

D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

La D.O. Cava es converteix en l'escenari de la gran final de MasterChef Celebrity 6



Pepe Rodríguez, Joan Roca, Samantha Vallejo-Nágera, Josep Roca i Jordi Cruz a les vinyes de la D.O. Cava

Vilafranca del Penedès, 25 de novembre de 2021.- La D.O. Cava ha estat escollida per a la gran final de la sisena edició de MasterChef Celebrity, el talent show culinari més important d'Espanya, en el qual un grup de famosos demostra el seu talent davant un impecable jurat, preparant les seves millors creacions per als comensals més exigents, en aquest cas representants de cellers de la D.O. Cava. El paisatge del Cava ha estat l'ídíl·lic escenari per a vestir la prova d'exterior de la final entre fogons de la present edició del programa de La1, produït per RTVE en col·laboració amb Shine Iberia. L'episodi final s'emetrà el proper dilluns 29 de novembre a les 22:10 hores.

Aquest darrer episodi es va gravar a finals del passat mes de juliol entre vinyes de la Capital del Cava, Sant Sadurní d'Anoia. El talent show de cuina més dur del món s'ha convertit en tot un fenomen televisiu. El seu èxit d'audiència ha congregat, en la darrera edició de MasterChef

D.O. CAVA

Celebrity, a més de 3 milions d'espectadors davant del televisor, la qual cosa va suposar un rècord amb un 25,1% de quota.

L'última prova d'exterior, situada a la D.O. Cava, ha comptat amb la presència de Joan i Josep Roca, del Celler de Can Roca, que han ideat un menú harmonitzat amb Cava perfecte per a l'ocasió. Els finalistes hauran de mostrar tot el seu talent en aquest capítol final amb el segell del restaurant gironí i les bombolles del Cava, un maridatge únic.

El president de la D.O. Cava, Javier Pagés, ha destacat l'important esforç de promoció realitzat per "portar el Cava a casa de milions d'espectadors, apostant per l'alta gastronomia de programes d'elevat abast i tan populars com MasterChef". Afegeix que "es treballa de forma tenaç per a reforçar el prestigi de la única denominació d'origen especialitzada espanyola en vins escumosos amb segell de qualitat elaborats pel mètode tradicional de criança en ampolla". Javier Pagés també remarca l'excel·lent versatilitat gastronòmica del Cava, i l'expressa voluntat de "maridar les millors creacions amb alguns dels Caves més extraordinaris i anar de la mà de les millors cuines del món".



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 i Juanma Castaño han estat les 16 celebritats que han participat en una edició que ha tornat a comptar amb l'impecable jurat format per Pepe Rodríguez, Jordi Cruz i Samantha Vallejo-Nágera. Els finalistes han pogut conèixer de prop el cor del Cava, així com la tradició culinària i l'extraordinària versatilitat gastronòmica de l'escumós de qualitat més exportat del món.

Qui aconseguirà la victòria en la sisena edició? El 29 de novembre la cita perfecta tindrà lloc a La 1, a les 22:10 hores, amb un episodi que promet sorprendre amb un menú gastronòmic de nivell, harmonitzat amb la participació especial del Cava.

D.O. CAVA

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

Amb més d'un 70% de vendes internacionals, Cava es la DO 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 pel 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/