



Hacienda Guzmán colabora con el club *Des Chefs des Chefs*, la prestigiosa asociación gastronómica que celebra en España su última cumbre anual

Este club, que reúne en nuestro país a 25 cocineros de jefes de estado y de gobierno de todo el mundo para descubrir la cultura culinaria española, pasará por nuestra hacienda.

Igualmente, el virgen extra premium Hacienda Guzmán V Centenario estará presente en la cena de gala que el club celebra en Madrid para recaudar fondos en favor de la ONG World Central Kitchen, fundada por el chef José Andrés.

12 julio de 2022.- El club *Des Chefs des Chefs*, formado por los cocineros de los principales jefes de estado y de gobierno del mundo, se da cita en España para conmemorar su última reunión anual. Durante el encuentro, que tiene como objetivo debatir sobre gastronomía y descubrir los productos y la tradición culinaria del país en cuestión, se celebrará una cena de gala en el Mandarin Oriental Ritz de Madrid para la que Hacienda Guzmán ha prestado su colaboración, siendo el aceite de oliva oficial de esta cena de gala.

Concretamente, nuestro aceite de oliva virgen extra premium Hacienda Guzmán V Centenario será protagonista en la preparación del menú de la cena diseñado por Christian García, cocinero oficial del príncipe de Mónaco y presidente de *Des Chefs des Chefs*. Por otro lado, todos los comensales encontrarán este virgen extra de la marca en su mesa, donde podrán degustarlo en crudo y disfrutar de los matices aromáticos de este *coupage*. *“Es un honor poder ser el aceite de oliva de referencia en este prestigioso encuentro gastronómico y poder dar a conocer la excelencia de nuestro virgen extra ante estas figuras de la alta cocina”*, comenta al respecto Álvaro Guillén, CEO de Hacienda Guzmán.

Los asistentes a esta cena de gala vivirán una auténtica experiencia gastronómica acompañados de algunos de los chefs más prestigiosos del mundo como Mark Flanagan, chef personal de la reina Isabel II o José Roca, cocinero jefe del Palacio de la Moncloa. Además, este acto se presenta como un encuentro benéfico donde lo recaudado se destinará a los proyectos humanitarios de la ONG World Central Kitchen, fundada por el chef José Andrés, y que trabaja para proporcionar comida en crisis humanitarias y climáticas.

La visita de este club por España también llegará hasta Sevilla, concretamente hasta la Hacienda Guzmán, por la que pasarán los miembros de esta organización. Se realizará una visita oleoturística por este complejo agrícola en el que se le mostrará de cerca el meticuloso y cuidado proceso de elaboración que hay detrás de un producto tan español como es el aceite de oliva. En este sentido, Guillén señala que *“es un auténtico*



placer recibirles en la Hacienda Guzmán, un sitio único y emblemático con más de 500 años de historia aceitera.”

Para más información:

Gabinete de prensa Hacienda Guzmán

Julia Tapia / 954 690 900 / comunicacion@haciendaguzman.com

Sobre Hacienda Guzmán

Hacienda Guzmán ofrece una gama de exclusivos aceites de oliva virgen extra ecológicos confeccionados bajo los más altos estándares de calidad en la hacienda que le da nombre a la marca, situada en La Rinconada (Sevilla), que ya fue en el Siglo XVI una de las mayores fábricas de aceite del mundo, exportando aceite al Nuevo Mundo de la mano de Hernando, hijo de Cristóbal Colón.

Tan especiales aceites nacen de un templo olivarero de 340 hectáreas, historia viva del aceite de oliva, con el mayor museo de olivos vivos del mundo, con más de 150, y un centro de oleoturismo que es referencia mundial en la materia.