



Financiado por
la Unión Europea



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA ALTA
CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS



D.O.
CAVA

MEJILLÓN DE GALICIA, INIMITABLE JOYA GASTRONÓMICA, DESCUBRE EN EXCLUSIVA, EL SECRETO DE SU INIGUALABLE SABOR MARIDADO CON CAVA

En pleno Santiago de Compostela, la excelente anfitriona D.O.P. Mejillón de Galicia, presentó el maridaje perfecto entre su "oro negro" del mar, y el Cava D.O.P., en un evento gastronómico único con estrella Michelin.

Madrid, 29 de noviembre de 2023. La Denominación de Origen Protegida Mejillón de Galicia ha sido la orgullosa anfitriona de un viaje de prensa realizado al corazón de las bateas gallegas que ha colmado de vibrantes experiencias los sentidos de los periodistas invitados.

A lo largo de estas jornadas, la D.O.P. ilustró in situ la extraordinaria labor de las generaciones de bateiros que han dejado su impronta en una larga **tradición de forma de cultivo natural y sostenible** que la Naturaleza con la riqueza en nutrientes de las aguas de la Rías Gallegas se ha encargado de agradecer a través de excelentes piezas que hacen las delicias de los consumidores.

Gracias a esta iniciativa, la D.O.P. tuvo la oportunidad de explicar en detalle el viaje del **mejor mejillón del mundo** desde la recogida de semilla en las rocas más batidas del litoral gallego (en la que los cultivadores se juegan su integridad física) hasta su llegada a los mercados pasando por las demás fases de cultivo y el riguroso control de calidad al que está sometido para poder ser comercializado con el sello de DOP. Los periodistas conocieron en profundidad los **procesos de depuración, elaboración y transformación (conserva, pasteurización...)** que aportan un valor añadido al producto, protegen la sostenibilidad del sector y permiten al consumidor poder adquirirlo en más de 500 presentaciones.

Este viaje se encuentra enmarcado dentro del **programa de promoción financiado por la Unión Europea** para la D.O.P. Mejillón de Galicia y la D.O.P. Cava, un proyecto conjunto que se extenderá hasta 2025 y que tiene como objetivo incrementar el conocimiento, reconocimiento y valor de ambas marcas de calidad diferenciada entre los consumidores.

La D.O.P. Mejillón de Galicia organizó también un **evento gastronómico abierto al público que hizo las delicias** de todos los amantes de este singular producto el pasado **sábado 25 de noviembre** junto a la Torre Central del **Mercado de Abastos de Santiago de Compostela**.



Financiado por
la Unión Europea



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA ALTA
CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS



En este singular espacio, todos los que se acercaron por allí pudieron descubrir por qué a la **D.O.P. Mejillón de Galicia** y a la **D.O.P. Cava** los llaman “**únicos**”.

Y no solo eso, además pudieron disfrutar de una experiencia culinaria exclusiva, degustando **tres deliciosas tapas** de Mejillón de Galicia maridadas con Cava y **diseñadas por el prestigioso chef con una estrella Michelin Pepe Solla**:

- Cremoso de **Mejillón de Galicia** escabechado sobre esponjoso de maíz y sésamo negro maridado con **Cava Brut Rosado**.
- **Mejillón de Galicia** con curri verde con **Cava de Guarda Superior Gran Reserva Brut Nature**.
- Taco rabioso de **Mejillón de Galicia** con **Cava de Guarda Superior Reserva Brut Seco**.

Un viaje original lleno de experiencias que muestra el orgullo de la D.O.P. Mejillón de Galicia por su joya gastronómica y su espectacular maridaje junto al chispeante Cava de Guarda.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA MEJILLÓN DE GALICIA

El sello de la D.O.P. Mejillón de Galicia es el único que garantiza mediante su certificado, que el mejillón que compramos, es cultivado, transformado y elaborado en Galicia. NO SOLO GARANTIZA EL ORIGEN, TAMBIÉN UNOS CRITERIOS DE CALIDAD SUPERIORES, y gracias al sello, evitamos cualquier posible engaño al consumidor.

Su sabor, aroma y textura, lo convierten en un alimento perfecto. Un producto que permite su consumo durante todo el año, en sus diferentes y riquísimas presentaciones.

Además, es un alimento natural, sano y nutritivo ideal para una dieta variada y equilibrada, pues es altamente proteico, posee Omega 3, es fuente natural de vitaminas B2, B9 y B12 y también de sales minerales (selenio, hierro, fósforo, iodo y zinc).

Mejillón de Galicia se convirtió en el primer producto del mar en Europa en obtener el distintivo de calidad Denominación de Origen Protegida. Esa distinción fue otorgada por la Unión Europea en el año 2007.

El sector del mejillón es un elemento tractor de enorme relevancia en Galicia con una cadena de valor asociada en torno a la que se generan miles de puestos de trabajo entre productores, depuradores, industria transformadora, astilleros, transporte...

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA CAVA

La D.O.P. Cava es la única Denominación de Origen Protegida exclusiva en la elaboración de vinos espumosos en España, con certificado de garantía al consumidor.

Un producto con muchos años de historia que se elabora de forma tradicional, destacando por su elevada calidad y el fuerte compromiso con la tierra y la sostenibilidad. A partir de 2025 la categoría de Guarda Superior será 100% orgánica.



Financiado por
la Unión Europea



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA ALTA
CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS



La D.O.P. Cava destaca por representar a más de 6.000 viticultores y 349 bodegas asociadas, ocupando más de 38.000 hectáreas de viña.

La gran mayoría se encuentran en la zona de Comtats de Barcelona y el resto de las zonas de elaboración se centran en la zona de Viñedos de Almendralejo, Valle del Ebro y zona de Levante, cuyo nombre se encuentra por determinar, aportando diferentes matices al Cava, según la tierra de cultivo y microclima. Las distintas variedades de uva, en su gran mayoría autóctonas, resultan en un amplio porfolio ofreciendo distintas propuestas acordes a las preferencias de cada uno.

Su elevado potencial versátil de influencia mediterránea le confiere al Cava un carácter único, reconocido mundialmente, marcando presencia en más de 100 países.

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.
El cava sólo se disfruta con moderación. Min. 11º Máx. 12,5º.

gO! Comunicación

Contacto de prensa:

Rocío García

r.garcia@gocomunicacion.es