Pane e design nel cuore di Barcellona: sosta d’obbligo al Baluard

img2700-6efff8c7

Il piacere di sentire il profumo del pane appena sfornato e l’immediata sensazione di essere a casa propria… anche a migliaia di chilometri di distanza. È così che Anna Bellsolà – quarta generazione in campo di una nota famiglia di panettieri, attivi dal 1892 – esprime la sua passione per il pane nel cuore di Barcellona, gestendo il Baluard. Una location d’eccezione (e un poco insolita) visto che il panificio-pasticceria occupa l’ingresso del Praktik Hotel, un albergo che fa parte di un importante gruppo spagnolo (già 4 strutture nella stessa Barcellona e 1 a Madrid), in uno dei quartieri più alla moda della città, l’Eixample, noto anche come Quadrat d’Or, a pochi passi da Passeig da Gracia. Fare sosta, soprattutto nel pomeriggio, in un luogo come questo è quasi un obbligo: sia per gli stessi ospiti dell’hotel che sentono letteralmente la fragranza del pane e dei dolci dalle camere, sia per i tanti turisti che, passandoci davanti, non possono fare altro che restare estasiati dai profumi e dall’esposizione dei prodotti del bancone. Le sale permettono di fare una sosta più o meno prolungata, con tanto di spazio adibito a caffetteria: circa 40 pani diversi, fatti con farine biologiche, farine di segale, malto, oppure con frutta secca e noci, oltre a dolci e torte di ogni genere, il tutto sempre freschissimo. I prezzi – decisamente nella media – variano in base alle tipologie e alla materia prima utilizzata: si parte da circa 1,50-2,00 euro (al kg) per il pane più semplice, fino agli 8,00- 9,00 euro per quelli più elaborati. Un connubio intrigante che vede da un lato la tradizione del pane e delle ricette antiche inserite in un contesto di design moderno e all’avanguardia come quello studiato e realizzato per il Praktik Bakery Hotel dall’architetto Lazaro-Rosa Violan. Una pausa “naturale e campagnola” sperimentata vivendo arredi minimal e candidi dell’hotel, con un occhio rivolto alla modernità di una metropoli come Barcellona.
www.hotelpraktikbakery.com

Consumi al bar: colazione o dopo cena? L’importante è specializzarsi

I drink del dopo cena: la qualità non basta

Cocktail: le ricette di Michael Desiderio e Ivan Patruno

Cocktail: le ricette di Matteo Schianchi e Stefano Armiento

Ambiente, luci, musica e servizio: ecco perché sono essenziali per il dopo cena