

Estiu de sopars gastronòmics als cellers de Corpinnat

La segona edició del Festival Gastronòmic Corpinnat se celebrarà en espais singulars dels 11 cellers de la marca entre el 15 de juny i el 31 de juliol.



El Festival Gastronòmic Corpinnat es caracteritza per reunir diferents xefs i restaurants de primer nivell per oferir sopars irrepetibles als diferents cellers de la marca. Enguany, se celebrarà entre el 15 de juny i el 31 de juliol i cada restaurant o xef decidirà el menú que s'oferirà en funció del celler on s'organitzi el sopar per adaptar-lo amb els seus corpinnats.

La presentació de l'esdeveniment s'ha fet al Palau Robert de Barcelona i ha aplegat una setantena d'assistents, entre ells una àmplia representació dels cuiners i cuineres que participen en aquest segon festival. En nom d'ells han parlat **Xavier Pellicer**, **Carles Gaig** i **Quim Casellas**, els quals han celebrat la segona edició del festival i han assenyalat que per a ells és un repte servir sopars fora del restaurant i en un entorn tan especial com són els propis cellers i el paisatge entre vinyes.



Presentació del segon Festival Gastronòmic Corpinnat. Foto: Corpinnat.

Ton Mata i **Xavier Nadal**, president i vicepresident de Corpinnat, han destacat el compromís de tots els cellers per consolidar aquesta oferta enogastronòmica, que l'any passat va atraure prop de 2.500 persones. I, finalment, el director de l'Escola d'Art Arsenal de Vilafranca, **Albert Abella**, i el cap d'estudis, **Ferran Boher**, han parlat del projecte de col·laboració que han iniciat amb CORPINNAT i que ha permès dissenyar el cartell d'aquesta segona edició a partir d'un projecte de la mateixa escola en el qual s'hi han implicat una desena d'alumnes. Els guanyadors del cartell d'aquest any, Mika Granero i Pau Hernández, han apostat per un disseny realitzat a partir de la tècnica fotogràfica on líquids de diferents colors que representen la vinya, el mar i l'escumós es barregen entre ells creant "el maridatge perfecte".



Gramona

LOPART

Nadal

Recaredo

SABATÉ i COCA

TORELLÓ

HUGUET
de
CAN FEIXES

júlia
BERNET

descRegut

PARDAS

Cartell Festival Gastronòmic Corpinnat. Foto: Corpinnat.

L'objectiu del festival és doble: posar en valor la riquesa i diversitat gastronòmica del nostre país i el talent dels cuiners i cuineres i donar a conèixer els valors de Corpinnat com a marca de qualitat de vins escumosos nascuts al cor del Penedès.

Com consultar el calendari i fer les reserves?

El públic que participa al sopar té l'opció de fer una visita prèvia al celler. Les reserves ja es poden gestionar directament a través del web de CORPINNAT, espai on també hi ha el calendari de tots els sopars programats. Aquest mateix procés es podrà realitzar de manera personalitzada al web de cada celler o directament contactant amb cada restaurant.

Alguns dels restaurants que han confirmat la seva participació són: 1918 Cuina del Mar, Cal Pere del Maset, Cal Xim, Carles Gaig, Casamar, Casanova Restaurant, Citrus del Tancat, Diferent, Divinum, El Cigró d'Or, Nomo, Osmosis, Pa i Raïm, Plaça del vi 7, Quatre Molins, Restaurant Massana, Restaurant Sergi de Meià, Rincón de Pepe, Torpedo, Vicus, Vilagut, Xavier Pellicer i

Xerigots, entre d'altres.