

Nota de premsa

El cuiner Xavier Pellicer amb la Verema Solidària

El cuiner barceloní dona suport a la tercera edició de Verema Solidària i oferirà el tast maridat dels vins resultants de la iniciativa la tarda del 16 de maig de 2019.

Després de la participació de Josep Roca en l'edició passada, Pellicer confirma el suport del sector al projecte que enguany coorganitza accions de verema a Vall Llach, Can Ràfols dels Caus i Gramona.

Barcelona, 6 d'agost de 2018. Xavier Pellicer, el reconegut cuiner barceloní, se suma a la iniciativa Verema Solidària, un projecte que descobreix una experiència de vi i solidaritat. Després de comptar amb la implicació de Josep Roca, sommelier del Celler de Can Roca, la tercera edició del projecte que busca "tallar amb la pobresa", comptarà amb Xavier Pellicer per a que protagonitzi el tast maridat la primavera de 2019 amb els vins resultants de les veremes que tindran lloc a l'agost al celler Gramona, i al setembre a Vall Llach i Can Ràfols dels Caus. El prestigiós xef oferirà el seu restaurant Xavier Pellicer, a l'antic Nobook i Uma, al carrer de Provença, una exclusiva sessió per a les 40 persones que triïn aquesta opció.

Format per Juan Mari Arzak i sota les ordres de Jean-Jacques Simon a la cuina del restaurant Tierra, Xavier Pellicer va iniciar el seu viatge imparable en el món de la cuina que el va portar fins a Niça, per treballar amb el carismàtic xef francès Jacques Maximin del 1988 al 1990 al Théâtre, dues estrelles Michelin, i a Le Diamant Rose, també dues estrelles Michelin. Abans de tornar a Catalunya el 92 per treballar amb Santi Santamaria, Pellicer va passar dos anys a la cuina de Le Carré des Feuillants, d'Alain Ducasse. Amb el xef i propietari de El Racó de Can Fabes (tres estrelles Michelin) va compartir set anys, esdevenint un temps cabdal per créixer personalment i professionalment.

Del 1999 al 2010 va desenvolupar la seva creativitat al restaurant barceloní Àbac, una feina recompensada amb dues estrelles Michelin. Pellicer torna a Can Fabes com a soci i codirector del restaurant fins a la mort del seu amic Sant Santamaria. El 2015 comença una nova etapa amb el Céleri, a Barcelona, on aconsegueix una estrella Michelin el 2017 amb el seu concepte Healthy Kitchen. Finalment, i mentre segueix d'assessor del restaurant Misura, a l'Hotel Arima a Donosti, Pellicer enceta fa uns mesos un nou projecte personal, el restaurant Xavier Pellicer, al carrer de Provença de Barcelona. Respectuós amb els pagesos, per a ell "essencials", i seguidor de l'agricultura biodinàmica, el seu objectiu és, segons ha explicat en més d'una ocasió, "enriquir cada plat amb l'energia del sol, la lluna i les estrelles".

Com tallar amb l'exclusió social amb un xef d'estrella

La campanya de micromecenatge oberta a www.veremasolidaria.org pretén recaptar 18.000 euros i té com a beneficiàries principals dues entitats socials: la Fundació Amics de la Gent Gran-Garraf, que treballa per pal·liar la situació de soledat i l'aïllament social de les persones grans a les comarques del Garraf i Baix Penedès, i Càritas Parroquial Falset, que ofereix atenció de les necessitats més bàsiques per garantir una vida digna a persones en situació de pobresa de les poblacions de la comarca del Priorat que pertanyen a la diòcesi de Tarragona.

Els interessats a participar es poden ja inscriure a la campanya de micromecenatge a www.veremasolidaria.org. Es poden escollir entre dues de les tres veremes a realitzar ja que el 16 de setembre a Vall Llach al Priorat està plena. Es pot escollir entre el 26 d'agost a Gramona i el 22 de setembre a Can Ràfols dels Caus, totes dues al Penedès, i a partir d'avui també es pot escollir participar inscrivint-se al tast maridat amb en Xavier Pellicer. L'aportació per participar del tast maridat és de 75 euros i si t'inscrius a una verema o si ja ho has fet i a més vols participar del tast l'aportació és de 50 euros.

Verema Solidària compta actualment amb el patrocini de Can Ràfols dels Caus, Gramona, Vall Llach, New Group Maquinària Moderna, Verallia, DO Penedès i la col·laboració de Cafès Novell, Euroselecció-Riedel, Cal Feru, Creu Roja i La Granja. Finca Parera, Celler Credo i Raventós i Blanc, cellers coorganitzadors d'edicions anteriors, es mantenen fidels al projecte i col·laboraran amb diferents iniciatives solidàries a favor del mateix.

Tast maridatge amb Xavier Pellicer

Nombre de places: 40.

Data: Primavera 2019

Hora: 18h

Lloc: Restaurant Xavier Pellicer, Provença, 310, 08037 Barcelona

Comunicació

Victòria Ibàñez comunicacio@veremasolidaria.org

www.veremasolidaria.org

facebook.com/veremasolidaria

twitter.com/veremasolidaria

instagram.com/veremasolidaria