

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 cervicera 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 mantiene: 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 desarrollar a la cerveza artesana, "siempre que visitáramos para probar cerveza comíamos primero tapas, hamburguesas... nos gustó comer bien, y creímos que la cerveza puede acompañarse de otro tipo de cocina. Decidimos crear un lugar que funcionase 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 íntimo, con una decoración de altura, una gastronomía elaborada por el chef Miguel Alzola, ganador de una estrella Michelin en su restaurante Thermacarrón de El Marqués, y actividades tanto 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 sin esperar, es todo un hito. En NaparBcn es posible gracias a su fábrica propia, que, además, queda expuesta a la vista de los comensales. Cuenta con tanques de fermentación, un fermentador alveo-



Foto: J. M. P. / G. P. / G. P.

no de 1.000 litros, 18 tiradores in situ con producto fermentado en el local, 4 de NaparBier y 4 que van variando procedentes de otras fábricas. "Ocho o once cervezas distintas, desde tipo pale ale, lager, de trigo, algunas más amargas... y cada receta es diferente a la anterior. Nos vamos sorprendiendo y que los clientes pueden probar cosas muy iguales", apunta Sven. Además, el local presenta una carta de unas 15 cervezas de barril y unas 40 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 rapas a una cocina algo más elaborada, catalana y mediterránea que corre a cargo del cocinero Miguel Alzola, premiado con una estrella Michelin. "Cuando NaparBcn era sólo una idea, le propuse a Alzola que asumiera la dirección de la cocina y no se pensó ni dos segundos", explica Sven Bosch. Alzola está apoyado como chef restau-

rente por Óscar Masera, que trabajó en El Bulli de Ferran Adrià y, más recientemente, como asesor gastronómico en Uva de Sergi Arola.

A él, algunos de los platos que podremos encontrar en el restaurante van desde los que se elaboran en el Thermacarrón a otros como omelette, pollo, tartar de atún, canales de vieja de pajaré al garmessau, cordero lechal con panem de pigullu o arroz cremoso de gambas rojas y alcachofas. Entre los postres, destacable de queso azul, perla pan de especias y yuzu o el Baló a la cerveza negra. Todo ello regado de las especialidades en cerveza artesana que recomendamos. El precio medio de la carta ronda los 20 euros y también hay un menú de mediodía a 10,40 euros, de martes a viernes en horario de 12:00-14:30 h. A destacar también los menús concertados para grupos de mínimo 10 personas.

Actividades y mucho más

NaparBcn no es restaurante cerrado, tiene vida, movimiento... y espera acor-

per a visitantes para una experiencia única e inespereable. 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 e 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 convencido de que el gusto por la cerveza artesana va larga expandiéndose. 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 abre

Elaboración de la cerveza en NaparBcn

El proceso de elaboración en este nuevo local comienza con el agua, elementos primarios para elaborar la masa líquida y leudosa. Se prepara la masa, se tritura y se mezcla con agua caliente en un proceso llamado mashing. Luego se filtra el extracto alcohólico resultante con el objetivo de filtrarlo que se añade a mitad del proceso de cocción los aditivos amargos y los que se añaden a finales de la cocción aportan aroma. Una vez hervido se enfría y se prepara el líquido para su fermentación. El siguiente paso es la fermentación que puede durar una semana: la se trata de cerveza sin alcohol o más amargas si se desea lager. Luego se prepara la leudura y se transfiere a otro tanque para el proceso de maduración donde se añaden los sabores se fabrican.

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

Además, Sven reconoce que, al igual en otros lugares como Madrid, Buenos Aires o Alemania hay una larga tradición de locales brew cervecerías, en Barcelona está proliferando la idea. "Hace bien poco que se han abierto y 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 mucha, y que catas, ferias y fábricas sobresalen para poder su grado de amena a través de momentos "especiales".