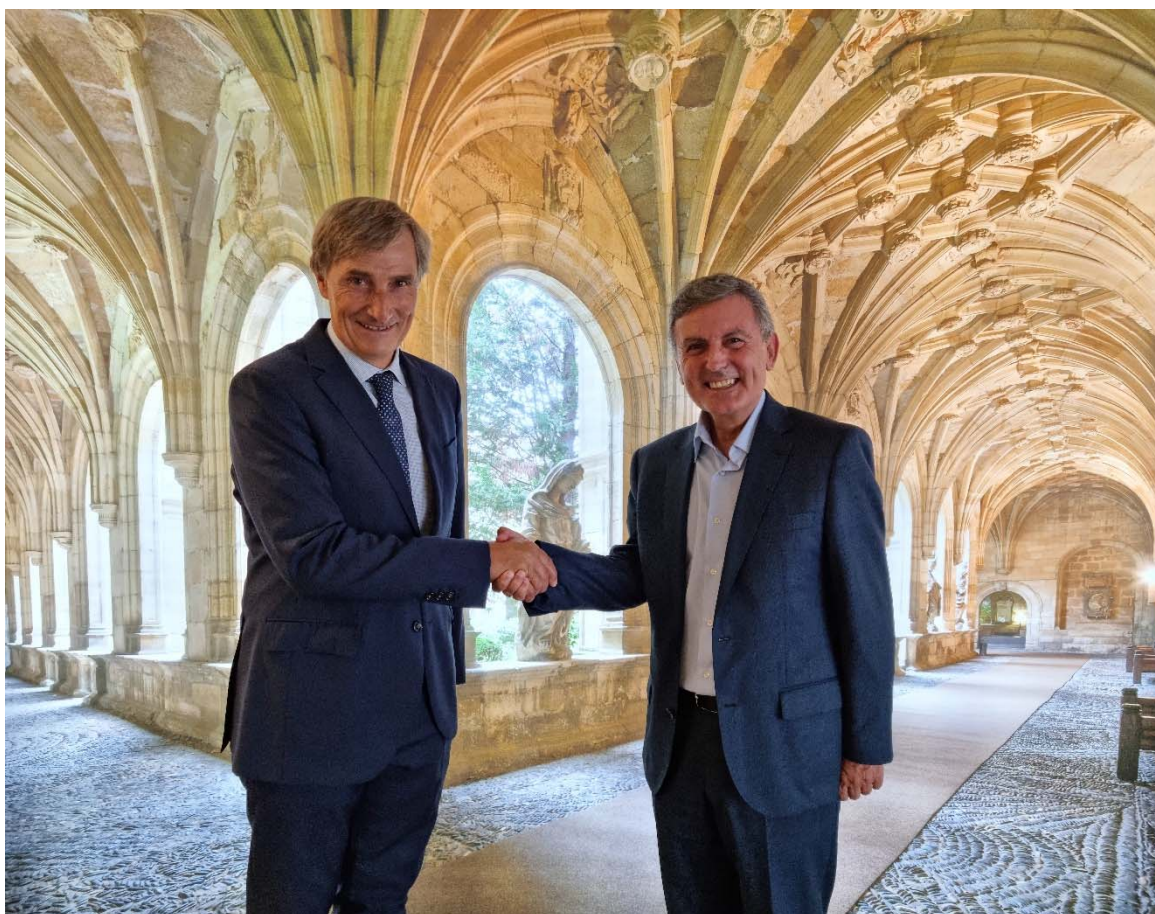


NOTA DE PREMSA

## **Els Paradores de Turismo de España brinden amb Cava**

- **S'oferiran degustacions de CAVA del 6 al 9 d'octubre a tots els clients dels gairebé 100 restaurants de la cadena hotelera amb major patrimoni històric i cultural del país.**



**Vilafranca del Penedés, 4 d'octubre del 2022.** El Consell Regulador de la D.O. Cava s'uneix amb Paradores Turisme d'Espanya per a llançar una campanya inèdita a nivell nacional amb l'objectiu de donar a conèixer als viatgers el CAVA i descobrir la seva excel·lència i versatilitat. Amb la signatura d'aquest acord de col·laboració, del 6 al 9 d'octubre, en els gairebé 100 restaurants dels Paradores distribuïts per tota la geografia espanyola, els caps de sala oferiran durant el servei de sopars una exclusiva degustació de CAVA als seus comensals juntament amb

L'aperitiu de benvinguda que tradicionalment se serveix de cortesia i que prepararà cada cap de cuina.

El president del Consell Regulador del Cava, Javier Pagés, destaca que “amb aquest acord s'implica i involucra a la cadena més important de turisme com a transmissor de la cultura del Cava”. Per la seva part, Pedro Saura, president i CEO de Paradores Turismo de España, valora l'acord com “una oportunitat per a donar a conèixer al client de Paradores una beguda tan representativa de la nostra gastronomia com és el CAVA”.

El CAVA està present habitualment a la carta de vins de Paradores, concebuda per ser un aparador enològic nacional i personalitzada en cada establiment per donar a conèixer, a més, les varietats de la D.O. i el raïm més característic de cada regió.



Amb aquesta col·laboració es pretén arribar al client dels Paradores a través de la vivència de moments relaxats i distesos, donant-li a conèixer de primera mà les propietats, història i varietat de les diferents categories del CAVA. Entre els propòsits de la campanya també s'espera augmentar la recomanació de la marca CAVA en moments de potencial consum i gaudi, posicionant el CAVA com una beguda de moda de consum habitual en qualsevol ocasió, no solament amb motiu de celebracions. L'objectiu és la desestacionalització del seu consum i divulgar l'univers de la D.O. CAVA, amb les seves regions i model de producció tradicional.

Els caps de sala dels restaurants de Paradores han tingut l'oportunitat de rebre formació prèvia amb el suport del Consell Regulador de la D.O. Cava tenint com a objectiu informar adequadament els seus clients de les virtuts i essència del CAVA. “Una col·laboració que demostra el valor d'establir sinergies entre referents de sectors d'activitat diferents que es complementen”, ressalta Javier Pagés. Durant la setmana que durarà l'acció, els Paradores “oferiran una copa de CAVA en el moment de l'aperitiu de benvinguda, participant en un maridatge perfecte entre dues institucions de referència nacional”, com indica Pedro Saura.

Aquesta campanya representarà un viatge immersiu a la regió del Cava des dels entorns més emblemàtics del nostre país enaltint així l'excel·lència del CAVA.

#### **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. Reuneix més de 38.000 hectàrees de vinya i més de 6.200 viticultors. Els seus 349 cellers associats són presents a més de 100 països. El CAVA, harmonia universal per a la gastronomia, s'elabora pel mètode tradicional amb un compromís estricte amb l'origen, la terra i la sostenibilitat.

**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>

#### **Els espanyols confien en Paradores**

Paradores de Turismo de España és una empresa pública al servei del turisme espanyol des del 1928. Gestiona 97 hotels distribuïts per tot el país i una franquícia a Portugal ubicats en edificis històrics i paratges naturals excepcionals. Un concepte únic al món. En gairebé un segle de vida ha complert amb èxit la seva missió de promocionar la millor imatge d'Espanya, protegir el patrimoni històric i cultural, i promoure l'economia local i la cura del medi ambient mantenint l'excel·lència a la qualitat hotelera, gastronòmica i d'oci.

**Per a més informació:**



D.O. CAVA

Carlos Pérez

[carlos@mahala.es](mailto:carlos@mahala.es)

667 798 225

Esther del Pozo

[estherdelpozo@mahala.es](mailto:estherdelpozo@mahala.es)

663 373 816