



D.O.
CAVA



EL MARIDAJE PERFECTO DE MEJILLÓN DE GALICIA Y CAVA MARCA PRESENCIA EN EL CORAZÓN DE LOS MERCADOS EMBLEMÁTICOS DE BARCELONA

La D.O.P. Cava y la D.O.P. Mejillón de Galicia se enorgullecen de presentar la buena sintonía que existe entre sus originales productos invitando a los consumidores a deliciosas degustaciones de Mejillón de Galicia maridadas con distintos Cavas de Guarda Superior en la Ciudad Condal de Barcelona.

Madrid, 14 de Noviembre de 2023. Seguro que has oído hablar del maridaje perfecto entre el Mejillón de Galicia y el Cava, pero ¿los has probado juntos?

Si aún no has tenido la oportunidad, no te preocupes, porque si te encuentras en Barcelona esta semana, podrás vivir la experiencia en primera persona y descubrir ese “algo” por el que al **Mejillón de Galicia y al Cava** los denominan “**únicos**”.

Apunta todos los detalles en tu agenda para no perderte uno de los eventos gastronómicos más originales que se van a llevar a cabo en dos de los mercados más emblemáticos y en tendencia de Barcelona:

- **Jueves 16 de noviembre de 12:00 a 18:00 H en los alrededores del Aula de Cristal del Mercat de Sant Josep hasta agotar existencias.** Popularmente conocido como La Boquería, está situado en la Rambla y es el mercado municipal más grande de Cataluña, el más variado en oferta alimentaria y el más visitado por los turistas.
- **Viernes 17 de noviembre de 11:00 a 15:00 H en la Plaza Central del Mercado de Santa Caterina i la Ribera en Barcelona hasta agotar existencias.** Localizado en la Plaza de Abastos fue construido en 1844 sobre un antiguo convento del que heredó el nombre, es el mercado cubierto más antiguo de la ciudad y otra atracción turística.

En estos dos días D.O.P. Cava y D.O.P. Mejillón de Galicia te invitan en exclusiva a **disfrutar con los 5 sentidos del maridaje perfecto** con estas seis originales tapas y sus Cavas de distintos años de crianza:

- Ensalada de Mejillón de Galicia en escabeche con naranja y cebolla roja con Cava de Guarda Superior Rosado Brut (mínimo 9 meses de crianza).
- Ceviche de Mejillón de Galicia en escabeche con mango y aguacate con Cava de Guarda Superior Gran Reserva Brut Nature (mínimo 18 meses de crianza).
- Chip con Mejillón de Galicia en escabeche con salsa aperitivo, olivada y guindilla verde con Cava de Guarda Brut (mínimo 9 meses de crianza).

- Ensalada de Mejillón de Galicia en escabeche con espárragos y vinagreta de mostaza con Cava de Guarda Superior Rosado Brut (mínimo 18 meses de crianza).
- Gazpacho de Mejillón de Galicia en escabeche con crujiente de jamón ibérico con Cava de Guarda Superior Gran Reserva Brut Nature (mínimo 30 meses de crianza).
- Paté de Mejillón de Galicia en escabeche y atún con picos de pan con Cava de Guarda Superior Reserva Brut (mínimo 18 meses de crianza).

Esta iniciativa se hace realidad gracias al programa de promoción cofinanciado por la Unión Europea para los próximos tres años y está diseñada para destacar la calidad y la excelencia de los productos y la exclusividad de sus sellos de denominación de origen.

Si quieres deleitarte con sabores muy nuestros capaces de trasladarte a sus lugares de origen en un solo segundo y conectar con su buen hacer, su esencia y su naturalidad, no te pierdas este maridaje perfecto que te proponen la D.O.P. Cava y la D.O.P. Mejillón de Galicia .

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.

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.

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...

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