

D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

El Paseo de Gracia de Barcelona brinda con Cava

- El festival gastronómico **Passeig de Gourmets** regresa del 28 de abril al 8 de mayo con platillos y menús degustación armonizados con Cava.
- La D.O. CAVA se alía, por segundo año consecutivo, con la gastronomía del paseo con más estrellas Michelin de España.



Los chefs de Paseo de Gracia brindan con Cava / Foto Mahala Nuuk

Barcelona, 21 de abril de 2022.- La D.O. CAVA se alía de nuevo con la gastronomía más selecta de Barcelona del 28 de abril al 8 de mayo apoyando la nueva edición del festival Passeig de Gourmets que se celebra en el Paseo de Gracia. Durante diez días, esta cuarta edición brindará con Cava a través de una ruta de platillos muy popular y un gran abanico de menús degustación

D.O. CAVA

preparados para la ocasión por los chefs de 18 restaurantes situados en el corazón del Paseo de Gracia, para disfrutarse y brindar con Cava.

Carme Ruscalleda, Martín Berasategui, Rodrigo de la Calle y muchos chefs más, han presentado hoy sus propuestas para que los grandes amantes de la gastronomía puedan acercarse a descubrir la universalidad del Cava. Así, por segundo año consecutivo, la D.O. CAVA se suma a esta iniciativa que resalta las tendencias gastronómicas más destacadas de la temporada ofreciendo a los asistentes la posibilidad de disfrutarlos con Cavas de prestigio de una gran variedad de bodegas, estilos y elaboraciones. Una oportunidad única de probar el potencial versátil del Cava, participando de una experiencia gastronómica inigualable.

Con la ruta de platillos, los visitantes podrán degustar deliciosas propuestas a 7 € acompañadas de diferentes tipos de Cava de Guarda y Guarda Superior, ensalzando su experiencia gastronómica al más alto nivel. Y con los menús degustación podrán dar un paso más sofisticado y selecto disfrutando de un recorrido armónico de un mínimo de 3 Cavas por 65€ pensado y adaptado a cada viaje gastronómico. Una oportunidad única para conocer diferentes marcas elaboradoras con la reserva de un menú de maridaje completo hecho a medida por cada restaurante participante, así como descubrir los distintos tipos de Cava elaborados bajo el método tradicional. Una alianza ganadora y de prestigio que llena el Paseo de Gracia de Barcelona con las burbujas más glamurosas del Mediterráneo.

Entre las propuestas, destacan los deliciosos platillos de Banker's Bar (Mandarin Oriental, Barcelona) y su caballa marinada en especias, alga salicornia y salsa cítrica de mango o el de Hotel Casa Fuster y su canelón de rustido, foie, bechamel de cebolla de Figueres y cebollitas caramelizadas, entre otros.

Sobre los menús degustación, el recorrido se amplía en 11 propuestas variadas para disfrutar en 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, Restaurante Ametller Origen CASA SEAT, Restaurante Solomillo, Sintonia y The One Barcelona.

Todas las reservas pueden hacerse directamente llamando a los restaurantes o a través de la página web oficial del festival: www.passeigdegourmets.com

El presidente del Consejo Regulador de CAVA, Javier Pagés, destaca al Cava como el gran aliado de la gastronomía, en cualquier momento y ocasión, desde un aperitivo hasta un recorrido culinario de primer nivel. En este sentido, señala que “el Cava es gastronomía, siempre lo ha sido y lo será, pues ofrece una gran versatilidad armonizando con las mejores cocinas del mundo”.

D.O. CAVA, compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad

D.O. CAVA

Con más de un 70% de ventas internacionales, CAVA es la D.O. española que más exporta. Reúne más de 38.000 hectáreas de viña y a más de 6.200 viticultores. Sus 349 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.

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>

Para más información:

MAHALAWINE&

Virginia Antonín
virginia@mahala.es
717 128 322

Carlos Pérez
carlos@mahala.es
667 798 225