

D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

El Passeig de Gràcia de Barcelona brinda amb Cava

- El festival gastronòmic Passeig de Gourmets torna del 28 d'abril al 8 de maig amb platets i menús degustació harmonitzats amb Cava.
- La DO CAVA s'alia, per segon any consecutiu, amb la gastronomia del passeig amb més estrelles Michelin d'Espanya.



Els xefs de Passeig de Gràcia brinden amb Cava / Foto Mahala Nuuk

Barcelona, 21 d'abril de 2022.- La DO CAVA s'alia de nou amb la gastronomia més selecta de Barcelona del 28 d'abril al 8 de maig recolzant la nova edició del festival Passeig de Gourmets que se celebra al Passeig de Gràcia. Durant deu dies, aquesta quarta edició brindarà amb Cava a través d'una ruta de platets molt popular i un gran ventall de menús degustació preparats per l'ocasió

D.O. CAVA

amb els xefs de 18 restaurants situats al cor del Passeig de Gràcia, per gaudir-se i brindar amb Cava.

Carme Rusalleda, Martín Berasategui, Rodrigo de la Calle i molts xefs més, han presentat avui les seves propostes perquè els grans amants de la gastronomia puguin apropar-se a descobrir la universalitat del Cava. Així, per segon any consecutiu, la DO CAVA se suma a aquesta iniciativa que ressalta les tendències gastronòmiques més destacades de la temporada oferint als assistents la possibilitat de gaudir-los amb Caves de prestigi d'una gran varietat de cellers, estils i elaboracions. Una oportunitat única de tastar el potencial versàtil del Cava, participant d'una experiència gastronòmica inigualable.

Amb la ruta de platets, els visitants podran degustar delicioses propostes a 7€ acompanyades de diferents tipus de Cava de Guarda i Guarda Superior, enaltint la seva experiència gastronòmica al més alt nivell. I amb els menús degustació es podrà donar un pas més sofisticat i selecte gaudint d'un recorregut harmònic d'un mínim de 3 Caves per 65€ pensats i adaptats a cada viatge gastronòmic. Una oportunitat única per conèixer diferents marques elaboradores amb la reserva d'un menú de maridatge complet i fet a mida per cada restaurant participant, així com descobrir els diferents tipus de Cava elaborats sota el mètode tradicional. Una aliança guanyadora i de prestigi que omple el Passeig de Gràcia de Barcelona amb les bombolles més glamuroses del Mediterrani.

Entre les propostes, destaquen els deliciosos platets de Banker's Bar (Mandarin Oriental, Barcelona) y el seu verat marinat en espècies, alga salicòrnia i salsa cítrica de mango o el de l'Hotel Casa Fuster i el seu caneló de rostit, foie, beixamel de ceba de Figueres i cebetes caramel·litzades, entre d'altres.

Sobre els menús degustació, el recorregut s'amplia en 11 propostes variades per gaudir a Alma Barcelona, Almanac Barcelona (VIRENS), Belbo Fasto, Claris Hotel & Spa (La Terraza del Claris), Majestic Hotel & Spa (SOLC), Mandarin Oriental Barcelona (Blanc), MR PORTER BARCELONA, Restaurant Ametller Origen CASA SEAT, Restaurant Solomillo, Sintonia i The One Barcelona.

Totes les reserves es poden fer directament trucant als restaurants o a través de la pàgina web del festival: www.passeigdegourmets.com

El president del Consell Regulador del CAVA, Javier Pagés, destaca al Cava com el gran aliat de la gastronomia, en qualsevol moment i ocasió, des d'un aperitiu fins a un recorregut culinari de primer nivell. En aquest sentit, assenyala que "el Cava és gastronomia, sempre ho ha estat i ho serà, perquè ofereix una gran versatilitat harmonitzant amb les millors cuines del món".

DO CAVA, Compromís amb l'origen, la terra i la sostenibilitat

Amb més d'un 70% de vendes internacionals, CAVA és la DO espanyola que més exporta. Reuneix a més de 38.000 hectàrees de vinya i a més de 6.200 viticultors. Els 349 cellers associats estan

D.O. CAVA

presents a més de 100 països. El CAVA, harmonia universal per 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
virginia@mahala.es
717 128 322

Carlos Pérez
carlos@mahala.es
667 798 225