

## Chef Caprabo es consolida com un espai gastronòmic de referència

NOTE DE PREMSA 21/08/2018

### Chef Caprabo es consolida com un espai gastronòmic de referència

*21 d'agost de 2018.- Chef Caprabo, l'espai gastronòmic de Caprabo ubicat en el supermercat del Centre Comercial L'Illa Diagonal de Barcelona, s'ha convertit en un referent gastronòmic per la varietat, qualitat, interactivitat i versatilitat dels tallers que imparteix.*

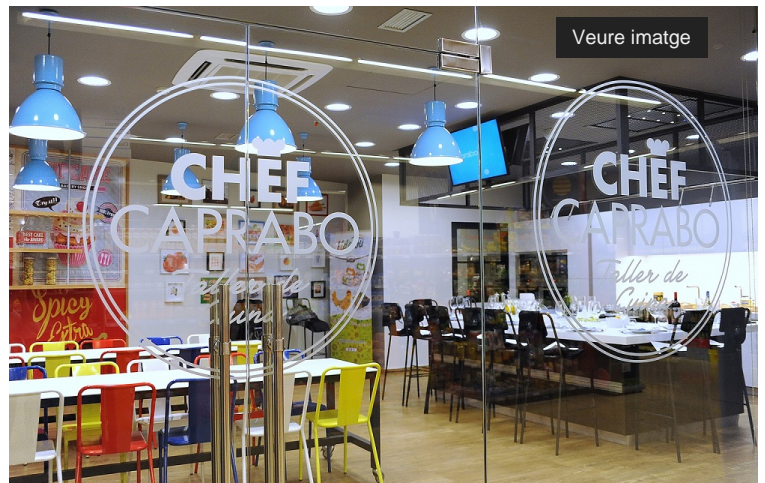
Durant el primer semestre de 2018, **Chef Caprabo** ha organitzat fins a **138 tallers**, 9 més que en el mateix període de l'any anterior.

**Chef Caprabo** ofereix una experiència gastronòmica en la qual els assistents poden aprendre mentre cuinen ells mateixos els plats i els degusten al finalitzar. De la mà de xefs professionals, els assistents aprenen a elaborar plats creatius i tenen l'oportunitat de conèixer noves tècniques i trucs de cuina.

#### Tallers de cuina del món i temàtics, els de més èxit

Els tallers que més s'han repetit i han estat els més sol·licitats el 2018 són els de cuina japonesa, els tallers de tapes, els de paella i fideuà, i els de cuina peruana i italiana. També han tingut un especial interès els tallers de cuina vegana, vegetariana i macrobiòtica, i la cuina de plats ràpids i lleugers, que mostren la tendència del creixent interès pels hàbits d'alimentació saludables.

Gairebé un miler de persones han passat aquest primer semestre de l'any per l'experiència Chef Caprabo. Els mesos d'abril i maig han estat els que han tingut major



Veure imatge



Veure imatge

Veure imatge

activitat, amb 26 tallers al llarg de cada mes. Pel segon semestre, Chef Caprabo prepara nous tallers, adaptant-se també a l'estació de l'any, posant especial èmfasi en els productes de proximitat i de temporada, i als plats tradicionals de les festivitats corresponents.

### Tallers Kids

Els nens i les nenes també tenen el seu espai a Chef Caprabo. Els "Tallers Kids", especialment dedicats als més petits, han ofert cursos de cuina mexicana, de postres japoneses, i de pasta. Una varietat de cuines del món que ha tingut molt bona acollida per part dels petits.



A més, amb l'arribada del Nadal Caprabo fomenta l'hàbit culinari entre els més petits de la casa amb la celebració dels tallers Master Kids Junior. Aquests estan dirigits a nens i nenes d'entre 7 i 12 anys, que tinguin ganes d'aprendre delicioses receptes nadalenques i portar-les a la pràctica.

### Setmanes especialitzades

A més de la seva programació habitual de cursos i tallers, **Chef Caprabo** també organitza setmanes especialitzades en temàtiques concretes. Entre les que ja s'han celebrat hi ha la **Setmana Saludable**, amb tallers, activitats i xerrades per fomentar una **alimentació i estil de vida saludables**, una alimentació natural i senzilla. Entre les activitats de la setmana, es van realitzar tallers de cuina macrobiòtica, cuina vegana, o cuina natural i energètica, sessions per elaborar snacks saludables i energètics per a esportistes, o esmorzars, berenars i postres dolços i sans.

