

VÍDEO Els millors xefs del país es conjuren amb Estrella Damm per superar la pandèmia

La campanya "Xefs" vol transmetre el compromís del sector per continuar sent la gastronomia més reconeguda del món



Imatge de la campanya «Xefs» | Estrella Damm

Els millors xefs del país s'han conjurat per superar la pandèmia i continuar sent la millor gastronomia del món. Un compromís que mostren a *Xefs*, la nova campanya d'**Estrella Damm** (<https://www.estrelladamm.com/ca>) per donar suport a un sector que està passant un moment molt complicat.

Vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=8-f30SPX2I8>

La companyia cervesera i 42 dels seus clients més reconeguts en representació de la gastronomia del país es comprometen a seguir treballant com ho han fet sempre: apostant per la màxima qualitat, utilitzant les millors matèries primeres, treballant amb productes locals, tenint cura dels petits detalls, estimant l'ofici i innovant. Tota una declaració d'intencions per continuar sent referents a nivell mundial.

[noindex] [noauthor]

Els germans Roca i Adrià, Dabiz Muñoz, Maca de Castro, Nandu Jubany, Carme Ruscalleda, Paolo Casagrande, Rodrigo de la Calle, Adrián Quetglas o Fina Puigdevall i la seva filla Martina són algunes de les cares conegudes que apareixen a *Xefs*, els quals no van dubtar ni un segon a posar-se sota les ordres del director de cinema Alberto Rodríguez ?i amb Oriol Villar com director

creatiu? per representar la gastronomia del país.

[noticia]215217[/noticia]

La declaració d'intencions que narra *Xefs* arranca a elBulli, considerat un dels símbols de la cuina contemporània. Allí, Ferran Adrià i Joan Roca inicien un recorregut per camins de la Costa Brava al qual s'hi aniran sumant fins a 40 professionals de la nostra gastronomia, mentre reflexionen sobre la situació actual i assenten les bases que guiaran els seus propers passos: esforç, dedicació, il·lusió i innovació. Perquè, com bé apunten Joan i Jordi Roca al final de *Xefs*, ¿no és només el nostre mitjà de vida, és la nostra manera de viure?.

Un compromís compartit

El compromís dels professionals de la gastronomia per seguir apostant sempre per la màxima qualitat, utilitzant les millors matèries primeres, treballant amb productors locals, tenint cura dels petits detalls, estimant l'ofici i innovant és també el compromís d'Estrella Damm.

Fa més de 140 anys que s'elabora seguint la recepta original de 1876, resultat de la combinació de malt d'ordi, arròs mediterrani i llúpul de les millors varietats, 100% ingredients naturals, sense additius ni conservants.

La qualitat dels ingredients i tenir cura dels detalls en tot el procés d'elaboració continuen sent dos dels principals senyals d'identitat d'**Estrella Damm** (<https://www.estrelladamm.com/ca>), la qual cosa l'ha convertit en una de les cerveses més valorades i reconegudes a nivell mundial. Mostra d'això és que darrerament ha aconseguit la millor puntuació al sabor en la última edició dels Superior Taste Awards, certamen que, per sisè any consecutiu, ha premiat a Estrella Damm amb el seu màxim reconeixement.

[despiece]



[h4]El manifest de Xefs[/h4]

Hem pres les mesures necessàries,
i quan ens ho han demanat, hem tancat.

Diuen que estem en un moment de transformació total,
que res tornarà a ser com era,
que venen temps difícils.

Pues bien, nosotros vamos a hacer lo siguiente:
col·laborarem amb els millors productors,
treballarem de sol a sol,
seguirem buscant l'excel·lència,
cuidant obsessivament cada detall,
amb el màxim nivell de professionalitat i dedicació.

Investigarem, innovarem, crearem...

Amb il·lusió, amb moltes ganes,
i fent sempre autocrítica.

Sent inconformistes...
i amb humilitat.

És a dir, seguirem treballant exactament igual, com ho hem fet sempre.

Continuarem fent el mateix que ens ha convertit en la millor gastronomia del món.

I així podrem continuar rebent-te a casa nostra,
amb els teus amics,
amb els teus companys de feina,
amb la teva família.

Per compartir, per gaudir, per descobrir...

Perquè flipis.

Per cuidar el benestar del teu cos
i de la teva ànima.

I no ho podríem fer de cap altra manera.

Perquè això no és només el nostre mitjà de vida...
És la nostra manera de viure.[/despiece]