

# D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

## La D.O. Cava se convierte en el escenario de la gran final de MasterChef Celebrity 6



Pepe Rodríguez, Joan Roca, Samantha Vallejo-Nágera, Josep Roca y Jordi Cruz en los viñedos de la D.O. Cava

**Vilafranca del Penedès, 25 de noviembre de 2021.-** La D.O. Cava ha sido elegida para la gran final de la sexta edición de MasterChef Celebrity, el talent show culinario más importante de España, en el cual un grupo de famosos demuestran su talento ante un impecable jurado, preparando sus mejores creaciones para los comensales más exigentes, en este caso representantes de bodegas de la D.O. Cava. El paisaje del Cava ha sido el idílico escenario para vestir la prueba de exteriores de la final entre fogones de la presente edición del programa de La 1, producido por RTVE en colaboración con Shine Iberia. El episodio final se emitirá el próximo lunes 29 de noviembre a las 22:10 horas.

Este último episodio se grabó a finales del pasado mes de julio entre viñedos en la Capital del Cava, Sant Sadurní d'Anoia. El talent show de cocina más duro del mundo se ha convertido en todo un fenómeno televisivo. Su éxito de audiencia ha congregado, en la última edición de

# D.O. CAVA

MasterChef Celebrity, a más de 3 millones de espectadores ante el televisor, lo que supuso un récord con un 25,1% de cuota.

La última prueba de exteriores, ubicada en la D.O. Cava, ha contado con la presencia de Joan y Josep Roca, del Celler de Can Roca, quienes han ideado un menú armonizado con Cava perfecto para la ocasión. Los finalistas tendrán que mostrar todo su talento en este capítulo final con el sello del restaurante gerundense y las burbujas del Cava, un maridaje sin igual.

El presidente de la DO Cava, Javier Pagés, ha destacado el importante esfuerzo de promoción realizado para “llevar el Cava a casa de millones de espectadores, apostando por la alta gastronomía de programas de elevado alcance y tan populares como MasterChef”. Añade que “se trabaja de forma tenaz para reforzar el prestigio de la única denominación de origen especializada española en vinos espumosos con sello de calidad elaborados por el método tradicional de crianza en botella”. Javier Pagés también remarca la excepcional versatilidad gastronómica del Cava, y la expresa voluntad de “maridar las mejores creaciones con algunos de los Cavas más extraordinarios e ir de la mano de las mejores cocinas del mundo”.



Terelu Campos, Victoria Abril, David Bustamante, Verónica Forqué, Tamara, Belén López, Iván Sánchez, Arkano, Vanesa Romero, Yotuel Romero, Carmina Barrios, Belén López, Miki Nadal, Samantha Hudson, Eduardo Navarrete y Juanma Castaño han sido las 16 celebridades que han participado en una edición que ha vuelto a contar con el impecable jurado formado por Pepe Rodríguez, Jordi Cruz y Samantha Vallejo-Nágera. Los finalistas han podido conocer de cerca el corazón del Cava, así como la tradición culinaria y la extraordinaria versatilidad gastronómica del espumoso de calidad más exportado del mundo.

¿Quién conseguirá la victoria en la sexta edición? El 29 de noviembre la cita perfecta tendrá lugar en La 1, a las 22:10 horas, con un episodio que promete sorprender con un menú gastronómico de nivel, armonizado con la participación especial del Cava.

# D.O. CAVA

## **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](http://www.cava.wine)

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

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

**Twitter:** [https://twitter.com/DO\\_Cava](https://twitter.com/DO_Cava)

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

## **Para más información:**

MAHALAWINE&

Virginia Antonín  
T +34 93 412 78 78  
M +34 717 128 322  
[virginia@mahala.es](mailto:virginia@mahala.es)  
[www.mahalawine.es/](http://www.mahalawine.es/)