



D.O.
CAVA



El maridatge perfecte de Cava i *Mejillón de Galicia* marca presència al cor dels mercats emblemàtics de Barcelona

La D.O.P. Cava i la D.O.P. Mejillón de Galicia tenen el plaer de presentar la bona sintonia que existeix entre els seus productes originals i conviden els consumidors a delicioses degustacions de Musclo de Galicia maridades amb diferents Caves de Guarda Superior a la ciutat comtal de Barcelona.

Madrid, 14 de novembre de 2023. Segur que has sentit a parlar del maridatge perfecte entre el Musclo de Galicia i el Cava, però, els has tastat junts?

Si encara no n'has tingut l'oportunitat, no et preocupis, perquè si ets a Barcelona aquesta setmana, podràs viure l'experiència en primera persona i descobrir "allò" per al que denominen "únicos" el Cava i el Mejillón de Galicia.

Apunta't tots els detalls a l'agenda per no perdre't un dels actes gastronòmics més originals que es duran a terme en dos dels mercats més emblemàtics i de tendència de Barcelona:

- **Dijous 16 de novembre de 12:00 a 18:00 h als voltants de l'Aula de Vidre del Mercat de Sant Josep fins a exhaurir existències.** Popularment conegut com La Boqueria, es troba a la Rambla i és el mercat municipal més gran de Catalunya, el més variat en oferta alimentària i el més visitat pels turistes.
- **Divendres 17 de novembre d'11:00 a 15:00 h a la Plaça Central del Mercat de Santa Caterina i la Ribera a Barcelona fins a exhaurir existències.** Situat a Ciutat Vella, es va construir el 1844 sobre un antic convent del qual en va heretar el nom, és el mercat cobert més antic de la ciutat i una altra atracció turística.

Aquests dos dies, la D.O.P. Cava i la D.O.P. Mejillón de Galicia et conviden en exclusiva a **gaudir amb els 5 sentits del maridatge perfecte** amb aquestes sis tapes originals i els seus caves de diferents anys de criança:

- Amanida de Musclo de Galicia en escabetx amb taronja i ceba vermella amb Cava de Guarda Superior Rosat Brut (mínim 9 mesos de criança).
- Cebiche de Musclo de Galicia en escabetx amb mango i alvocat amb Cava de Guarda Superior Gran Reserva Brut Nature (mínim 18 mesos de criança).
- Xip amb Musclo de Galicia en escabetx amb salsa aperitiu, olivada i bitxo verd amb Cava de Guarda Brut (mínim 9 mesos de criança).
- Amanida de Musclo de Galicia en escabetx amb espàrrecs i vinagreta de mostassa amb

- Cava de Guarda Superior Rosat Brut (mínim 18 mesos de criança).
- Gaspatxo de Musclo de Galícia en escabetx amb cruixent de pernil ibèric amb Cava de Guarda Superior Gran Reserva Brut Nature (mínim 30 mesos de criança).
- Paté de Musclo de Galicia en escabetx i tonyina amb bastonets de pa amb Cava de Guarda Superior Reserva Brut (mínim 18 mesos de criança).

Aquesta iniciativa es fa realitat gràcies al programa de promoció cofinançat per la Unió Europea per als pròxims tres anys i s'ha dissenyat per ressaltar la qualitat i l'excel·lència dels productes i l'exclusivitat dels seus segells de denominació d'origen.

Si vols delectar-te amb sabors molt nostres capaços de traslladar-te als seus llocs d'origen en només un segon i connectar amb el seu bon fer, la seva essència i naturalitat, no et perdis aquest maridatge perfecte que et proposen la D.O.P. Cava i la D.O.P. Musclo de Galícia.

DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA CAVA

La D.O.P. Cava és l'única Denominació d'Origen Protegida exclusiva en l'elaboració de vins espumosos a Espanya, amb certificat de garantia al consumidor.

Un producte amb molts anys d'història que s'elabora de manera tradicional i que es distingeix per la seva elevada qualitat i el fort compromís amb la terra i la sostenibilitat. A partir de 2025, la categoria de Guarda Superior serà 100% orgànica.

La D.O.P. Cava destaca per representar més de 6.000 viticultors i 349 cellers associats, amb una ocupació de més de 38.000 hectàrees de vinya.

La gran majoria d'aquestes vinyes es troben a la zona de Comtats de Barcelona i les altres zones d'elaboració es concentren a les zones de Viñedos de Almendralejo, Valle del Ebro i la zona de Llevant, el nom de la qual està pendent de determinar, que aporten diferents matisos al Cava, segons la terra de cultiu i el microclima. Les diferents varietats de raïm, la majoria autòctones, resulten en una àmplia cartera que ofereix diferents propostes segons les preferències de cadascú.

L'elevat potencial versàtil d'influència mediterrània del Cava li confereix un caràcter únic, reconegut mundialment, amb una marcada presència en més de 100 països.

DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA MUSCLO DE GALÍCIA

El segell de la D.O.P. Musclo de Galícia és l'únic que garanteix, mitjançant el seu certificat, que el musclo que comprem es cultiva, es transforma i s'elabora a Galícia. **NO NOMÉS EN GARANTEIX L'ORIGEN, SINÓ TAMBÉ UNS CRITERIS DE QUALITAT SUPERIORS** i, gràcies al segell, evitem qualsevol possible engany al consumidor.

El seu sabor, aroma i textura el converteixen en un aliment perfecte. Un producte que en permet el consum tot l'any, en les seves diferents i exquisides presentacions.

A més, és un aliment natural, sa i nutritiu ideal per a una dieta variada i equilibrada, ja que és altament proteic, conté Omega 3, és font natural de vitamines B2, B9 i B12, i també de sals

minerals (seleni, ferro, fòsfor, potassi, iode i zinc).

El Musclo de Galícia va ser el primer producte del mar a Europa que va obtenir el distintiu de qualitat Denominació d'Origen Protegida. Aquesta distinció va ser atorgada per la Unió Europea l'any 2007.

El sector del musclo és un element tractor d'enorme rellevància a Galícia, amb una cadena de valor associada al voltant de la qual es generen milers de llocs de treball entre productors, depuradors, indústria transformadora, drassanes, transport...

Finançat per la Unió Europea. Les opinions i punts de vista expressats només comprometen el(s) seu(s) autor(s) i no reflecteixen necessàriament els de la Unió Europea o el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació. Ni la Unió Europea ni l'autoritat atorgant en poden ser considerades responsables.

El Cava només es gaudeix amb moderació. Min. 11º Màx. 12,5º.

Contacte de premsa:

Rocío García