

Els germans Torres, Pep Moreno i Ferran Cerro, ambaixadors del Vermut de Reus

Els xefs enregistraran un espot del producte per promoure'l arreu



Autoritats i cuiners han brindat per l'èxit del Vermut de Reus arreu | Reus.cat

Els **xefs Sergio i Javier Torres**, juntament amb **Pep Moreno**, cuiner del restaurant Deliranto, i **Ferran Cerro**, cuiner reusenc del restaurant Ferran Cerro, seran els **ambaixadors de la marca Vermut de Reus** durant un any, en una campanya mediàtica que té com a objectiu principal posar en valor arreu aquest producte gastronòmic estretament vinculat a Reus i contribuir a la promoció de la imatge de la ciutat.

Un espot i tres "showcookings"

Aquesta acció "s'emmarca dins les accions que es venen realitzant des de l'Agència Reus Promoció per a la promoció del vermut" local, una marca que "identifica i projecta" la imatge de la ciutat i que s'afegeix als seus principals recursos d'atracció turística.

Com a primera part d'aquesta acció de promoció del Vermut de Reus, els cuiners participen conjuntament en la gravació d'un **espot publicitari** en què, seguint el fil conductor dels ingredients

principals del vermut i el seu procés d'elaboració, es mostren alguns dels espais patrimonials més emblemàtics de la ciutat i es fa referència a alguns dels artistes més vinculats a Reus.

La Casa Navàs, el Gaudí Centre, el Teatre Fortuny, l'antiga fàbrica dels Vermuts Rofes, el pavelló dels distingits de l'Institut Pere Mata i la plaça de les Peixateries Velles seran els espais de la ciutat on interactuaran els protagonistes d'aquest vídeo publicitari. L'espot serà l'element més important d'aquesta acció de comunicació, però no l'únic, ja que més endavant està prevista la **gravació de tres showcookings** en què aquests quatre professionals de la restauració prepararan a les cuines dels seus restaurants una **recepta especialment** creada per a l'ocasió, i en la qual el vermut local "serà part integrant de l'elaboració", donant visibilitat a les vuit firmes que en formen part: Miró, Yzaguirre, Iris, Rofes, Cori, Olave, Fot-li i Or del Camp.

Els ambaixadors

Els quatre xefs ambaixadors de la marca, liderats pels germans Torres, realitzaran diferents col·laboracions per a la promoció exterior de la marca Vermut de Reus i li donaran visibilitat com a producte gastronòmic de qualitat posant en valor les seves possibilitats culinàries.

Pep Moreno és el xef dels restaurants Deliranto i Cook and Travel de Salou. El Deliranto va ser reconegut l'any 2020 amb una estrella de la Guia Michelin.

Finalment, el cuiner reusenc Ferran Cerro, propietari i cuiner del restaurant Ferran Cerro, ha estat escollit recentment per la revista *Cuina* com un dels 20 xefs de la cuina catalana que ve.