

'Xefs' amb Estrella (Damm)

El davant i el darrere de 'Xefs', l'emocionant espot d'Estrella Damm protagonitzat per 42 xefs amb Estrella Michelin



Estrella Damm ho ha tornat a fer: ens ha tornat a sorprendre amb un nou espot de la saga 'Mediterràniament'. Una saga que va començar l'any 2009 amb l'espot 'Res mai s'acaba si alguna cosa t'ho recorda' (https://www.youtube.com/watch?v=1VRZISSlrwY&feature=emb_title) i que ens traslladava a Formentera a ritme de *Billie the Vision & the Dancers*. Després d'aquest n'arribarien d'altres com 'Les coses normals poden ser extraordinàries' (https://www.youtube.com/watch?v=Je2GLJ6ogmU&feature=emb_title) i l'any 2011, on vam poder veure a **Ferran Adrià** i *El Bulli* com a protagonistes.

Sens dubte el Mediterràniament d'Estrella Damm ha evolucionat i s'ha anat convertint en marca de la casa, especialment pels seus espots que any rere any anuncien l'arribada de l'estiu, però també degut als seus **territoris de marca**. Un territori de marca, com explica molt bé **Fernando de la Rosa**, és 'aquells llocs o aquelles situacions en les que volem que els nostres consumidors en associïn?'. És un concepte que va més enllà del posicionament i 'és una de les decisions estratègiques més importants de la gestió de marques ja que condicionen el seu posicionament al mercat'.

Si ens fixem en Estrella Damm d'entrada podem detectar dos territoris de marca molt clars: **la cultura i la gastronomia**. En tots dos casos ho podem detectar per la infinitat de patrocinis de concerts, espectacles, activitats culturals, activitats gastronòmiques i, per descomptat, el portal

Gastronosfera (<https://www.gastronosfera.com/>) o el concurs Tapa de l'Any. Un espot molt vinculat a la cultura va ser 'Estrena l'ànima' (https://www.youtube.com/watch?v=Mp4Is5B5ltw&feature=emb_title), en el qual l'any 2014 ens convidava a aixecar-nos del sofà i donar suport a la cultura. Ara, en ple 2021, en època de pandèmia, amb l'espot 'Xefs' (<https://www.youtube.com/watch?v=8-f30SPX2l8>) Estrella Damm ens torna a dir que segueix estant al costat de la gastronomia. Així, tant amb un espot com amb l'altre, Estrella Damm s'associa amb dos territoris de marca que demanen que se'ls faci més costat per part de les institucions públiques. Dos territoris de marca que impliquen una feina individual i en equip molt important abans d'arribar a l'èxit. Dos territoris de marca que el conjunt de la societat llueix orgullosament, especialment quan els va bé.

Podria parlar únicament de l'espot, però m'interessa fixar-me en aquest punt perquè lamento profundament que aquests dos sectors que tant aprecio, la gastronomia i la cultura, no mereixen ser agafats a conveniència quan a un li convé i deixats de la mà de Déu quan van maldades. L'aposta hauria de ser a les bones i a les dolentes. L'aposta que encertadament fa Estrella Damm també podria venir de part de les institucions públiques i donar suport, d'una vegada per totes, a aquests dos sectors que ens posicionen al món.

'Xefs', igual que 'Estrena l'ànima', té la capacitat d'aglutinar el sector. Un sector que a diferència d'altres treballa en petit format, però que quan s'uneix pot demostrar molta força. Estrella Damm no només està amb un xef o un artista, Estrella Damm aposta per la seva capacitat d'unir-los a tots i demostrar la força que poden tenir tots junts.

La restauració -malauradament igual que la cultura- està en un moment molt complicat, així que és un moment idoni per demostrar el suport a tot el sector gastronòmic. I això no ho fa amb actors, ho fa amb 42 xefs que a més de ser clients d'Estrella Damm representen el millor del sector gastronòmic -tots els que hi surten tenen Estrella Michelin- i ens diuen el que han fet i el que seguiran fent: 'col·laborarem amb els millors productors, treballarem de sol a sol, continuarem buscant l'excel·lència, cuidant obsessivament cada detall, amb el màxim nivell de professionalitat i dedicació'. Però també ens ho diuen amb imatges, doncs no és menys important que l'espot comenci a Cala Montjoi, el lloc on **Ferran Adrià** i *El Bulli* van sembrar la llavor d'un abans i un després en la gastronomia. El lloc on l'abril del 2022, el Bulli1846, un espai dedicat a preservar el llegat de el Bulli i a reflexionar sobre la innovació i la gastronomia, obrirà en període de proves (<https://www.gastrotalkers.cat/noticia/225/bulli1846-obrira-periode-proves-partir-abril-any-ve>).

