



NOTA DE PRENSA

La DO Cava prepara una cena virtual solidaria especial armonizada con Cava con los Hermanos Torres y François Chartier

- **Los gemelos barceloneses con dos estrellas Michelin y el autor del libro ‘La Cocina Aromática’ se alían para preparar un menú virtual solidario por la lucha contra la COVID-19.**
- **Acción a favor de la campaña #PorUnAbrazo liderada por el Hospital Clínic de Barcelona, uno de los centros de referencia en la lucha contra la pandemia.**
- **Los fondos recaudados por la DO Cava se destinarán íntegramente al abordaje multidisciplinar de la lucha contra la pandemia COVID-19, tanto desde la investigación como en la atención a los pacientes y a sus familiares.**



Hermanos Torres y François Chartier, anfitriones de esta singular cena solidaria



Barcelona, 19 mayo de 2020.- Imagínate cenar en tu casa en compañía de tres grandes maestros de la gastronomía y, además, contribuir, con ello, en la investigación sobre el coronavirus. La DO Cava lo ha reunido todo en un solo evento exclusivo: ‘Cena virtual solidaria armonizada con Cava con los Hermanos Torres y François Chartier’.

Desde la DO Cava, en medio de esta crisis sociosanitaria, se ha querido aportar un granito de arena en la ardua tarea de frenar la pandemia de la COVID-19 y encontrar una vacuna protectora, todo ello a través de la realización de una cena muy especial. Por este motivo, la DO Cava ha organizado un irrepetible evento virtual solidario con los Hermanos Torres, que regentan los fogones del biestrellado restaurante barcelonés Cocina Hermanos Torres.

La exclusiva cena que, promete animar nuestras casas, consiste en un *live dinner* digital a través de Zoom, en el que Los Hermanos Torres conceptualizan y proponen un menú selecto compuesto por 4 platos: aperitivo, entrante, plato principal y un exquisito postre. Esta iniciativa culinaria ha sido armonizada por diferentes tipos de Cava de la mano del prestigioso sumiller canadiense y autor del libro ‘La Cocina Aromática’ François Chartier, que ha realizado un pionero estudio por encargo de la DO Cava para demostrar la idoneidad de armonizar con excelencia las distintas tipologías de Cava con las cocinas de todo el mundo.

Los Hermanos Torres y Chartier van a elaborar un menú especial para esta cita virtual que, se compartirá de antemano con los participantes con el fin de que puedan prepararse para el gran momento. La selección tiene en cuenta que los productos sean de temporada combinado con el estudio científico organoléptico, en el que, François Chartier, ha desarrollado un mapa de ingredientes del mundo, inspirado en su libro ‘Papilas et Moléculas,’ ideales para armonizar con Cava.

La telemática cena tendrá lugar de 20 a 22 horas del próximo sábado 30 de mayo. Cada persona podrá realizar desde su casa el menú guiado por los 3 maestros de esta gran noche. La donación mínima por conexión a esta inédita cena benéfica armonizada con Cava es de mínimo 20 €. Las personas interesadas pueden registrarse y hacer el donativo entrando a <https://www.cenaporunabrazodocava.es> . Posteriormente recibirán un email con el enlace de acceso junto con la receta y listado de ingredientes, materiales y procedimientos, así como el listado de Cavas elegidos por Chartier para la ocasión para que todos los que confirmen su presencia puedan tenerlo todo preparado de antemano.



La recaudación obtenida con esta cena coral se donará íntegramente a favor del Hospital Clínic de Barcelona, uno de los centros de referencia en la lucha contra la pandemia que, con el objetivo de recaudar fondos contra la COVID-19, han impulsado la actual campaña #PorUnAbrazo, a la cual la DO Cava se suma con la mayor motivación (Código de actividad homologada: HC-R-2020/116).

Desde el inicio de la pandemia, los profesionales asistenciales y de investigación del Hospital Clínic de Barcelona trabajan intensamente en la lucha contra el coronavirus dedicando sus esfuerzos a atender a los pacientes y encontrar, con la máxima rapidez, una cura que ayude a frenar y combatir la enfermedad. La DO Cava reconoce que la investigación es clave y ha querido homenajear el valor de los profesionales de la sanidad que lideran esta campaña sumando esfuerzos, organizando una singular cena solidaria maridada con la esencia de las finas burbujas del Cava para que brindemos juntos al futuro que se nos acerca.

¿Cenamos juntos por un abrazo?

Hermanos Torres

La filosofía de la cocina de los Torres se basa en extraer el máximo rendimiento del producto con la mínima manipulación. La búsqueda de la simplicidad marca el diseño y elaboración de los platos, tras un largo proceso de reflexión, técnica, aplicación de su *know how* e investigación. El objetivo es ofrecer una cocina de producto, estacional y con personalidad.



François Chartier

François Chartier, por su parte, autor de los 'best sellers' 'Papilas and Molécules,' y *La Cocina Aromática*, es el investigador internacional pionero en cuanto a la creación de recetas y los maridajes del vino y los alimentos. Ferran Adrià y Juli Soler de elBulli lo calificaron como "el experto numero uno en sabores".



#PorUnAbrazo

Enlace a registro:

<https://www.cenaporunabrazodocava.es>



DO Cava

Con más de un 60% de ventas internacionales, Cava es la DO española que más exporta. Reúne más de 38 000 hectáreas de viña y a más de 6 800 viticultores. Sus 370 bodegas asociadas están presentes en más de 100 países. El Cava, armonía universal para la gastronomía, se elabora por el método tradicional con un estricto compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad.

Instagram | @Cava.do

Twitter | @DO_Cava

Facebook | facebook.com/crCava

www.docava.es

Para más información:

MAHALAWINE&

Naila Tahbaub

T +34 93 412 78 78 Ext. 2029

M +34 667 79 82 25

naila@mahala.es