



Financiado por
la Unión Europea



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



D.O.
CAVA

Pepe Solla y María José Huertas se reencuentran en una cita con la DOP Cava y la DOP Mejillón de Galicia

La riqueza y diversidad de la gastronomía española se ven reflejadas en “4 Platos para 4 Copas”, un taller técnico con el propósito de resaltar la calidad diferenciada y certificada de dos productos insignia, el Mejillón de Galicia y el Cava.

Madrid, 2 de febrero de 2024. Este proyecto conjunto, respaldado por la Unión Europea para el periodo 2023-2025, impulsa productos agrícolas y del mar con sellos DOP a través de acciones de información y promoción. La iniciativa destaca la importancia de preservar la autenticidad y excelencia de productos que llevan consigo la esencia de las tierras españolas.

DOP Mejillón de Galicia: Un Mar de Calidad

La DOP Mejillón de Galicia se distingue por su estricto control de calidad, desde el cultivo hasta la adquisición por parte del consumidor. El Consejo Regulador, en colaboración con Bureau Veritas, garantiza la procedencia y excelencia del Mejillón de Galicia. Cultivado de forma natural en las Rías Gallegas, su alimentación basada en fitoplancton lo convierte en un producto único. La ubicación geográfica privilegiada y el cuidadoso proceso de producción hacen del Mejillón de Galicia un manjar con sabor, aroma y textura inigualables, además de ser un alimento saludable y respetuoso con el medio ambiente.

DOP Cava: Burbujas de Distinción

La DOP Cava destaca como la única Denominación de Origen Protegida exclusiva en la elaboración por el método tradicional, con una segunda fermentación en botella durante al menos nueve meses, confiere a los Cavas burbujas naturales y una complejidad única. Provenientes de nueve variedades de uva, el Cava ofrece una experiencia gastronómica versátil y singular, apta para acompañar cualquier plato y cocina del mundo.

Pepe Solla y María José Huertas se reencuentran en "4 Platos para 4 Copas"

En una experiencia gastronómica inigualable, el reconocido chef con estrella Michelin, Pepe Solla, y la destacada sumiller María José Huertas se han vuelto a citar para elevar el maridaje perfecto con un taller técnico de producto para la prensa nacional en el MOM Culinary Institute. Este evento ha puesto en valor a través de cuatro Cavas las diferentes zonas vitivinícolas de la DOP Cava de la que se ha encargado la sumiller María José Huertas, mientras que el chef Pepe Solla, ha diseñado cuatro platos de estrella con Mejillón de Galicia como ingrediente principal resaltando las auténticas cualidades de este molusco.



Financiado por
la Unión Europea



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



Sam de panceta y Mejillón de Galicia DOP escabechado
DOP Cava Rosado

Gazpachuelo de piparras con Mejillón de Galicia DOP y aguacate
DOP Cava de Guarda Superior Gran Reserva

Coliflor y Mejillón de Galicia DOP en salsa láctica picosa
DOP Cava de Guarda Superior Reserva

Arroz verde de Mejillón de Galicia DOP
DOP Cava de Guarda Superior Reserva

"4 Platos para 4 Copas" se divide en cuatro partes que trascienden los límites de la gastronomía, uniendo la pasión por la cocina y el arte del maridaje. Ambos productos, referentes gastronómicos, destacan por su versatilidad, personalidad, sostenibilidad y calidad. Su unión ofrece una experiencia culinaria auténticamente española, ideal para los paladares más exigentes.

El Cava solo se disfruta con moderación. Mín. 11º Máx. 12,5º.

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.

gO! Comunicación

Contacto de prensa:

Rocío García

r.garcia@gocomunicacion.es