

NaparBcn

el maridaje perfecto entre cerveza artesana y una cuidada gastronomía

El nuevo brew restaurant cuenta con su propia fábrica de cervezas y ofrece actividades, catas y presentaciones

La cerveza artesana tiene un gran recorrido. Y prueba de ello son la aparición de nuevos brew cervecerías -locales que producen su propia bebida en las instalaciones- y que promueven la cultura cervecera con el fin de probar sabores siempre distintos. Es el caso de NaparBcn, que abrió sus puertas a mediados de febrero en la calle Diputació, 223, en pleno Eixample barcelonés, y que es la continuación de su primer proyecto, que todavía mantienen: la fábrica de cerveza artesana NaparBier de Navarra.

NaparBcn es un nuevo local que va más allá, pues nace fruto de la larga experiencia de sus socios en el mundo de la gastronomía y de la pasión e inquietud que tienen por darle valor a la cerveza artesana, "Siempre que viajábamos para probar cerveza comíamos lo mismo: tapas, hamburguesas... nos gusta comer bien, y creemos que la cerveza puede acompañarse de otro tipo de cocina. Decidimos crear un lugar que fusionase la mejor comida con cerveza propia fabricada in situ", explica Sven Bosch, propietario y socio de NaparBcn.

Y no podían hacerlo mejor, pues el restaurante está pensado para vivir experiencias únicas en un ambiente ideal, con una decoración de altura, una gastronomía elaborada por el chef Miquel Aldana, ganador de una estrella Michelin en su restaurante Tresmacarrons de El Masnou, y actividades junto a otras fábricas de cerveza, tanto nacionales como internacionales. Un menú completo.

Una auténtica fábrica de cervezas artesana

Probar los sabores de una cerveza fresca, recién elaborada y sin envasar, es todo un lujo. En NaparBcn es posible gracias a su fábrica propia, que, además, queda expuesta a la vista de los comensales. Cuenta con 7 tanques de fermentado, un fermentador abier-



FOTOGRAFÍA: TONI SANTISO

to de 1000 litros, 18 tiradores (6 con producto fermentado en el local, 6 de NaparBier y 6 que irán variando procedentes de otras fábricas). "Ofrecemos cervezas distintas, desde tipo pale ale, lager, de trigo, algunas más amargas... y cada receta es diferente a la anterior, buscamos sorprender y que los clientes prueben sabores nunca iguales", apunta Sven. Además, el local presenta una carta de unas 18 cervezas de barril y unas 60 en botella procedente de diversos lugares de origen, con preferencia de la cerveza belga, que es algo más ácida al paladar, según cuenta Sven.

La gastronomía

En NaparBcn se puede comer desde tapas a una cocina algo más elaborada, catalana y mediterránea que corre a cargo del cocinero Miquel Aldana, premiado con una estrella Michelin. "Cuando NaparBcn era sólo una idea, le propuse a Aldana que asumiera la dirección de la cocina y no se lo pensó ni dos segundos", explica Sven Bosch. Aldana está apoyado como chef resi-

dente por Óscar Mateo, que trabajó en El Bulli de Ferrán Adriá, y más recientemente, como asesor gastronómico en Ura de Sergi Arola.

Así, algunos de los platos que podemos encontrar en el restaurante van desde los que se elaboran en el Tresmacarrons a otros como ostras, vieiras, tartar de atún, canalones de pollo de pagés al parmesano, cordero lechal con pimientos del piquillo o arroz cremoso de gamba roja, y alcachofas. Entre los postres, cheesecake de queso azul, pera pan de especias y yuzu o el Babá a la cerveza negra. Todo ello regado de las excelencias en cerveza artesana que recomiendan. El precio medio de la carta ronda los 25 euros y también hay un menú de mediodía a 19,50 euros, de martes a viernes en horario de 13:00-15:45h. A destacar también los menús concertados para grupos de mínimo 10 personas.

Actividades y mucho más

NaparBcn no es restaurante estático, tiene vida, movimiento... y espera aco-

ger a visitantes para una experiencia única e irrepetible. Este brew restaurant nace como punto de encuentro entre fermentadores y amantes de la cerveza artesana, por lo que son protagonistas los eventos destacados que giran en torno al mundo de la cerveza. Por un lado, existe la colaboración con otras fábricas y los mejores maestros cerveceros tanto a nivel nacional como internacional, "pensamos realizar 6 colaboraciones al año con el fin de acercar al usuario el gusto por la cerveza y el maridaje", explica su propietario, "Serán eventos participativos, donde el público pueda preguntar, intervenir, probar las cervezas y realizar distintas catas".

La cerveza artesana: suma y sigue

El propietario de NaparBcn está contento de que el gusto por la cerveza artesana se haya expandido. Es un sector en total crecimiento que parece que va a más, y prueba de ello es que "la calidad de las cervezas ha aumentado y ahora el consumidor se atreve

Elaboración de la cerveza en NaparBcn

El proceso de elaboración en este nuevo local consta de cuatro elementos principales: agua, cebada/malta, lúpulo y levadura. Se prepara la malta, se tritura y se mezcla con agua caliente en un proceso llamado *kilning*. Luego se filtra el extracto acuoso (mosto) del sólido para hervir el resultante con el lúpulo. El lúpulo que se añade a mitad del proceso de cocción nos aporta amargor, y el que se añade a finales de la cocción aporta aromas. Una vez hervido se enfría y se prepara el líquido para su fermentación. El siguiente paso es la fermentación que puede durar una semana (si se trata de cerveza ale) o dos o más semanas (si es cerveza lager). Luego se separa la levadura y se transfiere a otro tanque para el proceso de maduración donde todos los sabores se fusionan.

a probar diferentes estilos de éstas", apunta. Además, y gracias a iniciativas como la de NaparBcn, esta bebida se cuele en la alta cocina, pues hay cierta demanda, e incluso "el sumiller acepta y aconseja sobre maridajes con cervezas". Por tanto, el futuro en este ámbito tiene largo recorrido, "hay cierta inquietud por hacer cosas nuevas, por ejemplo Internet engloba a grupos de usuarios que elaboran sus cervezas y esto también está creciendo".

Además, Sven reconoce que, si bien en otros lugares como Estados Unidos o Alemania hay una larga tradición de locales brew cervecerías, en Barcelona está proliferando la idea, "Hace bien poco que se han abierto 5 locales de tales características. El usuario pide cervezas fermentadas al momento". Podemos entonces afirmar que Barcelona se está posicionando como una de las capitales donde la cerveza artesana se consume, y mucho, y que catas, ferias y fábricas sobresalen para poner su granito de arena a esta ya denominada afición".

El diseño del local

La decoración del local ha sido debidamente estudiada. "Queríamos una ambientación cervecera pero innovadora", señala Sven Bosch. Para ello encargaron el proyecto al estudio de interiorismo Lázaro Rosa-Violán, que ya había decorado los espacios DiverXO y StreetXO de David Muñoz. El local mezcla materiales rústicos con otros más industriales, uniendo lo antiguo y lo tradicional. Según su propietario, se realizó la construcción del local desde cero, a cargo de Artecó, con un sistema de insonorización realmente de calidad. El resultado es un diseño cautivador que salta a la vista, siendo buena parte de su originalidad la fábrica de cervezas abierta, que se divisa desde diversos lugares del local.