

## ► **Gastronomia.** NaparBCN

# El concepte 'brewpub-restaurant' es consolida a Barcelona

► La fàbrica navarresa Naparbier busca convertir el local en un referent de la capital catalana

► Cerveses artesanes i alta cuina van de la mà en aquest espai inaugurat al febrer

Lluís Muñoz | MONOGRÀFICS

**É**s just reconèixer que hi ha dies en què el millor moment arriba quan toca menjar; també s'ha de dir que quan no està sent un bon dia, un trago de cervesa i la vida es comença a veure millor. Si a més a més els productes són de la millor qualitat i se'n pren consciència, el plaer es converteix en privilegi. La cultura mediterrània defensa la *joie de vivre* i el *savoir faire*, i en aquest estil de vida Barcelona domina el terreny amb una de les millors ofertes gastronòmiques del món. Aquesta notorietat comporta ser l'embrió de les noves propostes i tendències culinàries.

El concepte *brewpub* ve de l'anglès i es pot traduir com a microcerveseria. No obstant, es tracta d'una forma revolucionària d'entendre el bar que s'està establint per tot Europa. Es tracta d'aquells bars que fabriquen la seva pròpia cervesa artesana. Però el concepte evoluciona, i en els últims temps estan sorgint els *brewpub-restaurant* en què la cervesa artesana es fusiona amb la millor cuina d'autor i crea una experiència gastronòmica única.

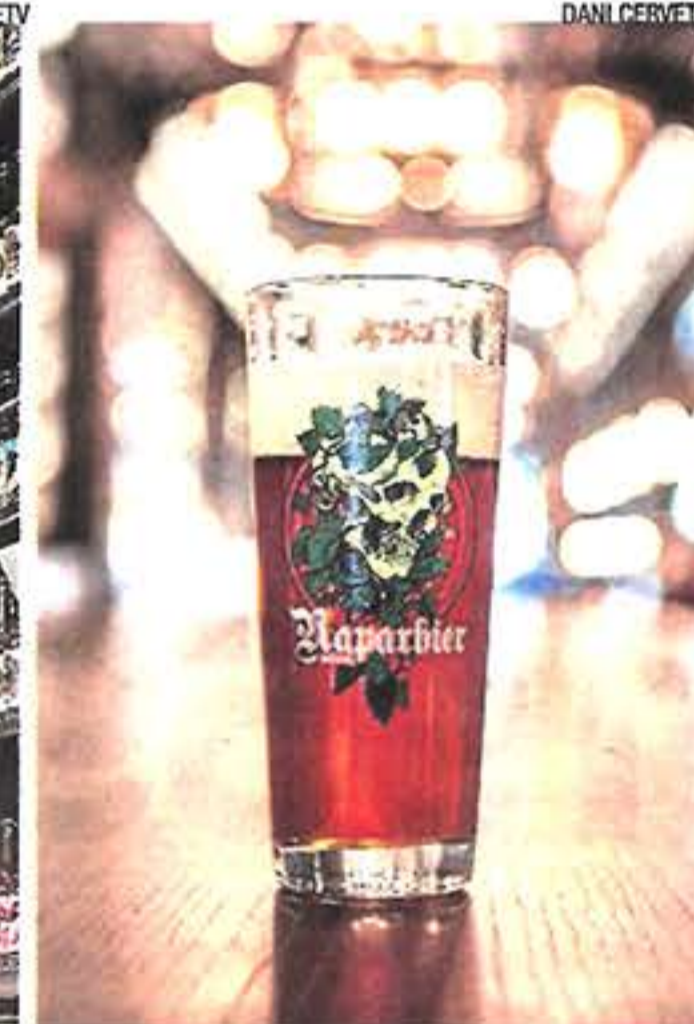
**ESTRENA.** A Barcelona, el febrer passat es va inaugurar un local que està sent una de les autèntiques novetats de l'any: el NaparBCN ([www.naparbcn.com](http://www.naparbcn.com)). Situat al número 223 del carrer de Diputació, neix de la il·lusió dels propietaris de la fàbrica navarresa de cervesa artesana Naparbier de crear un referent nacional i internacional en què es donin la mà les millors cerveses artesanes i la cuina contemporània catalana. El *brewpub-restaurant* està dirigit per Enric Hidalgo, màitre d'importants hotels i restaurants, i ofereix la possibilitat de la millor gastronomia gourmet; un menú del dia de dimarts a divendres que varia cada setmana; menú concertats per a més de 10 persones amb la disponibilitat d'una sala privada; i els diumenges s'organitzen vermouths de les 10 a les 17 hores.

