**NOTA DE PRENSA BAJO EMBARGO HASTA 10/04**

**ARTISTAS, CHEFS Y PORTAVOZ DE FONT VELLA DISPONIBLES PARA ENTREVISTAS**

**DESCARGA IMÁGENES EN ALTA Y SILUETEADOS AQUÍ**

**Font Vella celebra 150 años llenando las mesas de vida con una exposición que une arte, tradición y futuro**

* La muestra, de acceso libre, reúne obras de la actriz Ana Milán y los artistas Pepe Baena, Los Bravú y Ana Jarén para reinterpretar el arte de compartir en la mesa; y se puede visitar el 10 y 11 de abril en la Casa Rius de Barcelona
* La marca presenta una nueva imagen que fusiona tradición, calidad y confianza en una nueva botella que refleja innovación y modernidad
* Los chefs del restaurante OBA- Javier Sanz y Juan Sahuquillo serán los dos embajadores de Font Vella en hostelería para posicionar el agua Font Vella como aliado perfecto con la dieta mediterránea

**Madrid, 10 de abril de 2025 –** Momentos compartidos y reuniones inolvidables, cenas improvisadas y grandes celebraciones, pasando por sobremesas interminables. **Font Vella** celebra 150 años de vida con una exposición que rinde homenaje a su legado a través de un recorrido por la historia que ha convertido a la marca en un auténtico icono en las mesas españolas. La exposición, un recorrido por el pasado, el presente y el futuro de la marca, contará con la participación de la actriz **Ana Milán** y de artistas como **Pepe Baena, Los Bravú, Ana Jarén, 72 Kilos y Eating Patterns.** A través de sus obras, estos artistas reflejarán el concepto de reunirse y disfrutar en torno a una mesa, llenando de vida las mesas del presente y del futuro con la nueva botella de Font Vella. De acceso libre, la exposición estará abierta los días **10 y 11 de abril en Casa Rius** en Barcelona.

Desde hace más de un siglo y medio, Font Vella ha llenado de vida las mesas de millones de hogares, acompañando momentos cotidianos. La exposición propone un viaje sensorial a través de una mesa de más de 15 metros con imágenes, objetos icónicos y representaciones artísticas que capturan la esencia de Font Vella en diferentes épocas. La muestra parte de **Jaumet del Flabiol,** el primer repartidor aguador de la marca que, con su carro, recorría las calles acercando el agua mineral Font Vella directamente desde el manantial a quienes la necesitaban. Entre las piezas destacadas: antiguas botellas de la marca o anuncios que marcaron generaciones. Además, se aborda su estrecha relación con el mundo del deporte y el bienestar, desde su homenaje a los **Juegos Olímpicos de Barcelona 92** hasta la conexión con un estilo de vida activo y saludable. Por último, la exposición también incluye la **nueva imagen de la botella,** una propuesta que fusiona tradición, calidad y confianza con un diseño renovado, premium y superior, que refleja modernidad e innovación.

**Font Vella, testigo de generaciones, y sus representaciones artísticas**

En la exposición, diferentes artistas interpretan, a través de diferentes formatos y estilos, escenas en las que el agua Font Vella se convierte en un elemento esencial de la experiencia gastronómica y social.

La actriz y presentadora **Ana Milán** abre esta celebración de los encuentros en torno a la mesa con ‘**Geometría Familiar’,** una reflexión íntima sobre los lazos que definen a la familia más allá de su estructura. En la misma línea emocional, la ilustradora sevillana **Ana Jarén** presenta en ‘**Despacio, sabe mejor’** la belleza de la vida, la gente y las escenas del día a día, deteniéndose con gusto en los pequeños detalles. Por su parte, **72 Kilos** conmueve con **‘Os junto’,** una mesa compartida donde junta a seis personas con las que nunca pudo estar al mismo tiempo: sus cuatro abuelos y sus dos hijos, creando un espacio simbólico donde el tiempo y el afecto se entrelazan.

La conexión emocional continúa con **‘Cena con Font Vella’** del pintor **Pepe Baena,** una escena costumbrista que representa la intimidad de una cena familiar con sus hijos Pepe, Mateo y Sara, capturada con la maestría de uno de los referentes del realismo español. El estudio creativo **Eating Patterns** aporta **‘Entre bocados y palabras’,** una pieza que transforma la comida cuando deja de ser una acción consciente y se convierte en parte del ritmo natural de la conversación. **Los Bravú,** el duo artístico formado por Dea Gomez y Diego Omil, reinterpretan el bodegón clásico con **‘Mesa de la abundancia’,** exaltando la riqueza mediterránea y reinterpreta el bodegón clásico con un enfoque contemporáneo, acentuando la frescura y pureza del agua Font Vella.

Además, para llevar a cabo la exposición la marca ha colaborado con **El Arxiu de Sant Hilari, l’Oficina de Turisme de Sant Hilari** y el centro **ACQUA** que ha cedido archivos, botellas, fotografías y otros materiales.

