

# D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

## **El Cava harmonitza amb la millor gastronomia de Passeig de Gourmets**

- **Passeig de Gourmets ofereix 10 propostes exclusives de Menús Gourmets harmonitzats amb una selecció especial de Caves de cellers associats a la Denominació d'Origen Cava.**



**Vilafranca del Penedès, 7 de març del 2023.-** Ostra francesa amb mantega fumada; crema de pularda trufada; caneló de tonyina vermella, alga nori, salsa yakiniku, crema d'alvocat i katsuobushi; carpaccio de filet amb ponzu i pinyons; ravioli de carabassa amb gingebre i suc de pèsols; galta de Rossa Gallega amb la seva guarnició; arròs de sardina, romesco, espàrrec blader i oliva gordal; una sopa freda de pastanagues escabetxades; envoltini de pollastre, guanciale, provola i espinacs amb suc de rostit o una tatin amb escuma de poma. Són algunes de les creatives receptes gastronòmiques dels Menús Gourmet que es poden harmonitzar amb Cava en la sisena edició del festival enogastronòmic Passeig de Gourmets, que se celebra del 9 al 19 de març al barceloní Passeig de Gràcia i carrers adjacents de Barcelona. A més, una popular ruta de platerets ofereix un gran ventall de menús degustació preparats per a l'ocasió que són harmonitzats amb Caves. Alhora, en aquesta edició els Sopars Temàtics s'estrenen per a donar cabuda a nits molt especials que només tindran lloc una vegada. Els Menús Gourmet i els Sopars Temàtics són les activitats més sofisticades del festival gastronòmic Passeig de Gourmets.

# D.O. CAVA

Les propostes més originals i delicioses s'ofereixen en format Menú Gourmet. Aquests menús, que són la proposta més completa, arriben a deu restaurants amb la finalitat de mostrar plats de temporada i estils culinaris molt diferents. Aquests menús es poden gaudir mitjançant reserva prèvia per 55 euros amb una copa de Cava, o per 70 euros amb un maridatge exclusiu d'una selecció de Caves, pensat especialment per a cadascun d'ells. El president de la D.O. CAVA, Javier Pagés, remarca la gran versatilitat gastronòmica del Cava amb cuines de tot el planeta, com ha demostrat l'estudi molecular del sommelier François Chartier. Javier Pagés afegeix que "no hi ha dubte que els maridatges de quilòmetre zero amb Cava i nostra millor i més pròpia gastronomia són imbatibles". El president de la D.O. CAVA recorda que "hi ha un Cava per a cada ocasió i per un menú de principi a fi. L'oportunitat de comprovar-ho passa per oferir al consumidor activitats com aquesta".

Els Menús Gourmet harmonitzats amb Cava se serviran a:

1. Sintonia amb el xef Pablo Tomás
2. MR PORTER BARCELONA amb el seu xef Ryan Murphy
3. The One Barcelona – Somni Restaurant amb el xef Miguel Muñoz
4. Restaurante Solomillo amb el xef Jorge Planas
5. Majestic Hotel & Spa Barcelona – Restaurante SOLC amb la xef Imma López
6. Claris Hotel & Spa – La Terrassa del Claris amb el xef Michele Camolei
7. LomoAlto amb el xef Jordi Alcaraz
8. Mandarin Oriental, Barcelona – Blanc amb els xefs Carme Rusalleda, Raül Balam i Miguel García
9. Almanac Barcelona – VIRENS amb els xefs Rodrigo de la Calle i Sergio Ruiz
10. Belbo Fasto amb el xef Alberto Vicente

Passeig de Gourmets és la gran festa de la gastronomia. Al costat de la Ruta de Platerets, els Menús Gourmet, els Entrepans d'Autor, els Sopars Temàtics i les Experiències, abasta tota mena de registres. Així els amants de la gastronomia poden acostar-se i gaudir del festival en qualsevol moment, adaptat a les seves preferències, en formats molt diferents però tots ells molt desitjables.

Per a la informació de tots els Menús Gourmets i les activitats, horaris, adreces i propostes gastronòmiques es pot consultar la web oficial del festival [www.passeigdegourmets.com](http://www.passeigdegourmets.com).

# D.O. CAVA

**Link per a descarregar totes les fotos:** [Restaurants Menús Gourmet amb Cava](#)

## **D.O. CAVA, compromís amb l'origen, la terra i la sostenibilitat**

Amb més d'un 70% de vendes internacionals, CAVA és una de les D.O.s espanyoles que més exporta. Reuneix més de 38.000 hectàrees de vinya i a més de 6.200 viticultors. Els seus 349 cellers associades són 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](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>

## **Per més informació:**

MAHALAWINE&

Esther del Pozo

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

663 373 816