

## Caprabo celebra la I Jornada Gastronòmica del formatge, la mantega i l'avellana de proximitat amb segell DOP

NOTE DE PREMSA 19/09/2023

*Barcelona, 19 de setembre del 2023.- Caprabo i la Federació Catalana DOP-IGP [ <https://www.alimentsdorigen.cat/> ] han celebrat avui la I Jornada Gastronòmica Caprabo de Productes de Proximitat de la Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya, el Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya i l'Avellana de Reus, tots ells amb segell de qualitat DOP.*

La trobada, que ha tingut lloc a l'**espai Xef Caprabo de l'Illa Diagonal**, a Barcelona, ha comptat amb la xef **Gessamí Caramés** [

<https://www.instagram.com/gessamicarames/?hl=es>

], que ha preparat un menú complet amb tres receptes elaborades sobre la base d'aquests tres ingredients.

Caramés, que gestiona juntament amb els seus germans el restaurant **Meleta de Romer** [

<https://www.meletaderomer.com/>] a l'Ametlla de Mar, a la província de Tarragona, és pastissera i copresentadora del programa '*Cuines*' de TV3, i autora del llibre de postres titulat '*Meleta de Romer*'.

La jornada ha comptat amb l'assistència de la directora de la Federació Catalana DOP-IGP, **Sònia Pina**; la presidenta de la DOP Avellana de Reus, **Esther Gomis**; el representant de la DOP Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya i de la DOP Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya **Julien Morales**; i el responsable de Producció de Proximitat de Caprabo, **Fernando Tercero**.

Durant l'acte, la directora de la Federació Catalana DOP-IGP, **Sònia Pina**, ha explicat que *"des de la Federació vetllem per donar a conèixer la qualitat i autenticitat dels nostres productes de proximitat. Creiem fermament que els aliments amb segell DOP i IGP són una garantia d'excel·lència i un reflex de la riquesa de la nostra terra i tradicions culinàries, i per això ampliem el nostre treball amb Caprabo, per sumar forces i fer arribar aquests tresors locals a més llars i consumidors"*.

Per la seva banda, el responsable de Producció de Proximitat de Caprabo, **Fernando Tercero** ha destacat que *"les Jornades Caprabo ens permeten avançar en un dels nostres principals eixos estratègics: promoure el coneixement i el consum de productes de proximitat. Aquesta trobada té un format idoni, perquè permet conèixer millor el producte i el seu tractament a la cuina. Suposa un important element d'innovació i una forma original de donar a conèixer qualitat i la varietat dels nostres productes i els petits productors i cooperatives agràries dels quals procedeixen"*.



## Proximitat, de qualitat i de temporada

La jornada, que s'emmarca en el **Programa de Proximitat per Comarques de Caprabo**, que té com a objectiu posar en valor els productes propers, de qualitat i de temporada, ha comptat amb un menú de salats i dolços amb tres originals receptes elaborades sobre la base del formatge, la mantega i l'avellana amb segell DOP.

### **SHOWCOOKING FORMATGE, MANTEGA I AVELLANA DOP:**

*Sääm de rèmol empexinat*

*Hamburguesa amb formatge DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya i praliné d'avellana DOP de Reus*

*Pastís de formatge DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya amb crumble d'avellana DOP de Reus*

*\*Tots els plats porten mantega en la seva elaboració.*

## Ferma aposta per la gastronomia de proximitat

Caprabo va posar en marxa la celebració de les Jornades Gastronòmiques de Productes de Proximitat l'any 2015, en el marc del Programa de Proximitat per Comarques. Des d'aleshores, ha celebrat fins a 21 edicions, totes elles dedicades a productes de proximitat de temporada. A través d'un enfocament gastronòmic que uneix el producte i la cuina per destacar la qualitat de cada aliment, Caprabo ha posat en valor productes com la **carxofa** de Sant Boi, o l'**arròs** del Delta de l'Ebre, de mà de destacats Xefs com **Fran López** [ <https://www.xertarestaurant.com/chef-fran-lopez/> ], amb doble estrella Michelin o **Harry Wieding** [ <https://www.instagram.com/harry.wieding/?hl=es> ], amb dos sols de la Guia Repsol.

## Sobre el formatge, la mantega i l'avellana DOP

La Denominació d'Origen Protegida (DOP) és, juntament amb la Indicació Geogràfica Protegida (IGP), un segell de reconeixement de qualitat diferenciada, atorgat per la Unió Europea a productes que, a més de tenir unes característiques pròpies i diferencials, segueixen un procés de producció tradicional particular. Catalunya compta amb **12 aliments amb segell DOP**, entre els quals hi ha **el Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya, la Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya i l'Avellana de Reus**.

La **DOP Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya** comprèn la zona geogràfica de les comarques que li donen nom. Elaborat a partir de la llet de vaca raça frisona, es pot reconèixer per la seva textura tendra i cremosa, així com pel seu sabor suau i equilibrat. La seva maduració tradicional afavoreix el desenvolupament d'aromes amb notes de fruita seca, molsa i bolets.

