

Els vins de la setmana | Cupatges | Actualitzat el 05/07/2022 a les 17:40

Un escumós català, present al sopar de la OTAN a Madrid

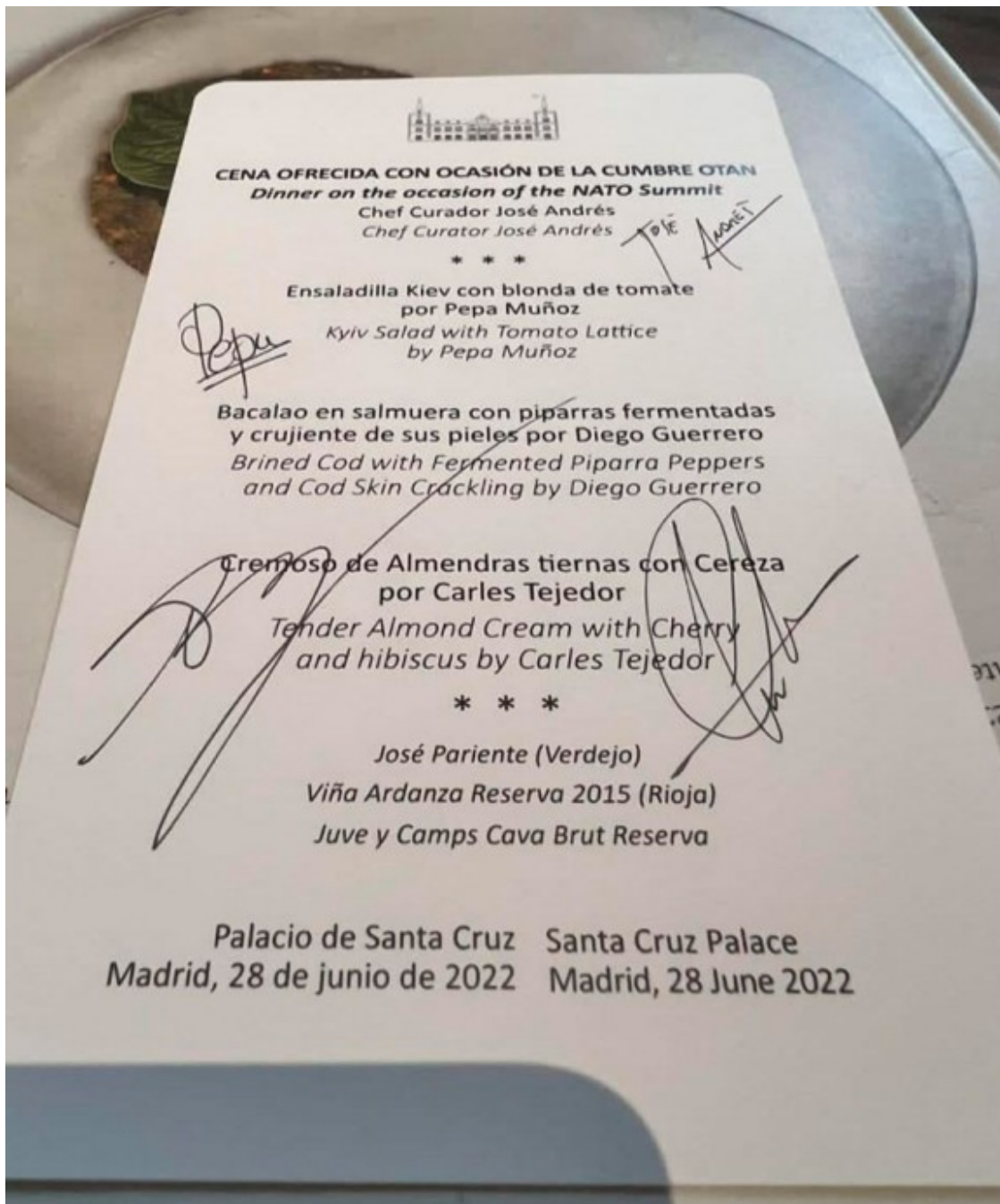
El cava Juve & Camps ha estat un dels tres vins escollits pel sopar de gala



El xef José Andrés ha estat l'encarregat del menú | Juvé & Camps Prime Brands

Juvé & Camps ha estat l'escumós escollit per maridar el menú -dissenyat pel famós xef asturià José Andrés- del sopar previ a la celebració de la cimera de l'**OTAN**, que ha congregat 40 mandataris internacionals i 5.000 assistents de mig planeta a Madrid, entre el 28 i el 30 de juny.

En un ambient solemne, els convidats (màxims representants dels 30 països socis de l'OTAN, aliats com Corea del Sud, Finlàndia i Suècia i representants de la Unió Europea) van compartir estovalles durant la vigília de l'inici de la Cimera de l'Aliança Atlàntica a capital de l'Estat. Madrid ha estat, durant tres dies, l'epicentre del planeta, amb un desplegament de 10.000 efectius de cossos i forces de seguretat de l'estat, vetllant perquè el matx discourregués amb normalitat.



El compromès xef **José Andrés**, fundador de l'**ONG World Central Kitchen**, s'ha encarregat de servir un menú confeccionat per tres prestigiosos cuiners espanyols: Pepa Muñoz, Diego Guerrero i Carlos Tejedor. Les propostes han tingut un clar caire d'homenatge a la cuina ucraïnesa.

L'entrant ha consistit en una ensalada Kíev amb blonda de tomàquet, passant a un bacallà amb salmorra amb piparres fermentades i cruixent de les seves pells com a plat principal, per tancar amb un cremós d'ametlles tendres amb cirera. El trio de vins escollits han estat un Verdejo, un Rioja i el **Cava Brut Reserva de Juvé & Camps**.

