

Caprabo y la Federació Catalana DOP-IGP celebran la I Jornada Gastronómica del turrón y las clementinas con sello de calidad

NOTA DE PRENSA 11 dic 2023

*Barcelona, 11 de diciembre de 2023.- Caprabo y la Federació Catalana DOP-IGP [<https://www.alimentsdorigen.cat/>] han celebrado hoy la I Jornada Gastronómica de Productos de Proximidad del Turrón de Agramunt y las Clementinas de las Terres de l'Ebre, ambos productos de proximidad con **sello de Indicación Geográfica Protegida (IGP)**.*

La iniciativa, que ha tenido lugar en el **espacio Chef Caprabo del supermercado de la compañía en L'Illa Diagonal**, en Barcelona, ha contado con el chef **Sergi Aritzeta** [<https://www.instagram.com/sergiaritzcook/>], del Restaurante **El Truc** [https://www.instagram.com/eltruc_restaurant/?hl=es] de Agramunt (Lleida). Aritzeta ha preparado un menú completo con recetas elaboradas con turrón y clementinas.



La jornada ha contado con la asistencia del presidente de la Federació Catalana DOP-IGP, **Josep Pere Colat**; la directora de la Federació Catalana DOP-IGP, **Sònia Pina**; el presidente de la IGP Clementinas de las Terres de l'Ebre, **Federico Tarazona**; la representante de la IGP Turrón de Agramunt, **Zoe Valero** y el responsable de Producción de Proximidad de Caprabo, **Fernando Tercero**.

El presidente de la Federación Catalana DOP-IGP, **Josep Pere Colat**, ha remarcado "*el valor de la apuesta de Caprabo por acercar a los consumidores los alimentos con DOP e IGP*", así como "*la necesidad de dar a conocer estos productos a través de acciones que pongan en valor la riqueza gastronómica del territorio y, especialmente, la calidad, tradición y excelencia que define las DOP e IGP catalanas. Se trata de alimentos con unos distintivos de calidad otorgados por la Unión Europea que garantizan el cumplimiento de unos estrictos estándares de producción y elaboración*".

Por su parte, el responsable de Producción de Proximidad de Caprabo, **Fernando Tercero** ha destacado que "*las Jornadas Caprabo de Productos de Proximidad nos permiten acercar el trabajo de los pequeños productores y cooperativas agrarias a los consumidores a través de la cocina. La idea de preparar un menú completo con estos productos persigue mostrar la versatilidad que tienen*". Y añade que "*trabajamos, de la mano de la Federació, para fomentar un consumo y un conocimiento más amplio del producto con sello de calidad*".

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 dulces y salados, en el que el Chef Sergi Aritzeta ha combinado el Turrón de Agramunt y las Clementinas de las Terres de l'Ebre con sello IGP.

Aritzeta, que participa por segunda vez en las Jornadas Gastronómicas de Productos de Proximidad de Caprabo, se ha formado en diferentes cocinas, dos de ellas con Estrella Michelin y cuenta con diversos reconocimientos, como el premio al mejor trabajo de cocina en la 29ª edición del concurso Jóvenes Cocineros Àngel Moncusí de la Federación de Hostelería de Lleida (2018).

SHOWCOOKING TURRÓN Y CLEMENTINAS CON SELLO IGP:

Pato marinado con Clementina, miso, Turrón de Agramunt y buñuelo de asado

Nube de aceituna negra y Turrón de Agramunt

Sorbete de Clementina, sésamo negro y Turrón de Agramunt maridado con

kombucha de mandarina

Firme apuesta por la gastronomía de proximidad

Caprabo puso en marcha 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 22 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 Turrón y las Clementinas IGP

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) es 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 **10 alimentos con sello IGP**, entre los que se encuentran **el Turrón de Agramunt y las Clementinas de las Terres de l'Ebre**.

La **IGP Turrón de Agramunt** comprende el término municipal de Agramunt, de la comarca del Urgell, en Lleida. El turrón se elabora a base de una cuidadosa mezcla de avellanas o almendras, azúcar, miel y clara de huevo, y se presenta en tabletas redondas o rectangulares de varios tamaños y pesos. Todo esto le da a la masa un ligero color marrón dorado frágil y crujiente. El porcentaje mínimo de almendra o avellana es del 46% al 60%, según el turrón sea de categoría extra o suprema.

<http://www.igp-torrodagramunt.com/> [<http://www.igp-torrodagramunt.com/>]

La **IGP Clementinas de las Terres de l'Ebre** es un símbolo de calidad y confianza para el consumidor, que tiene la finalidad de proteger y promocionar un producto que reúne unas características diferenciales: un periodo de madurez del fruto muy prolongado en el tiempo, gran calidad gustativa y un color externo naranja muy acentuado e intenso. Las Clementinas IGP pertenecen a la Reserva de la Biosfera de les Terres de l'Ebre. Podemos observar cómo sus condiciones edafoclimáticas influyen en la extraordinaria calidad de los productos, ya que son más jugosas y dulces de lo habitual.

<https://www.federaciopigp.cat/es/igp/clementines-de-les-terres-de-lebre> [

<https://www.federaciopigp.cat/es/igp/clementines-de-les-terres-de-lebre>]

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 Cataluña. Esto representa a más de 265 empresas, casi todas cooperativas, que en su conjunto dan empleo a cerca de 4.000 personas, además de los 20.500 agricultores y ganaderos que producen y elaboran estos productos que han obtenido la máxima certificación de calidad que otorga la UE a un alimento.

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

Caprabo

Caprabo es una marca referente y la compañía de supermercados con mayor trayectoria. Nació en la ciudad de Barcelona en 1959 y tiene una red de unos 300 supermercados en las cuatro provincias de Cataluña. 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 100.000 personas compran en los supermercados Caprabo

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](https://www.twitter.com/caprabo)] www.facebook.com/caprabo

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

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

[[http://www.youtube.com/user/Caprabo50](https://www.youtube.com/user/Caprabo50)] www.instagram.com/caprabo_supermercats/[

[http://www.instagram.com/caprabo_supermercats/](https://www.instagram.com/caprabo_supermercats/)]