*“Con esta exposición queremos rendir homenaje a los 150 años de historia de Font Vella, una marca que ha estado presente en las mesas de generaciones, evolucionando con el tiempo sin perder su esencia. Es un recorrido por nuestro legado, pero también una mirada hacia el futuro, con todas las novedades que marcan el inicio de una nueva era para la marca. Entre ellas, el lanzamiento más importante: nuestra nueva botella e identidad visual, reflejo de nuestro compromiso con la innovación y la modernidad”;* explica **Magda Lluch, Responsable de Marketing de Aguas de Danone.**

**Una nueva imagen para una nueva era**

Font Vella, en su 150 aniversario, da un paso importante para seguir siendo el icono de las mesas españolas. Este año, la marca presenta una gran novedad que refuerza su apuesta por la innovación: una **nueva botella de diseño** sofisticado y elegante, pensada para adaptarse a las tendencias actuales. Este cambio se materializa a través de una nueva imagen que fusiona tradición, calidad y confianza con un diseño renovado que refleja modernidad e innovación. Con este lanzamiento, la marca reafirma su compromiso de seguir liderando la categoría.

Font Vella anuncia su colaboración con la **SENC, Sociedad Española De Nutrición Comunitaria,** para reforzar su compromiso con la promoción de hábitos saludables. Esta alianza busca concienciar sobre la importancia de una hidratación óptima con minerales dentro de un estilo de vida equilibrado.

**Un agua para todas las mesas y que marida perfectamente con la dieta mediterránea**

Para reforzar su mayor presencia en la alta gastronomía, la marca colabora con los chefs **Javier Sanz y Juan Sahuquillo,** dos talentos emergentes, como embajadores del portfolio de Font Vella para el sector de hostelería. Font Vella se alía con los chefs en un año con grandes hitos para la marca como el lanzamiento de su agua con gas en formato vidrio. Reconocidos con una Estrella Michelin y dos Soles Repsol, son los creadores de los aclamados restaurantes OBA- y Cañitas Maite, ubicado en Casas-Ibáñez (Albacete). Ambos han elegido Font Vella por ser un agua que ha estado siempre presente, reflejando en su pureza los valores de su cocina: calidad y confianza. Además, destacan su equilibrio y versatilidad, convirtiéndola en el maridaje ideal con la dieta mediterránea. Además, la marca cuenta con el respaldo de la **Water Sommelier Union,** una entidad especializada en la valoración y análisis sensorial del agua, con el fin de destacar esas cualidades organolépticas de Font Vella.

*"Font Vella es una marca que siempre ha estado presente en nuestras vidas, y ahora tenemos la oportunidad de trabajar con ella. Es un agua que refleja nuestra manera de cocinar, basada en la calidad y la confianza. Su mineralización equilibrada la convierte en el acompañamiento ideal para nuestra cocina, realzando los sabores con su frescura inigualable. A nosotros nos gusta crear experiencias culinarias y Font Vella es el agua que mejor marida con la dieta mediterránea",* declaran **Javier Sanz y Juan Sahuquillo, chefs del restaurante OBA-.**

Font Vella reafirma su compromiso con la historia, la innovación y el bienestar, demostrando que, a lo largo de 150 años, su esencia sigue siendo la misma: acompañar y llenar de vida cada conversación y momento especial.

**Acerca de Font Vella:**

**Font Vella, el agua que te llena de vida**

Font Vella tiene un aporte mineral de origen único que proviene de los dos manantiales donde se origina el agua: el Espacio Natural de Les Guilleries (Sant Hilari Sacalm, Girona) y el Parque Natural del Barranco Río Dulce (Sigüenza, Guadalajara). Se trata de dos perímetros de casi 1.000 hectáreas de naturaleza protegidos para preservar su extraordinario ecosistema.

**Acerca de Danone**

Danone es una empresa líder mundial de alimentación y bebidas que opera en tres categorías centradas en la salud, de rápido crecimiento y en tendencia: Lácteos Esenciales y Productos Vegetales, Aguas y Nutrición Especializada. Con la misión de aportar salud a través de la alimentación al mayor número de personas posible, Danone tiene como objetivo inspirar prácticas de alimentación y consumo más saludables y sostenibles, comprometiéndose al mismo tiempo a lograr un impacto nutricional, social, social y medioambiental tangible. Danone ha redefinido su estrategia para establecer el crecimiento, la competitividad y la creación de valor a largo plazo. Con más de 96.000 empleados y productos vendidos en más de 120 mercados, Danone generó unas ventas de 27.600 millones de euros en 2023. El porfolio de Danone en España incluye marcas líderes en sus categorías como Actimel, Activia, Alpro, YoPRO, Almirón, Nutricia, Danacol, Font Vella o Lanjarón. En España, Danone da empleo a 2.000 trabajadores, tiene plantas de producción e instalaciones productivas en diferentes localizaciones de España y abastece anualmente a alrededor de 14 millones de hogares, así como a los principales hospitales. Para 2025, Danone aspira a convertirse en una de las primeras empresas en obtener la certificación global B Corp™ en todos los países que opera.

Para más información: [www.danoneespana.es](http://www.danoneespana.es/)

![Logotipo

Descripción generada automáticamente]() ![Icono

Descripción generada automáticamente]() ![Un dibujo de una persona

Descripción generada automáticamente con confianza baja]() ![Forma, Flecha

Descripción generada automáticamente]()

|  |  |
| --- | --- |
| **Para más información**  Equipo Comunicación Danone  [communications.spain@danone.com](mailto:communications.spain@danone.com) | **Para más información APPLE TREE**  Alicia Alonso / María Quintana  Mobile +34 647230850 / +34 680225712   [ala@appletree.agency](mailto:ala@appletree.agency)  mq@appletree.agency |