

A rustic outdoor dining table is set in a vineyard at sunset. The table is covered with a white cloth and features a striped runner, bread, fruit, wine glasses, and a large black bucket. The background shows a vineyard with wooden stakes and a line of trees under a clear sky.

**CARAM!
CARAM!**

EXPERIENCIAS ENOGASTRONÓMICAS GENUINAS

Dossier de Prensa

CARAM! CARAM! es...

Un maridaje de enogastronomía local, cultura, proyectos y personas.

Entendemos la **cultura gastronómica catalana** como una **celebración**, un momento de disfrute en el que la confluencia de personas, productos singulares y sus relatos nos permite vivir instantes únicos. Desde el año 2020 buscamos crear estos espacios y escribir nuevas historias en ellos, **compartiendo y conectando con la riqueza del territorio** de una manera sencilla, cercana y dinámica. Somos orgullosas embajadoras de nuestra tierra y queremos potenciarla creando actividades que pongan en valor **pequeños obradores y bodegas de toda Cataluña**.

Nuestra sensibilidad creativa nos lleva a implicarnos personalmente en cada experiencia, seleccionando con cuidado **productos artesanos** con esencia y **escenarios cautivadores**. Este es nuestro pilar fundamental: **crear propuestas a medida** marcadas por la autenticidad y la atención al detalle. Y lo hacemos buscando productos que enlacen **tradición e innovación**, porque queremos que todo lo que ofrecemos sea un reflejo de las costumbres más arraigadas de nuestra gastronomía y, al mismo tiempo, evoque el avance y la creatividad del presente.

Nos movemos para dinamizar una comunidad de **paladares inquietos** que sitúe en el centro el fomento de un **consumo consciente y de proximidad**, que fortalezca la economía local, así como para **activar un turismo responsable**, promovido desde el respeto por el territorio y sus personas.



Equipo

Clara Soler Isart

Es fascinante el recuerdo que puede dejar una gastronomía que habla por sí sola. Creo en las vivencias palpables, cercanas y frescas; por eso mi experiencia profesional se centra en la comunicación, la sumillería y el maridaje. La creatividad en este mundo es infinita y contamos con las herramientas para personalizar al máximo cada experiencia.

Cofundadora, sommelier y especializada en comunicación audiovisual

SOMOS MUJERES JÓVENES ARRAIGADAS EN EL
PENEDÈS, PERO CON UN GRAN AMOR POR EL
TERRITORIO CATALÁN



Gemma Muray Domingo

Siempre que viajo, me gusta descubrir y aprender las costumbres locales, comprender su día a día y llevarme de recuerdo las historias que más me han inspirado, para transformarlas en nuevos valores. Mi trayectoria profesional en enoturismo me ha hecho enamorar de mi territorio, aprender a apreciar su potencial y despertar en mí el deseo de compartir todo lo que sé con quienes sienten curiosidad por nuestra tierra.

Cofundadora, sommelier y especializada en turismo

Ariadna Ràfols Ayala

Me apasiona la cultura en un sentido amplio. Me enriquece cada día y cada vez que viajo: es el eje vertebrador de mis decisiones, haciendo que todas las actividades giren en torno a la procedencia y la identidad. De aquí surge mi voluntad de promover y compartir, con personas de aquí y de más allá, aquellas costumbres que conforman nuestra esencia y que se expresan en mesas llenas de productos que hablan del territorio.

Nueva incorporación al equipo en 2024, sommelier y especializada en gestión empresarial.



Experiencias enogastronómicas

Conectamos con la riqueza del territorio y **creamos sinergias** con sus agentes para potenciarlo y poder contar aquellas historias que nos permiten emprender, a través del paladar, un **viaje por toda Cataluña**. Buscamos escenarios memorables y ofrecemos propuestas atrevidas y llenas de valor cultural, donde la **gastronomía y el vino se convierten en los protagonistas indiscutibles**.

CATALUÑA A CIEGAS

Un espectáculo para los sentidos

Creamos espacios cautivadores en ambientes relajados, cubrimos esporádicamente los ojos de los participantes y dejamos que, sin prejuicios, sean los sentidos los que conecten con la esencia de los productos, sus aromas y texturas.

