

D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

La D.O. Cava se alía con la gastronomía del paseo con más estrellas Michelin de España

El festival gastronómico Passeig de Gourmets armonizará con Cava sus menús degustación, algunos de ellos elaborados por Carme Ruscalleda o Nandu Jubany, entre otros reconocidos chefs.



Los chefs de Passeig de Gourmets birndan con Cava/ Foto: Blanca Gaig

En primera fila, de izquierda a derecha: Rodrigo de la Calle, Xabi Goikoetxea, Carme Ruscalleda y Rosa María García. Detrás, en segunda fila, de izquierda a derecha: Sergio Ruiz, Oriol Canillas, Martín Muchnik, Víctor Bardavio, Marc Martí, Gio Esteve, Miguel Muñoz, Jorge Planas, David Agut y David Romero.

Vilafranca del Penedès, 4 de octubre de 2021.- El Cava volverá a maridarse por todo lo alto con las creaciones de chefs tan destacados como Martín Berasategui, Carme Ruscalleda o Nandu Jubany. Lo hará del 14 al 24 de octubre en el marco de la tercera edición del festival gastronómico del Passeig de Gràcia de Barcelona, el Passeig de Gourmets. En los restaurantes del paseo con más estrellas Michelin de España se brindará con Cava, en hedonista sintonía con unas propuestas muy especiales de maridaje incluidas en los menús degustación firmados por grandes chefs, como el viaje culinario entre verduras firmada por Rodrigo de la Calle en Virens (Almanac Barcelona) o el festín carnívoro de Jorge Planas en Restaurante Solomillo, entre otras muchas opciones, que se podrán disfrutar entre burbujas. Y todo ello por 65 euros.

D.O. CAVA

La edición de este año cuenta con la participación especial de la D.O. Cava que se suma a la iniciativa con la vocación de promover la gran universalidad que exhiben sus productos y sus infinitas posibilidades de armonía, según las tendencias gastronómicas del momento de cada restaurante participante en el Passeig de Gourmets.

Los menús degustación maridados con D.O. Cava se han creado para quien desee ir más allá en su experiencia gastronómica, destacando por una oferta de mínimo 3 copas de Cava de diferentes marcas elaboradoras con la reserva de un menú completo. Una oportunidad única para conocer el potencial de versatilidad de distintos tipos de Cava con una variedad amplia de propuestas gastronómicas elaboradas por chefs de elevado prestigio en nuestra cocina española. Todas las actividades, horarios, direcciones y propuestas se pueden consultar en www.passeigdegourmets.com.

El presidente del Consejo Regulador del Cava, Javier Pagés, destaca al Cava como al vino espumoso de calidad por excelencia para acompañar cualquier comida, en cualquier ocasión. En este sentido apunta que “pocos vinos de la máxima calidad ofrecen una mayor versatilidad gastronómica con las mejores cocinas del planeta como lo hace el Cava”. Así, Javier Pagés recuerda que un estudio encargado por la D.O. Cava al prestigioso sumiller canadiense François Chartier certificó al Cava como un vino espumoso que “puede crear armonías universales, es decir, combinarse con perfección con la infinidad de sabores del mundo”. Y ello no es válido solamente con un único plato sino con todo un menú completo, tanto en ocasiones especiales como en el día a día.

D.O. Cava, compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad

Con más de un 70% de ventas internacionales, Cava es la D.O. española que más exporta. Reúne más de 38 000 hectáreas de viña y a más de 6.800 viticultores. Sus 370 bodegas asociadas están presentes en más de 100 países. El Cava, armonía universal para la gastronomía, se elabora por el método tradicional con un estricto compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad.

Web: www.Cava.wine

Facebook: <https://www.facebook.com/do.cava>

Instagram: <https://www.instagram.com/Cava.do/>

Twitter: https://twitter.com/DO_Cava

Youtube: <https://www.youtube.com/c/doCava>

Para más información:

MAHALAWINE&

T +34 93 412 78 78
M +34 717 128 322
virginia@mahala.es
www.mahalawine.es/

D.O. CAVA