



eso complicó más la consolidación. Aun así, poco a poco los cambios han sido considerables.

—¿Cómo se podría lograr que el consumidor extremeño incorpore el cava a su día a día, como hace con la cerveza o el vino?

—Lo primero que hay que

hacer es convencer a la hostelería de que es un error gastronómico servir cava con los postres de un banquete. Es una copa que no encaja. Con un café y tarta casi ningún vino va bien, salvo algún dulce como un Pedro Ximénez o un moscatel. Entonces, lo primero

«Hay que convencer a la hostelería de que es un error gastronómico servir cava con los postres de un banquete. Es mejor de bienvenida o en la comida»

que hay que erradicar por completo es el encuentro que tiene el consumidor extremeño y nacional con el cava y los postres. Y como no le gusta en ese momento, luego no lo demanda. Si le dieran ese mismo cava como copa de bienvenida o durante la comida, lo disfrutaría mucho más.

—Almendralejo es la única localidad de Extremadura autorizada para producir cava dentro de la Denominación de Origen, y su nombre ya está asociado en España a este producto. ¿Qué siente al saber que usted contribuyó a que la ciudad llevara este sello distintivo?

—Una gran satisfacción. Almendralejo no se conocía por sus vinos, aunque Badajoz era la segunda productora de España. Como vendíamos a granel, no había ese reconocimiento. Al salir al mercado con un producto de una calidad altísima como el cava sorprendimos mucho, porque se asociaba solo a Cataluña. Hoy se nos reconoce por ello, y es una gran satisfacción. Además, en Extremadura tenemos dos productos gastronómicos enormes que armonizan perfectamente: el cava y el jamón ibérico de bellota. Son dos productos únicos que deberían ser la punta de lanza de la gastronomía extremeña. Así que disfrutemos de estos productos de gran calidad y tan prestigiosos y que son de gran satisfacción a la hora de tomarlos.

—¿Cómo cree que ha cambiado la percepción de Almendralejo gracias al cava?

—Muchísimo. Ha dado imagen y prestigio, y también ingresos y rentabilidad. La uva para cava se pagó el año pasado



OTC
extremadura

Oficina de Transformación Comunitaria

La Agencia Extremeña de la Energía te ayuda a crear gratuitamente tu comunidad energética



contacto@otcextremadura.org

Telf: 924 262 161

Telf: 927 006 090

www.otcextremadura.org

ahorra gestionando
tu propia energía

SIN COMUNIDAD
ENERGÉTICA PAGAS

775 €/AÑO

CON COMUNIDAD
ENERGÉTICA PAGAS

288 €/AÑO*

* ahorro estimado con una
instalación FV de 2 kW



hasta 500€ al año
en tu factura de la luz

