprie specie ittiche, oggi tanto i fiumi quanto i mari Adriatico e Tirreno ne sono quasi del tutto privi.

Inquinamento, pesca indiscriminata e sbarramenti dei corsi d'acqua a favore della produzione di energia elettrica, hanno accomunato il destino dello **storione italiano** a quello dei "fratelli maggiori" russo e iraniano. Tale è stata la raccolta selvaggia di questa specie ittica che, dai primi anni '90, lo storione selvatico non può più essere pescato in nessun Paese al mondo, essendo considerato un pesce in via di estinzione.

Alcuni uomini lungimiranti, tuttavia, tra gli anni '70 e gli anni '80 hanno avviato l'allevamento di questi pesci, al fine di produrne il prezioso caviale e salvaguardare il più possibile la loro

sopravvivenza. **Rodolfo Giaveri** è uno di loro.

Caviale italiano Giaveri: avanguardia e rispetto dei pesci

Nell'allevamento di anguille a San Bartolomeo di Breda di Piave (TV), Giaveri introdusse alcuni esemplari di storione potendo contare su un **territorio ricco di risorgive e falde sotterranee**, capace di offrire acque pulite e ossigenate indispensabili alla vita e alla riproduzione di questi pesci.

Quello che inizialmente pareva un semplice hobby si tradusse, nel corso degli anni, in una serie di **collaborazioni con produttori di caviale europei** fino a divenire, dal 2009 ad oggi, un allevamento all'avanguardia in Italia e a livello internazionale.

L'allevamento si estende su di una **superficie totale di 7 ettari**, sulla quale si trovano **più di 100 vasche** che accolgono le **10 specie di storioni allevati**. In casa Giaveri si segue l'intera filiera, dalla riproduzione alla realizzazione del caviale, sempre con un'attenzione particolare alle condizioni di vita dei pesci e, ora, con l'ulteriore obiettivo del raggiungimento della certificazione Bio.

Caviar Giaveri, un'appassionante storia di famiglia

Se è vero che alcuni storioni sono in grado di produrre le preziose uova già dall'età di sei o sette anni, **Caviar Giaveri** si è imposta di aspettare **almeno i 10 anni dell'animale** e di dar luogo alla produzione del caviale esclusivamente a seguito di specifiche richieste del prodotto dal mercato.

Ciò significa che **non si fa magazzino** e questo non certo per motivi economici, ma perché l'attenzione all'ambiente e al benessere degli animali, impongono che la produzione sia commisurata alla richiesta di prodotto.

L'attività di allevamento avviata negli anni Ottanta da Rodolfo Giaveri è oggi condotta a livello familiare: **Caviar Giaveri** è una **azienda tutta al femminile**; le tre sorelle Joys, Jenny e Giada si occupano rispettivamente del comparto amministrativo e comunicazione, dei mercati esteri e della qualità, avendo così di fatto il controllo dell'intera attività aziendale.

Il personale dipendente è costituito da **15 addetti**, altamente specializzati e formati sul campo. Sono loro a sovrintendere al sofisticato sistema computerizzato che gestisce l'alimentazione dei pesci, l'ossigenazione e la temperatura delle acque, la manutenzione degli impianti, il monitoraggio degli animali, la loro riproduzione e la produzione del caviale.

Varietà degli storioni allevati

Le **dieci specie di storioni allevati sono principalmente di origine russa**. Inizialmente destinati alla pesca sportiva, questi pesci sono poi divenuti il punto di forza dell'azienda; rispondono a nomi comunemente noti di Beluga, Osietra, Sevruga, Siberian, ecc. e consentono, attualmente, una **produzione annua di circa 120 quintali**.

«Oltre al caviale - spiega Joys Giaveri, mentre ci fa visitare l'impianto - l'azienda si è specializzata nel confezionamento della carne di storione sottolio, con una specifica ricetta che consente di nobilitare questa carne ricca di Omega 3, dal gusto delicato ed equilibrato. Inoltre produciamo una crema al caviale, unica nel suo genere, capace di dar vita, seppur da sola, a veri crostini gourmet».

Queste prelibatezze e le **varie tipologie di caviale raggiungono 32 Paesi sparsi nei cinque**

continenti e, seppur molto lentamente, anche il consumo interno sta cominciando a dare timidi segnali di crescita.

Il caviale in cucina: una prelibatezza diventata accessibile

Va ricordato, infine, che il caviale è certamente emblema del lusso, della ricchezza ma ormai queste eccellenti perle scure e brillanti sono accessibili a tutti, soprattutto nelle confezioni da dieci grammi ideali per una degustazione casalinga.

Alimenti semplici come una patata bollita, un uovo sodo, uno spaghetti in bianco, vengono nobilitati nel momento in cui gli si adagia un cucchiaino di caviale sopra, soprattutto se caldi o tiepidi.

Ma le soluzioni in cucina sono innumerevoli, si tratterà solamente di scegliere la tipologia di caviale più gradita. Si potrà spaziare, ad esempio, tra un delicato **Siberian** con sentori iodati e marini, un **Osietra** dalla texture vellutata e compatta con richiami alla nocciola o un delicato **Beluga**, morbido, burroso e dalla straordinaria eleganza. Provare per credere!

Caviar Giaveri

Via Villanova 10 (156,94 km) - Breda di Piave (Treviso)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)