



NOTA DE PREMSA

La DO Cava prepara un sopar virtual solidari especial harmonitzat amb Cava amb els Germans Torres i François Chartier

- Els bessons barcelonins amb dues estrelles Michelin i l'autor del llibre 'La Cocina Aromática' s'alien per preparar un menú virtual solidari per a la lluita contra la COVID-19.
- Acció a favor de la campanya #PerUnaAbraçada liderada per l'Hospital Clínic de Barcelona, un dels centres de referència a la lluita contra la pandèmia.
- Els fons recaptats per la DO Cava es destinaran íntegrament a l'abordatge multidisciplinari de la lluita contra la pandèmia COVID-19, tant des de la investigació, com en l'atenció als pacients i als seus familiars.



Germans Torres i François Chartier, amfitrions d'aquest singular sopar solidari



Barcelona, 19 maig de 2020.- Imagina't sopar a casa teva en companyia de tres grans mestres de la gastronomia i, a més, contribuir, a la investigació sobre el coronavirus. La DO Cava ho ha reunit tot en un sol i exclusiu esdeveniment: 'Sopar virtual solidari harmonitzat amb Cava amb els Germans Torres i François Chartier'.

La DO Cava, enmig d'aquesta crisi sociosanitària, ha volgut aportar un granet de sorra a l'àrdua tasca de frenar la pandèmia de la COVID -19 i trobar una vacuna protectora, tot això a través de la realització d'un sopar molt especial. Per aquest motiu, la DO Cava ha organitzat un irrepitible esdeveniment virtual solidari amb els Germans Torres, que regenten els fogons del biestrellat restaurant barceloní Cocina Hermanos Torres.

L'exclusiu sopar que promet animar les nostres cases, consisteix en un live dinner digital a través de Zoom, en què els Germans Torres conceptualitzen i proposen un menú selecte compost per 4 plats: aperitiu, entrant, plat principal i unes exquisides postres. Aquesta iniciativa culinària ha estat harmonitzada amb diferents tipus de Cava de la mà del prestigiós sommelier canadenc i autor del llibre 'La Cocina Aromática' François Chartier, que ha realitzat un pioner estudi per encàrrec de la DO Cava, per tal de demostrar la idoneïtat d'harmonitzar amb excel·lència les diverses tipologies de Cava amb les cuines de tot el món.

Els Germans Torres i Chartier elaboraran un menú especial per aquesta cita virtual que, es compartirà, per avançat, amb els participants per tal que puguin preparar-se pel gran moment. La selecció té en compte que els productes siguin de temporada, combinant amb l'estudi científic organolèptic en el qual, François Chartier, ha desenvolupat un mapa d'ingredients del món, inspirat en el seu llibre 'Papilas y Moléculas', ideals per a harmonitzar amb Cava.

El telemàtic sopar tindrà lloc de 20 a 22 hores del pròxim dissabte 30 de maig. Cada persona podrà realitzar des de casa el menú guiat pels 3 mestres d'aquesta gran nit. La donació mínima per connexió a aquest inèdit sopar benèfic harmonitzat amb Cava és d'un mínim de 20 €. Les persones interessades poden registrar-se i fer el donatiu entrant a <https://www.cenaporunabrazodocava.es/cat> . Posteriorment, rebran un correu electrònic amb l'enllaç d'accés i un llistat d'ingredients, materials i procediments, així com el llistat de Caves seleccionats per Chartier per a l'ocasió per tal que tots els que confirmen la seva presència puguin tenir tot preparat per avançat.

La recaptació obtinguda amb aquest sopar coral serà donada íntegrament a favor de l'Hospital Clínic de Barcelona, un dels centres de referència en la lluita contra la pandèmia que, amb l'objectiu de recaptar fons contra la COVID -19, han impulsat l'actual campanya @PerUnaAbraçada, a la qual la DO Cava s'ha sumat amb la major motivació (Codi d'activitat homologada: HC-R-2020/116).



Des de l'inici de la pandèmia, els professionals assistencials i d'investigació de l'Hospital Clínic de Barcelona treballen intensament en la lluita contra el coronavirus dedicant els seus esforços a atendre als pacients i a trobar, amb la màxima celeritat, una cura que ajudi a frenar i combatre la malaltia. La DO Cava, reconeix que la investigació és clau, i ha volgut retre homenatge el valor dels professionals de la sanitat que lideren aquesta campanya sumant esforços, organitzant un singular sopar solidari harmonitzat amb l'essència de les fines bombolles del Cava perquè brindem junts pel futur que se'ns apropa.

¿Sopem junts per una abraçada?

Germans Torres

La filosofia de la cuina dels Germans Torres es basa a extraure el màxim rendiment del producte amb la mínima manipulació. La recerca de la simplicitat marca el disseny i l'elaboració dels plats, rere un llarg procés de reflexió, tècnica, l'aplicació del seu *know how* i la investigació. L'objectiu és oferir una cuina de producte, estacional i amb personalitat.



François Chartier

François Chartier, per la seva part, és autor dels 'best sellers' 'Papilas y Moléculas', y 'La Cocina Aromática'. És l'investigador internacional pioner quant a la creació de receptes i harmonies del vi i els aliments. Ferran Adrià i Juli Soler d'elBulli el van qualificar de "l'expert número ú en sabors!



#PerUnaAbraçada

Enllaç a registre:

<https://www.cenaporunabrazodocava.es/cat>



DO Cava

Amb més del 60% de les vendes internacionals, Cava és la Denominació d'Origen espanyola que més vi exporta. Reuneix més de 38 000 hectàrees de vinya i a més de 6 800 viticultors. Els seus 370 cellers associats estan presents a més de 100 països. El Cava, harmonia universal per a la gastronomia, s'elabora pel mètode tradicional amb un estricte compromís amb l'origen, la terra i la sostenibilitat.

Instagram | @Cava.do

Twitter | @DO_Cava

Facebook | facebook.com/crCava

<http://www.docava.es/ca/>

Per a més informació:

MAHALAWINE&

Naila Tahbaub
T +34 93 412 78 78 Ext. 2029
M +34 667 79 82 25

naila@mahala.es