***Alfa Romeo presenta ‘Guía Secreta de Chefs’, con la que descubrir los sitios preferidos de las estrellas Michelin***

* **La marca italiana ofrece un recorrido por la innovación y la gastronomía a través de las localizaciones predilectas de algunos de los mejores chefs de España en ciudades a lo largo de toda la geografía española.**
* **Esta ‘Guía Secreta de Chefs’ tendrá continuidad en forma de vídeos y en la web de la marca para que cualquiera pueda consultarla de manera gratuita.**
* **La guía se presenta dentro del marco Maridajes Alfa Romeo, un concepto que une los valores de dos mundos aparentemente distintos que comparten el despertar de las emociones más intensas.**

***Madrid, 20 de noviembre de 2018.-*** Alfa Romeo presenta la ‘‘Guía Secreta de Chefs’’ dentro del marco Maridajes Alfa Romeo, un concepto que une dos mundos aparentemente distintos para vivir las experiencias más intensas alrededor del territorio español. Una obra gastronómica en la que se recogen las direcciones secretas de diferentes chefs galardonados con estrella Michelin.

Emplazados en diferentes puntos a lo largo de la geografía española, estos maestros de los fogones harán descubrir al lector sus lugares de referencia en la ciudad en la que se encuentra sus restaurantes. Direcciones que representan la tradición y vanguardia de sus provincias, así como las raíces de su cocina. Los chefs que han participado y las ciudades que representan son:

* Mario Sandoval. Coque (Madrid).
* Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas. Disfrutar (Barcelona).
* Josean Alija. Nerua (Bilbao).
* Iván Domínguez, chef con estrella Michelin (A Coruña).
* Dani García. Dani García Restaurante (Marbella).
* Santi Taura. Santi Taura Restaurante (Mallorca).
* Kiko Moya. L’Escaleta (Alicante).
* Marisa Barberán. La Prensa (Zaragoza).

Panaderías artesanas, mercados de toda la vida, bares de barrio, coctelerías cosmopolitas, suculentas casas de comidas… Un recorrido que combina la innovación y excelencia propias de la marca italiana con la esencia y calidad de la gastronomía. El diseño, el detalle, la pasión y la capacidad para despertar emociones son valores comunes a los mejores planes gastronómicos, así como cualquiera de los modelos que Alfa Romeo ha lanzado a lo largo de más de un siglo de historia.

Con este nuevo proyecto, la marca italiana da un paso más en el territorio de la gastronomía española a través de sus modelos más exclusivos, como es el caso del Alfa Romeo Stelvio, el primer SUV del grupo y al que recientemente se ha unido su versión más potente y deportiva como es el Stelvio Q, 510 CV, que ostenta el título a ser el más rápido del mercado.

De norte a sur y de este a oeste. Los que quieran descubrir estos enigmáticos espacios y experimentar un viaje alrededor de España con los cinco sentidos, podrán encontrar los ejemplares de la ‘‘Guía Secreta de Chefs’en todos los concesionarios de la marca italiana. Asimismo, esta guía secreta de chefs tendrá continuidad en redes sociales y también podrá ser consultada online de manera gratuita a través de la página web [http://www.alfaromeo.es/maridajes-alfa-romeo/](https://urldefense.proofpoint.com/v2/url?u=http-3A__www.alfaromeo.es_maridajes-2Dalfa-2Dromeo_templos-2Dde-2Dproducto_guia-2Ddel-2Dchef-2Dmario-2Dsandoval&d=DwMGaQ&c=4JOzdpIlQcN5fHQL_PMhCQ&r=XQfWmp5QYl4AB9HMR0cFE59GDUw6LI6wAb8_uWzOlNw&m=eL6YGayBZRlso3AV8CPprqAkZYcplg9EG4Traeahb3M&s=DJy-VopPWQSb9kqcvSjKJaJB2jbtA2CP9MxxMgK8kJA&e=), donde los usuarios tendrá la oportunidad de visualizar diferentes píldoras de vídeo en la que los chefs realizan una ruta con algunas de sus localizaciones predilectas.

**Contacto de prensa Fiat Chrysler Automobiles Spain S.A.:**

Rosa Caniego

Email: [rosa.caniego@fcagroup.com](mailto:angeles.rojo@fcagroup.com)

Tlf.: 695 58 36 01