En aquesta ocasió, a més d'Estrella Damm, també porta la signatura del cineasta **Alberto Rodríguez Libro**, director de pel·lícules com *7 vírgenes*, *La isla mínima* o *El hombre de las mil caras*, i el publicitari **Oriol Villar**, creador del claim 'Mediterràniament' i amb una llarga trajectòria publicitària amb més de 200 guardons.

En definitiva, Estrella Damm aposta per persones inconformistes i persistents en la cerca de l'excel·lència, ja sigui tant per donar veu als seus territoris de marca com per idear i produir els seus espots. Dit això, torneu a llegir el manifest que pronuncien els **germans Adrià**, els **germans Roca**, en **Nandu Jubany** i d'altres xefs, però amb els ulls tancats. El manifest és gastronomia, però el manifest també és l'essència d'Estrella Damm. És com la marca treballa de portes enfora i de portes endins.

Protagonistes de l'espot 'Xefs' d'Estrella Damm

Ferran Adrià, *el Bulli (Roses)* i *el Bulli foundation*

Albert Adrià, *Enigma (Barcelona)*

Miquel Aldana, *Tresmacarrons (El Masnou)*

David Andrés, *Via Veneto (Barcelona)*

Arnau Bosch, *Can Bosch (Cambrils)*
Rubén Campos, *Rincón de Diego (Cambrils)*
Álex Carrera, *L'Aliança 1919 d'Anglès (Anglès)*
Paolo Casagrande, *Lasarte (Barcelona)*
Quim Casellas, *Casamar (Llafranc)*
Jeroni Castell, *Les Moles (Ulldecona)*
Maca de Castro, *Maca de Castro (Mallorca)*
Rodrigo de la Calle, *El Invernadero Rodrigo de la Calle (Madrid)*
Romain Fornell, *Caelis (Barcelona)*
José Carlos Fuentes, *El Club Allard (Madrid)*
Marc Gascons, *Els Tinars (Llagostera)*
Vicent Guimerà, *L'Antic Molí (Ulldecona)*
Silvia Hofmann, *Grup Hofmann (Barcelona)*
Nandu Jubany, *Can Jubany (Calldetenes)*
Ivan Margalef, *L'Ó (Sant Fruitós del Bages)*
Artur Martínez, *Aürt (Barcelona)*
Pere Massana, *Massana (Girona)*
Hideki Matsuhisa, *Koy Shunka (Barcelona)*
Paco Méndez, *Hoja Santa (Barcelona)*
Josep Moreno, *Deliranto (Salou)*
Dabiz Muñoz, *DiverXO (Madrid)*
Rafel Muria, *Quatre Molins (Cornudella de Montsant)*
Paco Pérez, *Miramar (Llançà)*
Fina Puigdevall i Martina Puigvert, *Les Cols (Olot)*
Adrián Quetglas, *Adrián Quetglas (Mallorca)*
Víctor Quintillà, *Lluerna (Santa Coloma de Gramenet)*
Albert Raurich, *Dos Palillos (Barcelona)*
Joan Roca, Josep Roca i Jordi Roca, *El Cellar de Can Roca (Girona)*
Oriol Rovira, *Els Casals (Sagàs)*
Francesc Rovira, *Fonda Xesc (Gombrèn)*
Carme Ruscalleda, *Cuina Estudi (Sant Pol de Mar)*
Xavier Sagristà, *Castell Peralada (Peralada)*
Albert Sastreger, *Bo.TiC (Corçà)*

Manifest de l'espot ?Xefs' d'Estrella Damm

*«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.
Doncs bé, nosaltres farem el següent:
col·laborarem amb els millors productors,
treballarem de sol a sol,
continuarem 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, continuarem treballant exactament igual, com ho hem fet sempre.
Continuarem fent el mateix que ens va convertir en la gastronomia més respectada 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 disfrutar, per descobrir...
Perquè flipis.
Per cuidar el benestar del teu cos
i la teva ànima.
I no ho podríem fer de cap altra forma.
Perquè això no és només el nostre mitjà de vida...
És la nostra manera de viure».*