



Nota de prensa

CUARENTA CHEFS PROTAGONIZAN LA ÚLTIMA CAMPAÑA DE ESTRELLA DAMM

Cuarenta Chefs protagonizan la última campaña de Estrella Damm

- *Chefs* quiere transmitir el compromiso del sector de seguir haciendo las cosas como las ha hecho siempre, para continuar siendo la gastronomía más reconocida del mundo.
- En ella, la marca ha contado con algunos de sus clientes más conocidos, como los hermanos Roca y Adrià, Dabiz Muñoz o Maca de Castro, entre otros.



Barcelona, 28 de febrero de 2021.- Al sector cervecero, y a la gastronomía en general, les ha tocado vivir tiempos difíciles. Por ello, **Estrella Damm presenta *Chefs*, una campaña en la que la marca y 42 de sus clientes más reconocidos en representación de nuestra gastronomía se comprometen a seguir trabajando como lo han hecho siempre:** apostando por la máxima calidad, usando las mejores materias primas, trabajando con productos locales, cuidando los pequeños detalles, amando el oficio e innovando. **Toda una declaración de intenciones para continuar siendo la mejor gastronomía del mundo.**

Los **hermanos Roca y Adrià, Dabiz Muñoz, Maca de Castro, Nandu Jubany, Carme Ruscalleda, Paolo Casagrande, Rodrigo de la Calle, Adrián Quetglas o Fina Puigdevall y su hija Martina** son algunas de las caras conocidas que aparecen en *Chefs*, quienes no dudaron ni un momento en

ponerse bajo las órdenes del director de cine **Alberto Rodríguez** –y con **Oriol Villar** como director creativo– para representar a nuestra gastronomía.

La declaración de intenciones que narra *Chefs* arranca en elBulli, considerado uno de los símbolos de la cocina contemporánea. Ahí, **Ferran Adrià** y **Joan Roca** inician un recorrido por senderos de la Costa Brava al que irán sumándose hasta 40 profesionales de nuestra gastronomía, mientras reflexionan sobre la situación actual y asientan las bases que guiarán sus próximos pasos: esfuerzo, dedicación, ilusión e innovación. Porque como bien apuntan **Joan y Jordi Roca** al final de *Chefs*, “no es solo nuestro medio de vida, es nuestra manera de vivir”.

Un compromiso compartido

El compromiso de los profesionales de la gastronomía por seguir siempre apostando por la máxima calidad, usando las mejores materias primas, trabajando con productos locales, cuidando los pequeños detalles, amando el oficio e innovando es también el compromiso de Estrella Damm.

Hace más de 140 años que se elabora siguiendo la receta original de 1876, resultado de la combinación de cebada malteada en su propia maltería, arroz mediterráneo y lúpulo de las mejores variedades, 100% ingredientes naturales, sin aditivos ni conservantes.

La calidad de los ingredientes y el cuidado en el detalle de todo el proceso de elaboración siguen siendo dos de las principales señas de identidad de Estrella Damm, lo que la ha convertido en una de las cervezas más valoradas y reconocidas a nivel mundial. Muestra de ello es la reciente obtención de la máxima puntuación al sabor en la última edición de los **Superior Taste Awards**, certamen que por sexto año consecutivo ha distinguido a Estrella Damm con su máximo reconocimiento.

El manifiesto de Chefs

*Hemos tomado las medidas necesarias,
y cuando nos lo han pedido, hemos cerrado.*

*Dicen que estamos en un momento de transformación total,
que nada volverá a ser como era,
que vienen tiempos difíciles.*

*Pues bien, nosotros vamos a hacer lo siguiente:
colaboraremos con los mejores productores,
trabajaremos de sol a sol,
seguiremos buscando la excelencia,
cuidando obsesivamente cada detalle,
con el máximo nivel de profesionalidad y dedicación.*

Investigaremos, innovaremos, crearemos...

*Con ilusión, con muchas ganas,
y haciendo siempre autocrítica.*

Siendo inconformistas...

y con humildad.

Es decir, seguiremos trabajando exactamente igual, como lo hemos hecho siempre.

Seguiremos haciendo lo mismo que nos convirtió en la gastronomía más respetada del mundo.

*Y así podremos seguir recibíendote en nuestra casa,
con tus amigos,
con tus compañeros de trabajo,
con tu familia.*

Para compartir, para disfrutar, para descubrir...

Para que flipes.

*Para cuidar el bienestar de tu cuerpo
y de tu alma.*

Y no podríamos hacerlo de otra forma.

*Porque esto no es solo nuestro medio de vida...
Es nuestra manera de vivir.*

Los protagonistas de *Chefs*

Ferran Adrià, elBullifoundation

Albert Adrià, Enigma

Miquel Aldana, Tresmacarrons

David Andrés, Via Veneto

Arnau Bosch, Can Bosch

Rubén Campos, Rincón de Diego

Álex Carrera, L'Aliança 1919 d'Anglès

Paolo Casagrande, Lasarte

Quim Casellas, Casamar

Jeroni Castell, Les Moles

Maca de Castro, Maca de Castro

Rodrigo de la Calle, El Invernadero Rodrigo de la Calle

Romain Fornell, Caelis

José Carlos Fuentes, El Club Allard

Marc Gascons, Els Tinars

Vicent Guimerà, L'Antic Molí

Silvia Hofmann, Grupo Hofmann

Nandu Jubany, Can Jubany

Ivan Margalef, L'Ó

Artur Martínez, Aürt

Pere Massana, Massana

Hideki Matsuhisa, Koy Shunka

Paco Méndez, Hoja Santa

Josep Moreno, Deliranto

Dabiz Muñoz, DiverXO

Rafel Muria, Quatre Molins

Paco Pérez, Miramar

Fina Puigdevall, Les Cols

Martina Puigvert, Les Cols

Adrián Quetglas, Adrián Quetglas

Víctor Quintillà, Lluerna

Albert Raurich, dos palillos

Joan Roca, El Celler de Can Roca

Jordi Roca, El Celler de Can Roca

Josep Roca, El Celler de Can Roca

Oriol Rovira, Els Casals

Francesc Rovira, Fonda Xesc

Carme Ruscalleda, Cuina Estudi

Xavier Sagristà, Castell Peralada

Albert Sastreger, Bo.Tic

Víctor Torres, Les Magnòlies

Josep Xandri, Estany Clar

Más información en www.estrelladamm.com/es