Per la seva part, el local compta amb la seva pròpia fàbrica a la vista dels comensals. Amb un disseny que combina l'estil industrial i modern amb l'antic i tradicional, l'espai es converteix en un ambient desenfadat, informalista i rocker gràcies a la proposta d'un dels millors estudis de decoració de restaurants: l'Estudio Lázaro Rosa-Violán.

**GASTRONOMIA.** NaparBCN compta amb una cuina cuidada i de



Disseny. El local compta amb una fàbrica a l'interior i ha sigut dissenyat per l'Estudio Lázaro Rosa-Violán. A la dreta, cervesa artesana i el xef Óscar Mateo.



## OCI 21 d'abril: llibre i tast

► NaparBCN entén la cervesa com una activitat fraternal, i per aquest motiu busquen col·laborar amb cerveseries locals, nacionals i internacionals especialitzades en el noble art de la cervesa artesana. El 31 de març van col·laborar amb la cerveseria Guineu, mentre que el 14 d'abril ho van fer amb La Pirata, evidenciant d'aquesta manera que la col·laboració és primordial i la recerca de l'excel·lència necessita la feina conjunta dels millors mestres cervesers.

En aquesta línia, NaparBCN pretén ser el centre de celebració de la cervesa, però a més un lloc on impulsar la pedagogia sobre la beguda. Dijous que ve, 21 d'abril, a les 20.00 hores, NaparBCN proposa un esdeveniment perquè els amants de la birra puguin descobrir totes les possibilitats que ofereix el sabor únic de cada cervesa. En l'esdeveniment es podrà comprar el llibre del prestigiós cerveser Randy Mosher *Cómo catar una cerveza*, i serà presentat pel mestre català Pablo Vijande. A més, per 19 euros s'ofereix un tast amb les cerveses produïdes a NaparBCN, barrejant-la amb la millor gastronomia, per viure una experiència única: l'esdeveniment ideal per tastar la connexió entre cervesa i menjar.

qualitat, gràcies a la presència als fogons del cuiner Miquel Aldana, que exerceix de xef executiu. Format a l'Escola d'Hostaleria de Sant Pol de Mar, ha treballat amb noms com Nandu Jubany i Jordi Vilà. Va ser al seu propi restaurant, Tresmacarrons, on va acabar obtenint la merescuda estrella Michelin. Com a resident hi haurà Óscar Mateo, que ha treballat amb Ferran Adrià o Sergi Arola. Noms que asseguren una experiència culinària de primer nivell.

La carta aposta per un maridatge de qualitat, en què els productes de primera conformen una carta de temporada: el peix més fresc, la carn més sucosa i la millor horta es donen lloc al NaparBcn.

**ART MIL·LENARI.** La delicadesa i la qualitat dels fogons es fusiona amb les millors cerveses artesanes: fermentades amb paciència en un procés que ha respectat tots els temps que requereix aquest art mil·lenari.

Per a NaparBCN el lema és clar: "La cervesa artesana no és una moda, ni una forma de guanyar diners, és un estil de vida". No es pot deixar de subscriure, i és que NaparBCN compta amb quatre cerveses pròpies als seus tancs d'assortiment: la NaparBCNweizen, la NaparBcn Zwickel, la Green Madness IPA i la Spring Breaker. La cerveseria està dirigida per Alex Schmid i Beinat Gutierrez amb àmplia experiència en el sector, i compta amb set tancs de fermentació directament connectats a sis tancs a la barra.

Són molts els que s'han rendit a les bondats de la cervesa. Benjamin Franklin va dir una vegada: "La cervesa és la prova que Déu vulgui que siguem feliços". Si Franklin pogués visitar el NaparBCN i degustar les seves diverses cerveses artesanes, acompanyant-la per un altre plaer elevat, com el de l'alta cuina, segur que es rendiria a l'experiència definitiva del *brewpub-restaurant*.\*