

A rustic outdoor dining table is set in a vineyard at sunset. The table is covered with a white cloth and features various items including 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!

EXPERIÈNCIES ENOGASTRONÒMIQUES GENUÏNES

Dossier de Premsa

CARAM! CARAM! és...

un maridatge d'enogastronomia local, cultura, projectes i persones.

Entenem la **cultura gastronòmica catalana** com una **celebració**, un moment de gaudi on la confluència de persones, productes singulars i els seus relats ens fa viure instants únics. Des de l'any 2020 busquem crear aquests espais i escriure-hi noves històries, des del compartir i el **connectar amb la riquesa del territori** d'una manera senzilla, propera i dinàmica. Som ambaixadores orgulloses de la nostra terra i volem potenciar-la, tot creant activitats que posin en valor **petits obradors i cellers** d'arreu de **Catalunya**.

La nostra sensibilitat creativa fa que ens involucrem personalment en cada experiència, seleccionant amb cura **productes artesans** amb essència i **escenaris captivadors**. Aquest és el nostre pilar fonamental: fer **proposades a mida** marcades per l'autenticitat i l'atenció al detall. I ho fem cercant productes que enllacin **tradició i innovació**, perquè volem que tot el que oferim sigui un reflex d'aquells costums més arrelats a la nostra gastronomia però que evoqui, a la vegada, l'avenç i la creativitat del present.

Ens movem per dinamitzar una comunitat de **paladars inquiets** que posi al centre el foment d'un **consum conscient i de proximitat**, que enforteixi l'economia local, així com per **activar un turisme responsable**, promogut des del respecte pel territori i les seves persones.



Equip

SOM DONES JOVES ARRELADES AL PENEDEÈS,
PERÒ AMB UN GRAN AMOR PEL
TERRITORI CATALÀ

Clara Soler Isart

És fascinant el record que et pot deixar la gastronomia que parla per si sola. Crec en les vivències palpables, properes i fresques, per això la meva experiència professional es centra en la comunicació, la sumilleria i el maridatge. La creativitat en aquest món és infinita i tenim les eines per personalitzar al màxim cada experiència.

Cofundadora, sommelier i especialitzada en comunicació audiovisual



Gemma Muray Domingo

Sempre que viatjo, m'agrada descobrir i aprendre els costums locals, entendre el seu dia a dia i emportar-me de record les històries que més m'han inspirat, per transformar-les en nous valors. La meva trajectòria professional en l'enoturisme m'ha fet enamorar del meu territori, aprendre a apreciar-ne el potencial i despertar en mi el desig de compartir tot allò que sé amb aquells que senten curiositat per casa nostra.

Cofundadora, sommelier i especialitzada en turisme



Ariadna Ràfols Ayala

M'apassiona la cultura, en sentit ampli. Me n'enriqueixo, diàriament i quan viatjo, i és l'eix vertebrador de les meves decisions, fent que totes les activitats hi orbitin buscant procedència i identitat. D'aquí sorgeix una voluntat de promoure i compartir, amb gent d'aquí i d'allà, aquells costums que conformen la nostra essència i que s'expressen en taules plenes de productes que parlen de territori.

Nova incorporació a l'equip el 2024, sommelier i especialitzada en gestió empresarial



Experiències enogastronòmiques

Connectem amb la riquesa del territori i **creem sinergies** amb els seus agents per potenciar-lo i per poder explicar aquelles històries que ens permeten emprendre, a través del paladar, un **viatge arreu de Catalunya**. Busquem escenaris memorables i hi oferim propostes atrevides i plenes de valor cultural, on la **gastronomia i el vi esdevenen clars protagonistes**.

CATALUNYA A CEGUES

Un espectacle per als sentits

Creem espais captivadors en ambients relaxats, tapem esporàdicament els ulls dels participants i deixem que, sense prejudicis, siguin els sentits els que connecten amb l'essència dels productes, les seves olors i textures.

Una immersió en el món de la gastronomia d'allò més genuïna en la que, a través de 4 maridatges dissenyats per a l'ocasió, es descobreixen productes artesans i vins i escumosos granment singulars.