<https://www.federaciopigp.cat/es/dop/formatge-de-lalt-urgell-i-la-cerdanya>

Amb llet recollida diàriament i nata fresca del Pirineu s'elabora la mantega **DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya**. La mantega s'elabora mitjançant la maduració lenta de la nata amb ferments làctics es que li donaran unes aromes intenses a nata fresca i un *bouquet* característics que, d'alguna manera, recorden l'avellana. És una mantega pastissera amb un grau d'untabilitat molt alt sense separació de fases. Es distingeix per ser molt ferma i plàstica, no es trenca, no s'esquerda i no és friable.

<https://www.federaciopigp.cat/es/dop/mantega-de-lalt-urgell-i-la-cerdanya> [

<https://www.federaciopigp.cat/es/dop/mantega-de-lalt-urgell-i-la-cerdanya> ]

La DOP Avellana de Reus protegeix les varietats negreta, paueteta, gironella, morella i culplana, tradicionalment cultivades en una àmplia zona de les comarques tarragonines de l'Alt Camp, el Baix Camp, la Conca de Barberà, el Priorat, el Tarragonès i la Terra Alta. L'avellana de Reus és una fruita seca de qualitats gastronòmiques i alimentàries excepcionals, ideal per a qualsevol hora del dia, sigui crua o torrada. També és un ingredient perfecte per a ser utilitzat a la cuina, en diversitat de plats o per a l'elaboració de salses.

<https://www.federaciopigp.cat/es/dop/avellana-de-reus> [ <https://www.federaciopigp.cat/es/dop/avellana-de-reus> ]

## Caprabo, Programa de Proximitat per Comarques

Caprabo és el supermercat amb més compromís amb la producció de proximitat. Compta amb un **Programa de Proximitat per Comarques** a través del qual ha donat entrada a les seves botigues a uns 300 petits productors i cooperatives agràries i a més de 2.800 dels seus productes. La companyia treballa amb cada comarca catalana de manera específica, d'acord amb la riquesa de la seva producció agroalimentària. El Programa inclou diverses iniciatives de suport a la producció de proximitat, entre les quals destaquen les accions promocionals als supermercats, campanyes anuals per al foment del consum de productes de proximitat, la comunicació de les iniciatives vinculades a proximitat als seus més d'un milió de clients amb targeta, les Fires Caprabo de Productes de Proximitat a les comarques catalanes i l'organització de jornades gastronòmiques amb productes de proximitat de temporada, entre les més destacades. El Programa compta amb el suport del [Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural](#) [ <https://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/agricultura/> ], la [Federació Catalana de DOP-IGP](#) [ <https://www.federaciopigp.cat/> ] i la [Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya \(FCAC\)](#). [ <https://www.cooperativesagraries.cat/> ]

<https://www.caprabo.com/url/nostra-terra/> [ [/sites/caprabocom/url/nostra-terra/](https://www.caprabo.com/url/nostra-terra/) ]

## Federació Catalana DOP-IGP

És una entitat sense ànim de lucre, que agrupa la majoria dels Consells Reguladors DOP-IGP de Catalunya. Això representa més de 154 empreses, gairebé totes cooperatives. En el seu conjunt empren prop de 4.000 persones, sumen el treball de més de 16.000 agricultors i ramaders.

<https://www.alimentsdorigen.cat/> [ <https://www.alimentsdorigen.cat/> ]

## Caprabo

---

Caprabo és una marca referent i la companyia de supermercats amb més trajectòria. Va néixer a la ciutat de Barcelona l'any 1959. Té una xarxa d'uns 300 supermercats a les quatre províncies de Catalunya i compta amb més de 6.000 persones. Caprabo aposta per la diferenciació a través de la salut, la producció agroalimentària de proximitat, els productes frescos, l'estalvi personalitzat, la varietat i la innovació. Cada dia, més de 150.000 persones compren als supermercats Caprabo i un milió de clients fan servir regularment la seva Targeta Club Caprabo. Caprabo és pionera en la venda d'alimentació per Internet a través de *Capraboacasa* [ <https://www.capraboacasa.com/portal/ca> ] i ha estat la primera empresa de distribució a llançar al mercat una *app* de compra.

[www.caprabo.com](http://www.caprabo.com) [ [/sites/caprabocom/](#) ]

[ [/sites/caprabocom/](#) ] [ <http://www.capraboacasa.com> ] [www.capraboacasa.com](http://www.capraboacasa.com) [ <http://www.capraboacasa.com> ]

[ <http://www.capraboacasa.com> ] [www.caprabo.com/es/clubcaprabo/](http://www.caprabo.com/es/clubcaprabo/)

[ [/sites/caprabocom/es/clubcaprabo/](#) ] [www.twitter.com/caprabo](http://www.twitter.com/caprabo)

[ <http://www.twitter.com/caprabo> ] [www.facebook.com/caprabo](http://www.facebook.com/caprabo)

[ <http://www.facebook.com/caprabo> ] [www.flickr.com/photos/caprabo](http://www.flickr.com/photos/caprabo)

[ <http://www.flickr.com/photos/caprabo> ] [www.youtube.com/user/Caprabo50](http://www.youtube.com/user/Caprabo50)

[ <http://www.youtube.com/user/Caprabo50> ] [www.instagram.com/caprabo\\_supermercats/](http://www.instagram.com/caprabo_supermercats/)[

[http://www.instagram.com/caprabo\\_supermercats/](http://www.instagram.com/caprabo_supermercats/) ]