Una inmersión en el mundo de la gastronomía más genuina, en la que, a través de cuatro maridajes diseñados para la ocasión, se descubren productos artesanos y vinos y espumosos de gran singularidad.



SECRETOS DEL ORO LÍQUIDO

Un deleite Mediterráneo

Dinamizamos experiencias oleogastronómicas para promover el descubrimiento del mundo del AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra). Ya sea en un molino de aceite o en la mesa de un lugar singular, destacamos el origen y las cualidades de este producto exclusivo mediante catas sensoriales maridadas con productos tan tradicionales y auténticos como quesos, chocolates o panes artesanales.

EL FESTÍN

Un festival de sabores catalanes

Creamos una mesa que invita a detenerse, a comer sin prisas y a dejarse sorprender.

Una propuesta gastronómica que celebra el territorio catalán en su máxima expresión, donde los productos locales, artesanos y de proximidad se muestran sin artificios, y son los sabores los que guían la experiencia.



Team joy

Proponemos experiencias que **giran en torno a compartir e interactuar**, actividades que fomentan el compañerismo a través del juego, sin demasiadas complicaciones, mientras se descubren entornos singulares y productos locales. Salir del ámbito más habitual y, tal como indica el nombre, crear momentos de alegría y placer en grupo.



MAR DE VIÑAS

Un recorrido de ensueño

Planteamos actividades que creen una sinfonía entre paisaje y enogastronomía. Caminatas por el Penedès para disfrutar, a cada paso, de la historia y la cultura del territorio, acompañadas de pequeños bocados gastronómicos maridados con vinos a lo largo del recorrido, lo que nos permite despertar nuevas emociones y amplificar la experiencia sensorial. Queremos rodearnos de naturaleza y conectar con el entorno mientras practicamos un turismo activo y sostenible.

COCTELERÍA CREATIVA

Las esencias de Cataluña

Elaboramos cuatro cócteles de lo más originales de la mano de un maestro coctelero y su tecnología de I+D en bartender.

El vino, el vermut, la ratafia o cualquiera de nuestras bebidas tradicionales se convierten en la base de la receta, y cada cóctel se personaliza con distintos ingredientes que tematizan la combinación y reflejan el territorio. Una propuesta refrescante e innovadora para paladares que buscan experiencias exclusivas y sugerentes.



CLÁSICOS CATALANES DISRUPTIVOS

Cocina con un giro saboroso

Queremos dar un toque de innovación y color a las recetas más clásicas de la gastronomía catalana. Dinamizamos talleres de cocina de la mano de un chef carismático que fusiona, en cada plato, los productos y sabores más frescos de la temporada. Y así, alrededor de los fogones, compartimos las costumbres catalanas y disfrutamos y degustamos este espectáculo culinario maridado con vinos y espumosos de la tierra.



Formación

Nos gusta movernos, conocer y compartir

Gracias a nuestra experiencia profesional y al tiempo dedicado a visitar productores, nos hemos especializado en el territorio catalán, y transmitimos este conocimiento impartiendo formaciones a profesionales y aficionados del sector.

Formamos parte del equipo docente de la Escuela de Enoturismo de Cataluña y hemos creado cursos formativos como: *Maridajes de paisaje, Productos y productores gastronómicos de Cataluña o Sumillería y maridaje en el Priorat, entre otros.*



Ponencias

Nos gusta comunicar de forma cercana, entendedora y desenfadada

La forma en que nos expresamos nos ha llevado a dinamizar ferias locales y profesionales, así como a liderar algunas conferencias temáticas de emprendimiento. Hemos participado activamente en eventos como la *Feria Orígens, la Feria Alimentaria o los Foros Gastronómicos de Girona y Barcelona.*



Creación de contenido digital

Nos gusta crear, colaborar y dejar huella

Intentamos captar y plasmar todo lo que vivimos, pensamos y nos motiva. Hemos colaborado con Wine Travel Observer escribiendo artículos de opinión y también con la revista Delit Gastronómico.

Galería de imágenes

¡Accede!



¡Contacta con nosotras!

www.caramcaram.com
holacaramcaram@gmail.com
+34 669 007 137 / +34 637 251 969



CARAM!
CARAM!

ALTAVEU ENOGASTRONÒMIC CREATIU