

D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

La D.O. Cava s'alia amb la gastronomia del passeig amb més estrelles Michelin d'Espanya

El festival gastronòmic Passeig de Gourmets harmonitzarà amb Cava els seus menús degustació, alguns d'ells elaborats per Carme Ruscalleda o Nandu Jubany, entre altres reconeguts xefs.



Els xefs de Passeig de Gourmets brinden amb Cava/ Foto: Blanca Gaig

En primera fila, d'esquerra a dreta: Rodrigo de la Calle, Xabi Goikoetxea, Carme Ruscalleda i Rosa María García. Darrera, en segona fila, d'esquerra a dreta: Sergio Ruiz, Oriol Canillas, Martín Muchnik, Víctor Bardavio, Marc Martí, Gio Esteve, Miguel Muñoz, Jorge Planas, David Agut i David Romero.

Vilafranca del Penedès, 4 d'octubre de 2021.- El Cava tornarà a harmonitzar-se en gran amb les creacions de xefs tan destacats com Martín Berasategui, Carme Ruscalleda o Nandu Jubany. Ho farà del 14 al 24 d'octubre en el marc de la tercera edició del festival gastronòmic del Passeig de Gràcia de Barcelona, el Passeig de Gourmets. En els restaurants del passeig amb més estrelles Michelin d'Espanya es brindarà amb Cava, en hedonista sintonia amb unes propostes molt especials de maridatge inclosos als menús degustació signats per grans xefs, com el viatge culinari entre verdures signat per Rodrigo de la Calle al Virens (Almanac Barcelona) o la festa de la carn de Jorge Planas al Restaurant Solomillo, entre altres moltes opcions, que es podran gaudir entre bombolles. I tot això per 65 euros el menú.

D.O. CAVA

L'edició d'enguany compta amb la participació especial de la D.O. Cava que se suma a la iniciativa amb la vocació de promoure la gran versatilitat que exhibeixen els seus productes i les seves infinites possibilitats d'harmonia, segons les tendències gastronòmiques del moment de cara restaurant participant en el Passeig de Gourmets.

Els menús degustació maridats amb D.O. Cava s'han creat per a qui desitgi anar més enllà en la seva experiència gastronòmica, i destacaran per una oferta de mínim 3 copes de Cava de diferents marques elaboradores amb la reserva d'un menú complet. Una oportunitat única per a conèixer el potencial de versatilitat de diferents tipus de Cava amb una varietat àmplia de propostes gastronòmiques elaborades per xefs d'elevat prestigi de la nostra cuina espanyola. Totes les activitats, horaris, adreces i propostes es poden consultar a www.passeigdegourmets.com.

El president del Consell Regulador del Cava, Javier Pagés, destaca al Cava com el vi espumós de qualitat per excel·lència per a acompanyar qualsevol menjar, en qualsevol ocasió. En aquest sentit apunta que “pocs vins de la màxima qualitat ofereixen una versatilitat gastronòmica amb les millors cuines del planeta com ho fa el Cava”. Així Javier Pagés recorda que un estudi encarregat per la D.O. Cava al prestigiós sommelier canadenc François Chartier va certificar al Cava com un vi espumós que “pot crear harmonies universals, és a dir, combinar-se amb perfecció amb la infinitat de sabors del món”. I això no és només vàlid amb un sol plat sinó amb tot un menú complet, tant en ocasions especials com en el dia a dia.

D.O. Cava, compromís amb l'origen, la terra i la sostenibilitat

Amb més d'un 70% de vendes internacionals, Cava és la D.O. espanyola que més exporta. Aplega més de 38 000 hectàrees de vinya i a més de 6.800 viticultors. Les seves 370 caves associades estan presents en més de 100 països. El Cava, harmonia universal per a la gastronomia, s'elabora seguint el mètode tradicional amb un estricte compromís amb l'origen, la terra i la sostenibilitat.

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>

Per a més informació:

MAHALAWINE&

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