

Caprabo celebra la I Jornada Gastronómica del queso, la mantequilla y la avellana de proximidad con sello DOP

NOTA DE PRENSA 19 sep 2023

Barcelona, 19 de septiembre de 2023.- Caprabo y la Federació Catalana DOP-IGP [<https://www.alimentsdorigen.cat/>] han celebrado hoy la I Jornada Gastronómica Caprabo de Productos de Proximidad de la Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya, el Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya y la Avellana de Reus, todos ellos con sello de calidad DOP

El encuentro, que ha tenido lugar en el **espacio Chef Caprabo de L'Illa Diagonal**, en Barcelona, ha contado con la chef **Gessamí Caramés** [<https://www.instagram.com/gessamicarames/?hl=es>

], que ha preparado un menú completo con tres recetas elaboradas sobre la base de estos tres ingredientes.

Caramés, que gestiona junto con sus hermanos el restaurante **Meleta de Romer** [<https://www.meletaderomer.com/>] en La Ametlla de Mar, en la provincia de Tarragona, es pastelera y copresentadora del programa 'Cuines' de TV3, y autora del libro de postres titulado 'Meleta de Romer'.

La jornada ha contado con la asistencia de la directora de la Federació Catalana DOP-IGP, **Sònia Pina**; la presidenta de la DOP Avellana de Reus, **Esther Gomis**; el representante de la DOP Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya y de la DOP Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya **Julien Morales**; y el responsable de Producción de Proximidad de Caprabo, **Fernando Tercero**.

Durante el acto, la directora de la Federació Catalana DOP-IGP, **Sònia Pina**, ha explicado que *"desde la Federació velamos por dar a conocer la calidad y autenticidad de nuestros productos de proximidad. Creemos firmemente que los alimentos con sello DOP e IGP son una garantía de excelencia y un reflejo de la riqueza de nuestra tierra y tradiciones culinarias, y por ello ampliamos nuestro trabajo con Caprabo, para sumar fuerzas y hacer llegar estos tesoros locales a más hogares y consumidores"*.

Por su parte, el responsable de Producción de Proximidad de Caprabo, **Fernando Tercero** ha destacado que *"las Jornadas Caprabo nos permiten avanzar en uno de nuestros principales ejes estratégicos: promover el conocimiento y el consumo de productos de proximidad. Este encuentro tiene un formato idóneo, porque permite conocer mejor el producto y su tratamiento en la cocina. Supone un importante elemento de innovación y una forma original de dar a conocer calidad y la variedad de nuestros productos y los pequeños productores y cooperativas agrarias de los que proceden"*.



Cercanía, de calidad y de temporada

La jornada, que 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, ha contado con un menú de salados y dulces con tres originales recetas elaboradas sobre la base del queso, la mantequilla y la avellana con sello DOP.

SHOWCOOKING QUESO, MANTEQUILLA Y AVELLANA DOP:

Sääm de rodaballo

Hamburguesa con queso DOP de l'Alt Urgell y la Cerdanya y praliné de avellana DOP de Reus

Pastel de queso DOP de l'Alt Urgell y la Cerdanya con crumble de avellana DOP de Reus

**Todos los platos llevan mantequilla en su elaboración.*

Firme apuesta por la gastronomía de proximidad

Caprabo puso en marcha la celebración de las Jornadas Gastronómicas de Productos de Proximidad en el año 2015, en el marco del Programa de Proximidad por Comarcas. Desde entonces, ha celebrado hasta 21 ediciones, todas ellas dedicadas a productos de proximidad de temporada. A través de un enfoque gastronómico que une el producto y la cocina para destacar la calidad de cada alimento, Caprabo ha puesto en valor productos como la **alcachofa** de Sant Boi, o el **arroz** del Delta de l'Ebre, de mano de destacados Chefs como **Fran López** [<https://www.xertarestaurant.com/chef-fran-lopez/>], con doble estrella Michelin o **Harry Wieding** [<https://www.instagram.com/harry.wieding/?hl=es>], con dos soles de la Guía Repsol.

Sobre el queso, la mantequilla y la avellana DOP

La Denominación de Origen Protegido (DOP) es, junto a la Indicación Geográfica Protegida (IGP), 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 encuentran **el Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya, la Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya, y la Avellana de Reus.**

La **DOP Queso de l'Alt Urgell y La Cerdanya** comprende la zona geográfica de las comarcas que le dan nombre. Elaborado a partir de la leche de vaca raza frisona, se puede reconocer por su textura tierna y cremosa, así como por su sabor suave i equilibrado. Su maduración tradicional favorece el desarrollo de aromas con notas de fruta seca, musgo y setas.

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

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

Con leche recogida a diario y nata fresca del Pirineo se elabora la mantequilla **DOP de l'Alt Urgell y la Cerdanya**. La mantequilla se elabora mediante la maduración lenta de la nata con fermentos lácticos que le darán unos aromas intensos a nata fresca y un *bouquet* característicos y que, de alguna manera, recuerdan a la avellana. Es una mantequilla pastelera con un grado de untabilidad muy alto sin separación de fases. Se distingue por ser muy firme y plástica, no se rompe, no se agrieta y no es 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 protege las variedades negrita, paueteta, gironella, morella y culplana, tradicionalmente cultivadas en una amplia zona de las comarcas tarraconenses del Alt Camp, el Baix Camp, la Conca de Barberà, el Priorat, el Tarragonès y la Terra Alta. La avellana de Reus es un fruto seco de calidades gastronómicas y alimentarias excepcionales, ideal para consumir en cualquier hora del día, sea cruda o tostada. También es un ingrediente perfecto para ser utilizado en la cocina, en diversidad de platos o para la elaboración de salsas.

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

Caprabo, Programa de Proximidad por Comarcas

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 300 pequeños productores y cooperativas agrarias y a más de 2.800 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 [Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural](#) [<http://agricultura.gencat.cat/es/inici>], la [Federación Catalana de DOP-IGP](#) [<https://www.alimentsdorigen.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/>]

Federació Catalana DOP-IGP

Es una entidad sin ánimo de lucro, que agrupa a la mayoría de los Consejos Reguladores DOP-IGP de Catalunya. Esto representa a más de 154 empresas, casi todas cooperativas. En su conjunto emplean a cerca de 4.000 personas, suman el trabajo de más de 16.000 agricultores y ganaderos.

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

Caprabo

Caprabo, compañía de supermercados de referencia, nació en la ciudad de Barcelona el 1959. Tiene una red de casi 300 supermercados en las cuatro provincias de Cataluña y trabajan más de 6.000 personas. Caprabo apuesta por la diferenciación a través de la salud, la producción agroalimentaria de proximidad, los productos frescos, el ahorro personalizado, la variedad y la innovación. Cada día, más de 150.000 personas compran a los supermercados Caprabo 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>] y ha sido la primera empresa de distribución en lanzar al mercado una *app* de compra.

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

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

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

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

[<http://www.twitter.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/]