



CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO

COMUNICATO STAMPA

Consorzio in missione a MADRID ENOFUSION, SALONE della GASTRONOMIA STELLATA

PROSECCO Y TAPAS

Treviso, 30 gennaio 2017. **Cento espositori e pubblico selezionato per Enofusión**, evento internazionale riservato al vino, organizzato nel cuore di Madrid come costola di Madridfusión, salone della gastronomia stellata, la cui notorietà sta oltrepassando i confini della Spagna.

Nel Palacio Municipal de Congresos de Madrid si è conclusa in questi giorni la manifestazione che ha registrato un afflusso medio di 120 visitatori l'ora, composto per l'85-90% da addetti ai lavori, il restante 10-15% da consumatori finali.

Presente per la prima volta anche il Consorzio Prosecco Doc con una MasterClass sul tema "Prosecco Doc y Tapas" alla scoperta di piacevoli e innovativi abbinamenti tra le bollicine veneto-friulane e le tapas, specialità spagnola che accompagna tipicamente l'aperitivo.

In questo caso si è trattato di stuzzichini davvero 'chic' creati e commentati dallo **chef stellato Quim Casellas**, del Restaurant Hotel Casamar di Girona, prima stella Michelin conquistata nel 2011.

"Il Prosecco a me ricorda il Mediterraneo e ho pensato di abbinarlo a delle Tapas di pesce che richiamano questa comune identità – ha più volte affermato lo chef Quim Casellas durante la MasterClass – così per ciascun diverso Prosecco ho proposto un piatto di mare che esaltasse questo profilo nei vini in degustazione: **La Jara, Astoria, Villa Sandi, Az. Agr. Soligo, Vivo Cantine**".

La MasterClass, tenuta per conto del Consorzio Prosecco Doc da Tobia Capuzzo, dallo chef Casellas, dall'export manager di Villa Sandi, ha registrato un pronto sold out e un'entusiastica partecipazione gratificata anche dagli indovinati assaggi

CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO

Piazza Filodrammatici, 3 - 31100 TREVISO IT - t +39 0422 1572383 - f +39 0422 1572385
info@consorzio.prosecco.it - www.consorzio.prosecco.it
c.f. 04339160261 - p.iva 04484620267

gourmet.

Ad Enofusion il Consorzio ha pure partecipato -in prima fila- nella Wine Gallery, la sezione dedicata alla degustazione 'libera' ovvero accessibile a tutti i partecipanti ed è stato subito boom: di richieste d'informazione sulle caratteristiche della Denominazione e di assaggi.

MasterClass Prosecco Doc - Proposta dello chef Casellas

1) PROSECCO Doc Az. Agr. SOLIGO

in degustazione con

Le tre OSTRICHE servite al naturale con fiori e foglie di BORRAGINE

2) PROSECCO Doc Cantine VIVO

in degustazione con

INSALATA di ALGHE della COSTA BRAVA con SESAMO tostato e note piccanti di ZENZERO in contrappunto

3) PROSECCO Doc LA JARA

in degustazione con

TARTARE di GAMBERI ROSSI di Palamós con schiuma di mare

4) PROSECCO Doc ASTORIA GALIE

in degustazione con

BOMBON di CIOCCOLATO BIANCO con FINOCCHIO a tocchetti

5) PROSECCO Doc Extra dry VILLA SANDI IL FRESCO

in degustazione con

BOMBON di CIOCCOLATO NERO con OREJONES

Albina Podda / Ufficio Stampa – Relazioni Esterne

M 348 4510176

**CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO**

CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO

Piazza Filodrammatici, 3 - 31100 TREVISO IT - t +39 0422 1572383 - f +39 0422 1572385

info@consorzio.prosecco.it - www.consorzio.prosecco.it

c.f. 04339160261 - p.iva 04484620267