La **Setmana Gastronòmica Mexicana**, per exemple, és una altra activitat organitzada a **Chef Caprabo** que posa en valor la **riquesa de la gastronomia mexicana** i va comptar amb els millors xefs mexicans de la ciutat, que van impartir tallers i sessions demostratives.

### Jornades Gastronòmiques

En el marc del **Programa de Proximitat per Comarques** de Caprabo, la companyia segueix apostant per la producció de proximitat i potenciant les jornades gastronòmiques i que posen en valor els productes de la terra amb alt valor culinari. En el marc d'aquesta estratègia, Caprabo acull a **Chef Caprabo** les presentacions de la **Ruta Gastronòmica del Xató** i de la **Festa Gastronòmica del Xató de Vilafranca del Penedès**, la **Ruta de l'Anxova de l'Escala** o la **Jornada del Calçot de Valls**. Al març, es va celebrar per primera vegada la **Primera Jornada de Cuina de Proximitat amb Productes de Cooperatives Agràries de Catalunya** en col·laboració amb la FCAC.

### Caprabo la companyia amb més desenvolupament gastronòmic

Des de la posada en marxa de l'espai gastronòmic el juny de 2014, han passat pel **Chef Caprabo** més de 6.000 participants amb un creixement anual del número de tallers. Aquests han anat variant i adaptant la seva temàtica a les últimes tendències gastronòmiques amb cursos sobre ramen, pizza japonesa, brunch i còctels, sushi i gintònics, entre d'altres; i a les noves demandes relacionades amb una alimentació saludable amb propostes com sushi macrobiòtic, cuina vegana i energètica, brunch saludable o plats lleugers i energètics.

Caprabo és la companyia de distribució que més aporta en la difusió de la cuina tradicional de qualitat sota l'espai **Chef Caprabo**. El portal [www.chefcaprabo.com](http://www.chefcaprabo.com) [ /sites/chefcaprabo/ ] agrupa totes les seves iniciatives vinculades a la gastronomia com la revista corporativa **Sabor**, un receptari online de més de 1.000 propostes i el **canal cuina a YouTube** [ <https://www.youtube.com/watch?v=vtr7-EpYYGM&list=PL5Bfi4OAq2uRnj3v1D4qWszqbGR880Bwn> ] on es poden veure prop de 70 vídeo receptes i consells de cuina.

### Revista Sabor, referent gastronòmic

Caprabo va ser pionera a l'editar el 1977 la revista **Sabor** com a revista de cuina al mercat. Aquesta revista va néixer amb la vocació de traslladar als clients de Caprabo serveis d'utilitat i informació corporativa de la companyia, així como d'ésser un clar element de valor afegit pel consumidor. Aquesta revista, que compta amb una tirada de 240.000 exemplars, ofereix de forma trimestral una gran varietat de receptes, consells nutricionals i notícies sobre alimentació, salut i benestar.

### Caprabo

Caprabo, companyia de supermercats de referència, va néixer a la ciutat de Barcelona l'any 1959. És el supermercat més antic d'Espanya. Actualment té una xarxa de 330 supermercats, ubicats en el teixit urbà de les zones estratègiques de Catalunya i Navarra. Caprabo destaca per la seva innovació, la qualitat del servei i la personalització de l'oferta. Representa el supermercat urbà de prestacions amb el major número de referències per metre quadrat, que combina l'oferta d'estalvi amb l'oferta en marques més àmplia del mercat. Cada dia, més de 200.000 persones compren en els supermercats Caprabo. Més d'un milió de persones utilitzen la targeta client Caprabo amb regularitat. Caprabo és pionera en la venda d'alimentació per Internet a través de Capraboacasa i ha estat la primera empresa de distribució a llançar al mercat una app de compra. Des de 2007, Caprabo forma part del Grup Eroski, del qual suposa el 20% del negoci. El 2019, Caprabo complirà el seu 60è aniversari com a supermercat més antic d'Espanya.

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

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

[www.miclubcaprabo.com](http://www.miclubcaprabo.com) [ <http://www.miclubcaprabo.com> ]

[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> ]