SECRETS DE L'OR LÍQUID

Un delit Mediterrani

Dinamitzem experiències oleogastronòmiques per promocionar la descoberta del món de l'EVOO (Oli d'oliva verge extra). Sigui en un molí d'oli o sigui en una taula d'un indret singular, fem valdre l'origen i les qualitats d'aquest producte exclusiu a través de tasts sensorials maridats amb productes tan tradicionals i autèntics com formatges, xocolates o pans artesans.

EL FESTÍ

Un festival de sabors catalans

Creem una taula que convida a aturar-se, a picar sense presses i a deixar-se sorprendre.

Una proposta gastronòmica que celebra el territori català en la seva expressió més singular, on els productes locals, artesans i de proximitat es mostren sense artificis, i són els sabors els que guien l'experiència.



Team joy

Proposem experiències que van de **compartir** i d'**interactuar**, activitats que fomenten la companyonia a través del joc, sense massa complexitats, a la vegada que es descobreixen **entorns singulars i productes locals**. Trobar-se fora de l'àmbit més habitual i, com ben bé diu el nom, crear moments d'alegria i plaer en grup.



MAR DE VINYES

Un recorregut de somni

Plantegem activitats que creïn una simfonia entre paisatge i enogastronomia. Caminades pel Penedès per poder gaudir, a cada pas, de la història i la cultura del territori tot fent petits mossos gastronòmics maridats amb vins durant el recorregut, que ens permetin despertar noves emocions i amplificar l'experiència sensorial. Volem envoltar-nos de natura i connectar amb l'entorn mentre practiquem un turisme actiu i sostenible.

COCTELERIA CREATIVA

Les essències de Catalunya

Elaborem 4 còctels d'allò més originals a través d'un mestre cocteler i la seva tecnologia R+D en bartender.

El vi, el vermut, la ratafia o qualsevol de les nostres begudes tradicionals es converteixen en la base de la recepta, i cada còctel es personalitza amb diferents ingredients que tematitzen el combinat i reflecteixen territori. Una proposta refrescant i innovadora per als paladars que busquen experiències exclusives i suggerents.



CLÀSSICS CATALANS DISRUPTIUS

Cuina amb un gir saborós

Volem donar un toc d'innovació i color a les receptes més clàssiques de la gastronomia catalana. Dinamitzem tallers de cuina de la mà d'un xef carismàtic que fusiona, en cada plat, els productes i sabors més frescos de la temporada. I així, al voltant dels fogons, compartim els costums catalans, i gaudim i degustem aquest espectacle culinari maridat amb vins i escumosos de la terra.



Formació

Ens agrada moure'ns, conèixer i compartir

Gràcies a la nostra experiència professional i al temps dedicat a fer visites a productors/es, ens hem especialitzat en el territori català, i transmetem aquest coneixement impartint formacions a professionals i aficionats del sector.

Formem part de l'equip docent de l'Escola d'Enoturisme de Catalunya i hem creat cursos formatius com: *Maridatges de paisatge, Productes i productors gastronòmics de Catalunya o Sumilleria i maridatge al Priorat, entre d'altres.*



Ponències

Ens agrada comunicar de forma propera, entenedora i desenfadada

La manera en què ens expressem ens ha portat a dinamitzar fires locals i professionals, així com a liderar algunes conferències temàtiques d'emprenedoria. Hem participat activament en esdeveniments com la *Fira Orígens, la Fira Alimentària o els Fòrums gastronòmics de Girona i Barcelona.*



Creació de contingut digital

Ens agrada crear, col·laborar i deixar empremta

Intentem captar i plasmar tot allò que vivim, pensem i ens mou. Hem col·laborat amb Wine Travel Observer fent articles d'opinió i també amb la revista Delit Gastronòmic.

Galeria d'imatges

Accedeix-hi!



Contacta amb nosaltres!

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



CARAM!
CARAM!

AL TAVEU ENOGASTRONÒMIC CREATIU