

Caprabo y Mestral celebran la I Jornada Gastronómica de Productos de Proximidad del “Oli del Raig”

NOTA DE PRENSA 17 oct 2024

*Barcelona, 17 de octubre de 2024.- Caprabo y Aceites Mestral [<https://www.mestralcambrils.com/>] han celebrado, hoy, la I Jornada Gastronómica Caprabo de Productos de Proximidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Mestral DOP Siurana en el espacio **Chef Caprabo**.*

La jornada ha contado con la presencia de la chef **Carme Ruscalleda** [<https://www.instagram.com/carme.ruscalleda/?hl=en>

], embajadora de Aceites Mestral, que ha presentado su libro de recetas originales “**El valor del AOVE**” (Aceite de Oliva Virgen Extra), y ha desarrollado un *showcooking* degustación elaborado con las recetas de su obra. La chef también ha firmado ejemplares de su recetario en el supermercado Caprabo.



Durante la jornada se han presentado, en exclusiva, las primeras muestras de Aceite de Oliva Virgen Extra Mestral de nueva campaña, también conocido como “Oli del Raig”. Estas muestras, utilizadas en las elaboraciones de hoy, se han podido catar en la jornada.

El acto ha contado con la asistencia de **Pau Serra**, presidente de la Cooperativa Agrícola de Cambrils; **Vadim Koryagin**, Director del Patronato de Turismo de Cambrils; **Ciàudia Masdeu**, Representante de la Cofradía de Pescadores de Cambrils y **Fernando Tercero**, Responsable de Proximidad de Caprabo.

Fernando Tercero ha explicado que *“las jornadas gastronómicas de productos de proximidad de Caprabo representan lo mejor de nuestra marca y algunas de nuestras principales apuestas estratégicas, como es acercar a nuestros clientes el trabajo de los pequeños productores y cooperativas agrarias de Cataluña”*.

Por su parte, **Pau Serra**, ha afirmado que *“es un honor para todos los payeses de la región ver cómo el resultado de su esfuerzo y dedicación, cultivado desde generaciones, se abre camino en el mundo actual a través de empresas que apuestan por los productos naturales, saludables y de proximidad. Muchas gracias a todos aquellos que lo hacéis posible”*.

Libro de recetas a base de Aceite Mestral

La obra de Rusalleda cuenta con 10 recetas elaboradas con Aceite de Oliva Virgen Extra Mestral y recuperadas de la cocina tradicional catalana, con el objetivo de poner en valor los productos de proximidad y nuestra rica cultura. Estos recetarios, de edición limitada, cuentan además con ilustraciones realizadas por la propia chef, lo que las hace únicos y muy exclusivos.

Carme Rusalleda ha explicado durante la jornada que *“es imprescindible que las marcas de supermercados cuenten con espacios de cocina como el de Chef Caprabo, que hace una gran labor en la promoción y el conocimiento de los productos de proximidad”*. Rusalleda también ha puesto en valor los diez años de compromiso de Caprabo con la proximidad a través de su Programa de Proximidad por Comarcas, destacando que *“hay que apoyar y defender el sector primario y esto es algo que Caprabo ha hecho históricamente con su programa, lo que se agradece”*.

Cocinar el producto

El chef **Sergi Palacín** [https://www.instagram.com/sergipalacin_/], finalista en el concurso Cocinero del Año 2024 y jefe de cocina del **Restaurante Hiu** [<https://guide.michelin.com/es/es/catalunya/cambrils/restaurante/hiu>], ha preparado un menú degustación de platos del recetario de Rusalleda: macarrones cremosos con sepia, vinagreta de boletus y magdalenas de piñones.

DOP Siurana

Los aceites “Oli del Raig” de Mestral se producen en la zona de Cambrils, siendo parte de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Siurana, un sello de reconocimiento de calidad diferenciada, otorgado por la Unión Europea a productos que, además de tener unas características propias y diferenciales, siguen un proceso de producción tradicional particular. Cataluña cuenta con 12 alimentos con sello DOP, entre los que se encuentra la DOP Siurana de aceite.

Sobre la Cooperativa Agrícola de Cambrils

La Cooperativa Agrícola de Cambrils es una entidad comprometida con los agricultores y el campo desde su fundación en 1902. En la actualidad, la cooperativa continúa el legado de sus valores cooperativos fundacionales, además de contar con toda la experiencia y profesionalidad de una empresa reconocida con los distintivos más prestigiosos de calidad y sostenibilidad. Su aceite tiene garantía de proximidad y conserva todas las propiedades originales de las aceitunas recolectadas siguiendo la tradición milenaria de la zona, en la que la brisa marina y el viento mistral crean un ecosistema único para obtener aceite de gran sabor y calidad. La almazara de la Cooperativa Agrícola de Cambrils es la más premiada por la excelencia de sus aceites en Cataluña, además de ser la primera en la región en obtener el certificado IFS Food.

