

Chef Caprabo se consolida como un espacio gastronómico de referencia

NOTA DE PRENSA 21 ago 2018

Chef Caprabo se consolida como un espacio gastronómico de referencia

21 de agosto de 2018.- Chef Caprabo, el espacio gastronómico de Caprabo ubicado en el supermercado del Centro Comercial L'illa Diagonal de Barcelona, se ha convertido en un referente gastronómico por la variedad, calidad, interactividad y versatilidad de los talleres que imparte.

Durante el primer semestre del 2018, Chef Caprabo ha organizado hasta 138 talleres, 9 más que en el mismo periodo del año anterior.

Chef Caprabo ofrece una experiencia gastronómica en la que los asistentes pueden aprender mientras cocinan ellos mismos los platos y los degustan al finalizar. De la mano de chefs profesionales, los asistentes aprenden a elaborar platos creativos y tienen la oportunidad de conocer nuevas técnicas y trucos de cocina.

Talleres de cocina del mundo y temáticos, los de más éxito

Los talleres que más se han repetido y han sido los más solicitados en 2018 son los de cocina japonesa, los talleres de tapas, los de paella y fideuá, y los de cocina peruana e italiana. También han tenido un especial interés los talleres de cocina vegana, vegetariana y macrobiótica, y la cocina de platos rápidos y ligeros, que muestran la tendencia del creciente interés por los hábitos de alimentación saludables.

Casi un millar de personas han pasado este primer semestre del año por la experiencia Chef Caprabo. Los



Ver imagen



Ver imagen

Ver imagen

meses de abril y mayo han sido los que han tenido mayor actividad, con 26 talleres a lo largo de cada mes. Para el segundo semestre, Chef Caprabo prepara nuevos talleres, adaptándose también a la estación del año, poniendo especial énfasis en los productos de proximidad y de temporada, y a los platos tradicionales de las festividades correspondientes.

Talleres Kids

Los niños y las niñas también tienen su espacio en **Chef Caprabo**. Los “**Talleres Kids**”, especialmente dedicados a los más pequeños, han ofrecido cursos de cocina mexicana, de postres japoneses, y de pasta. Una variedad de cocinas del mundo que ha tenido muy buena acogida por parte de los pequeños.



Además, con la llegada de la Navidad Caprabo fomenta el hábito culinario entre los más pequeños de la casa con la celebración de los talleres **Master Kids Junior**. Estos están dirigidos a niños y niñas de entre 7 y 12 años, que tengan ganas de aprender deliciosas recetas navideñas y llevarlas a la práctica.

Semanas especializadas

Además de su programación habitual de cursos y talleres, **Chef Caprabo** también organiza semanas especializadas en temáticas concretas. Entre las que ya se han celebrado se encuentra la **Semana Saludable**, con talleres, actividades y charlas para fomentar una **alimentación y estilo de vida saludables**, una alimentación natural y sencilla. Entre las actividades de la semana se realizaron talleres de cocina macrobiótica, cocina vegana, o cocina natural y energética, sesiones para elaborar snacks saludables y energéticos para deportistas, o desayunos, meriendas y postres dulces y sanos.

La **Semana Gastronómica Mejicana**, por ejemplo, es otra actividad organizada en **Chef Caprabo** que pone en valor la **riqueza de la gastronomía mejicana** y contó con los mejores chefs mejicanos de la ciudad, que impartieron talleres y sesiones demostrativas.

Jornadas Gastronómicas

En el marco del **Programa de Proximidad por Comarcas** de Caprabo, la compañía sigue apostando por la producción de proximidad y potenciando las jornadas gastronómicas y que ponen en valor los productos de la tierra con alto valor culinario. En el marco de esta estrategia, Caprabo acoge en **Chef Caprabo** las presentaciones de la **Ruta Gastronòmica del Xató** y de la **Fiesta Gastronòmica del Xató de Vilafranca del Penedès**, la **Ruta de l’Anxova de l’Escala** o la **Jornada del Calçot de Valls**. En marzo, se celebró la **Primera Jornada de Cocina de Proximidad con Productos de Cooperativas Agrarias de Cataluña** en colaboración con la FCAC

Caprabo la companyia amb més desenvolupament gastronòmic

Desde la puesta en marcha del espacio gastronómico en junio de 2014, han pasado por **Chef Caprabo** más de 6.000 participantes con un crecimiento anual del número de talleres. Estos han ido variando y adaptando su temática a las últimas tendencias gastronómicas con cursos sobre ramen, pizza japonesa, brunch y cocktails, sushi y gin tonics, entre otros; y a las nuevas demandas relacionadas con una alimentación saludable con propuestas como sushi macrobiótico, cocina vegana y energética, brunch saludable o platos ligeros y energéticos.

Caprabo es la compañía de distribución que más aporta en la difusión de la cocina tradicional de calidad bajo el espacio **Chef Caprabo**. El portal www.chefcaprabo.com [</sites/chefcaprabo/>] agrupa todas sus iniciativas vinculadas a la gastronomía como la revista corporativa **Sabor**, un recetario online de más de 1.000 propuestas y el **canal cocina en YouTube** [<https://www.youtube.com/watch?v=vtr7-EpYYGM&list=PL5Bfi4OAq2uRnj3v1D4qWszqbGR880Bwn>] donde se pueden ver cerca de 70 vídeo recetas y consejos de cocina.

Revista Sabor, referente gastronómico

Caprabo fue pionera al editar en 1977 la revista **Sabor** como revista de cocina en el mercado. Esta revista nació con la vocación de trasladar a los clientes de Caprabo servicios de utilidad e información corporativa de la compañía, así como ser un claro elemento de valor añadido para el consumidor. Esta revista, que cuenta con una tirada de 240.000 ejemplares, ofrece de forma trimestral una gran variedad de recetas, consejos nutricionales y noticias sobre alimentación, salud y bienestar.

Caprabo

Caprabo, compañía de supermercados de referencia, nació en la ciudad de Barcelona el año 1959. Es el supermercado más antiguo de España. Actualmente tiene una red de 330 supermercados, ubicados en el tejido urbano de las zonas estratégicas de Cataluña y Navarra. Caprabo destaca por su innovación, calidad de servicio y personalización de la oferta. Representa el supermercado urbano de prestaciones con el mayor número de referencias por metro cuadrado, que combina la oferta de ahorro con la oferta en marcas más amplia del mercado. Cada día, más de 200.000 personas compran en los supermercados Caprabo. Más de un millón de clientes de Caprabo usan su tarjeta cliente Caprabo con regularidad. Caprabo es pionera en la venta de alimentación por Internet a través de Capraboacasa y ha sido la primera empresa de distribución en lanzar al mercado una app de compra. Desde 2007, Caprabo forma parte del Grupo Eroski del que supone el 20% del negocio. En 2019, Caprabo cumplirá su 60 aniversario como supermercado más antiguo de España.

www.caprabo.com [</sites/caprabocom/>]

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

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

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>]