

D.O.
CAVA



El chef Rafa Zafra anfitrión de una experiencia gastronómica única con las DOP Cava y Mejillón de Galicia como protagonistas

La DOP Cava y la DOP Mejillón de Galicia se han unido en un maridaje de lujo liderado por el chef Zafra para ofrecer una experiencia gastronómica inolvidable.

Madrid, 20 de febrero de 2024. El chef Rafa Zafra, galardonado con una estrella Michelin, junto con las Denominaciones de Origen Protegidas Cava y Mejillón de Galicia se han convertido en los máximos anfitriones de una velada gastronómica única.

Una experiencia inolvidable de alta cocina en la que el chef, reconocido por su maestría en la cocina de productos marinos frescos y de alta calidad, ha presentado un menú maridado muy especial para la ocasión donde ha puesto en valor la cuidadosa selección de ingredientes logrando así una combinación perfecta de sabores marinos y burbujas doradas.

El menú ha estado formado por platos como Mejillón de Galicia con vinagreta y encurtidos, anchoas del Cantábrico con su pan con tomate, ostras al natural con vinagreta de estragón, la famosa gilda de Estimar, carpaccio de cigalas con cebolla caramelizada en homenaje a El Bulli 1995, almejas finas al Fino Quinta, chipirones a la andaluza y mahonesa de su tinta, boquerones marinados al limón y fritos, la gamba de Roses a las brasas y como plato principal, rodaballo a la brasa con ragu de Mejillón de Galicia, todo esto maridado con tres Cavas de Guarda Superior especialmente seleccionados por el equipo del restaurante para la ocasión.

El evento ha contado con la presencia del Secretario General del Consejo Regulador de la DOP Mejillón de Galicia, Joaquín Garrido, y el Secretario General de la DOP Cava, Alexandre Comellas, quienes han señalado la importancia de promover y preservar la autenticidad de estos dos productos que propician el desarrollo económico, social y ambiental y que además gozan de reconocimiento y prestigio en el mercado.



Descubre el sabor del mar con Mejillón de Galicia

La DOP Mejillón de Galicia se erige como un referente de calidad inigualable, con un riguroso control desde su cultivo hasta su llegada al consumidor. En asociación con Bureau Veritas, el Consejo Regulador garantiza la autenticidad y excelencia de este preciado producto. Su cultivo en las Rías Gallegas donde se alimenta de forma natural del fitoplancton marino, le confiere su sabor, aroma y textura únicos. Respaldado por una ubicación geográfica privilegiada y un proceso de producción meticuloso, este manjar no solo cautiva los paladares más exigentes, sino que también promueve un estilo de vida saludable y sostenible, convirtiéndose en el primer producto del mar en Europa en obtener el distintivo de calidad Denominación de Origen Protegida.



Explora las burbujas de la excelencia con la DOP Cava

La Denominación de Origen Protegida Cava es un símbolo de elegancia y excelencia. Reconocido por su método de elaboración tradicional, que incluye una segunda fermentación en botella durante un mínimo de nueve meses, cada copa de Cava despliega burbujas finas y una complejidad sensorial única. El Cava ofrece una experiencia gastronómica inigualable, que complementa y realza cualquier ocasión especial o simplemente eleva el momento cotidiano a uno extraordinario.



Europa promueve la calidad de estos productos gastronómicos únicos de España

Este evento exclusivo no solo ha consolidado la importancia de las Denominaciones de Origen Protegidas, sino que también ha elevado la gastronomía a una expresión artística que sigue cautivando a los amantes de la alta cocina.

En el cierre de su primer año, este evento marca el final de un período 2023-2025 repleto de iniciativas respaldadas por la Unión Europea. Se erige como un tributo a la promoción de productos agrícolas y marinos, todos ellos con certificaciones DOP, a través de un extenso abanico de actividades de divulgación y promoción. El proyecto subraya la relevancia de salvaguardar la autenticidad y calidad de productos que representan la esencia de las diversas regiones españolas.