Sobre Aceites Mestral

Aceites Mestral es una marca de Aceite de Oliva Virgen Extra que destaca por su calidad y prestigio, producida por la Cooperativa Agrícola de Cambrils. Está amparado por el sello DOP, distinción que garantiza una elaboración bajo estrictos controles de calidad, a partir de aceitunas de variedades autóctonas de la región de Tarragona, principalmente arbequina, lo que confiere al aceite un sabor equilibrado, afrutado y delicado. Entre su [gama de productos](#) [<https://mestralcambrils.com/Oli-oliva-Verge-Extra/MESTRAL>], podemos encontrar Aceite de Oliva Virgen Extra 100% Arbequina en diferentes formatos, Aceite de Oliva Virgen Extra con certificación de Agricultura Ecológica por la UE, y una gama de Vinagres autóctonos, con DOP de Jerez e IGP de Módena. Como novedad, cuentan con condimentos a base de Aceite de Oliva Virgen Extra macerados con sabores mediterráneos de primera calidad: pétalos de rosa, limón, trufa negra, cayena, boletus, albahaca, ajo negro ahumado, orégano y romero.

<https://www.mestralcambrils.com/> [<https://www.mestralcambrils.com/es>]

<https://www.instagram.com/olimestral/> [<https://www.instagram.com/olimestral/>]

<https://www.facebook.com/OliMestral/> [<https://www.facebook.com/OliMestral/>]

<https://www.linkedin.com/company/olimestral/> [<https://www.linkedin.com/company/olimestral/>]

mestral@coopcambrils.com / [676 25 25 23](tel:676252523) / www.mestralcambrils.com

Caprabo, Programa de Proximidad por Comarcas

La jornada se enmarca en el Programa de Proximidad por Comarcas de Caprabo, que tiene como objetivo poner en valor los productos cercanos, de calidad y de temporada. Caprabo puso en marcha las Jornadas Gastronómicas de Productos de Proximidad en el año 2015, y desde entonces, ha llevado a cabo hasta 23 ediciones, todas ellas dedicadas a productos de proximidad y de temporada. Caprabo es el supermercado con mayor compromiso con la producción de proximidad. Cuenta con un Programa de Proximidad por Comarcas a través del cual ha dado entrada en sus tiendas a unos 325 pequeños productores y cooperativas agrarias y a más de 3.200 de sus productos. La compañía trabaja con cada comarca catalana de manera específica, de acuerdo con la riqueza de su producción agroalimentaria. El Programa incluye varias iniciativas de soporte a la producción de proximidad, entre las que destacan las acciones promocionales en los supermercados, campañas anuales para el fomento del consumo de productos de proximidad, la comunicación de las iniciativas vinculadas a proximidad a sus más de un millón de clientes con tarjeta, las Ferias Caprabo de Productos de Proximidad en las comarcas catalanas y la organización de jornadas gastronómicas con productos de proximidad de temporada, entre las más destacadas. El Programa cuenta con el soporte del [Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació](#), [<http://agricultura.gencat.cat/es/inici>] la [Federació Catalana de DOP-IGP](#) [<https://www.federaciopigp.cat/>] y la [Federación de Cooperativas Agrarias de Cataluña \(FCAC\)](#). [<https://www.cooperativesagraries.cat/>]

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

Caprabo, 65 años del primer supermercado

Caprabo es una marca referente y la compañía de supermercados con mayor trayectoria. Nació en la ciudad de Barcelona en el año 1959 y, en 2024, cumple 65 años de historia. El primer supermercado Caprabo abrió sus puertas un 11 de julio de 1959 en la calle Sant Antoni Maria Claret 318 de Barcelona. La emblemática tienda sigue abierta hoy en día, tiene una superficie comercial de 470m² distribuidos en dos plantas y emplea a 13 personas. Supone un símbolo del sector, ya que revolucionó, en su momento, la forma de comprar alimentación.

<https://www.caprabo.com/export/shared/.content/pdf/caprabo-libro-50-aniversario.pdf> [</export/shared/.content/pdf/caprabo-libro-50-aniversario.pdf>]

<https://www.youtube.com/watch?v=9Y5FLVKqBTc> [<https://www.youtube.com/watch?v=9Y5FLVKqBTc>]

Caprabo

Tiene una red de unos 300 supermercados en las cuatro provincias de Cataluña y en la compañía trabajan unas 6.000 personas. Cada día, más de 100.000 personas compran a sus supermercados y un millón de clientes usan regularmente su Tarjeta Club Caprabo. Caprabo es pionera en la venta de alimentación por Internet a través de [Capraboacasa](#) [<https://www.capraboacasa.com/portal/es>].

www.caprabo.com [</sites/caprabocom/>]
[</sites/caprabocom/>] www.capraboacasa.com [<http://www.capraboacasa.com>]
[<http://www.capraboacasa.com>] www.caprabo.com/es/clubcaprabo/
[</sites/caprabocom/es/clubcaprabo/>] www.x.com/caprabo [<http://www.x.com/caprabo>]
[<http://www.x.com/caprabo>] www.facebook.com/caprabo
[<http://www.facebook.com/caprabo>] www.flickr.com/photos/caprabo
[<http://www.flickr.com/photos/caprabo>] www.youtube.com/user/Caprabo50
[<http://www.youtube.com/user/Caprabo50>] www.instagram.com/caprabo_supermercats/
http://www.instagram.com/caprabo_supermercats/]