



**EL 300
DEL BORN**

El 300 del Born, l'espai gastronòmic del Born Centre Cultural

Moritz aposta per la riquesa de la cuina catalana des del Born

L'espai oferirà en exclusiva la nova cervesa de la marca, la Barcelona

Born 17.14

Barcelona, 17 de setembre del 2013. –El Born Centre Cultural serà el símbol més important de la catalanitat a Barcelona en els propers anys. D'una catalanitat que arranca en el passat i que es projecta cap al futur, com ha fet Moritz. Per això, ser els responsables del disseny de la gastronomia del Born és un repte il·lusiónant i que encaixa perfectament amb la nostra personalitat. En el nostre enfoc gastronòmic desenvoluparem tres grans eixos: **la cuina històrica**, en la que recuperarem i actualitzarem receptes del passat; **la cuina historiada**, en la que utilitzarem els fets i les llegendes per inspirar nous plats amb un to de modernitat; i **la cuina de mercat**, com no podia ser d'altra manera tenint en compte el passat com a mercat de l'espai que ocuparem. Potser el millor exemple per explicar l'essència de la nostra proposta i demostrar la il·lusió i el grau d'implicació en aquest projecte és el llançament d'**una nova cervesa: la Barcelona Born 17.14**, de degustació i venda exclusiva a **El 300 del Born**. També tenim la ferma voluntat, des d'aquest nou espai, d'apostar pel patrocini de constants activitats relacionades amb la gastronomia i els fets culturals i que se celebraran dins **El 300 del Born**.



EL 300 DEL BORN

Una estrella Michelin aterra al barri

El compromís de Jordi Vilà, amb una estrella Michelin a Barcelona, és un punt fonamental de la nostra proposta. Tota l'oferta gastronòmica estarà dissenyada i supervisada cada dia per ell, tal i com ja passa a la Fàbrica Moritz Barcelona i a El Velódromo. La filosofia culinària d'en Jordi Vilà s'ha basat des dels seus inicis en una íntima relació amb la cuina catalana i, en particular, amb la cuina de Barcelona. Ordenats en dues categories com seran **Entre Batalla i Batalla** (oferta de tot el dia) i **A la Guerra!** (oferta de dinars i sopars), s'hi podran degustar tot de creacions que rememoren l'efemèride de 1714.

Alguns dels plats que formaran part de l'oferta gastronòmica del Born **Espai Gastronòmic**

Bombardejats: diversos tipus de la clàssica Bomba de la Barceloneta que fan referència directa a 5 episodis de bombardejors patits per la ciutat: el del Compte Duc d'Olivares durant la Guerra dels Segadors; el del Duc de Berwick durant la Guerra de Successió, on s'emmarquen els fets del 1714; el del general Espartero durant la insurrecció catalana de mitjans del segle XIX; el del general Prim que va fer popular el terme "o caixa o faixa" i el de l'aviació italiana durant la Guerra Civil.

Pastis Honorata: serà un dels postres estrella i alhora una bona alternativa per esmorzar o berenar. Volem crear un clàssic de Barcelona amb l'ajuda del nostre mestre pastisser. L'Honorata fou la campana que s'emprà per advertir repetidament als barcelonins de les escomeses borbòniques a la ciutat. Felip V la va fer fondre per a fer-ne canons que va situar al Castell de Montjuïc.



EL 300 DEL BORN

Esmorzar de pacotilla: aquest és un exemple històric desconegut per força persones. La pacotilla deriva de “pacquet” en francès i no és un mot etimològicament castellà, malgrat va entrar a Catalunya des de França via Espanya. Els pescadors de la Ribera portaven habitualment una pacotilla, una mena de farcell on, entre d'altres coses, hi portaven el que no podien guardar a les barques, com per exemple el menjar del dia. El nostre esmorzar “de pacotilla” seran unes sardinetes amb oli i pa amb tomàquet amb un bol d'allioli.

La cervesa del tricentenari

El compromís de Moritz amb el Born Centre Cultural i els fets que allí s'hi commemoren és total. I com que sempre expliquem que una marca demostra els seus valors actuant i no predicant-los, doncs hem decidit llançar una nova cervesa. Es tracta de la **Barcelona Born 17.14**, que només estarà disponible, tant per a la seva degustació com per a la seva venda, a l'espai gastronòmic del Born Centre Cultural: El 300 del Born. L'apel·latiu de 17.14, a més de ser una picada d'ull a la data que es vol homenatjar, ens remet a que es tracta d'una cervesa amb un extracte primitiu sec de 17,14° Balling, que és l'índex tècnic que indica que el most necessari per a la seva elaboració, abans de la fermentació, conté un 17,14% de sucres en el most. A més, la cervesa Barcelona Born 17.14 ret homenatge també al mercat del Born, el mercat central de Barcelona des del 1876 fins el 1971.

És una cervesa de tipus *lager* aromatitzada. En aquest cas, amb una mescla de mel aromatitzada amb gingebre i notes de bergamota i cardamom. La cervesa és tèrbola perquè no es filtra i té partícules de llevat en suspensió. Pel que fa a la seva graduació, la relació entre sucre i líquid és el que determina el grau alcohòlic de qualsevol cervesa. En aquesta ocasió, de 7,1° de volum d'alcohol final. Tot i ser una cervesa que conté gingebre, no s'ha de confondre amb una *Ginger Beer*. En el món anglosaxó, aquest tipus de begudes no són cerveses, sinó refrescos que contenen extractes



EL 300 DEL BORN

d'aquest ingredient. El fet d'usar aquesta espècia no és en cap cas aleatori. Tot el que fem al Born té algun significat, i en aquest cas gràcies a l'historiador Albert Garcia Espuche i el seu llibre *La ciutat del Born* hem sabut que a les adrogueries que s'assentaven on hi havia el mercat, a la Barcelona derruïda per ordre de Felip V, es venien un gran nombre de varietats de gíngebre.

Més que un restaurant

La nostra aposta per la gastronomia és ben fàcil de percebre. Només cal posar un peu a la Fàbrica Moritz Barcelona o al bar Velódromo. I a partir d'ara, també a El 300 del Born. Però hi ha altres valors en el nostre ADN de marca. I un d'ells és la cultura. Com la integrarem a aquest nou espai? Doncs convertint-nos un agent més del Born Centre Cultural. Per això tenim un seguit de col·laboradors amb qui ja estem definint la nostra futura programació. Us en donem algunes pistes:

- **ITINERA:** amb ells farem rutes històrico-gastronòmiques pel Born i La Ciutadella, però també pel Raval, Ciutat Vella i el Gòtic
- **JOCS AL SEGON:** l'Oriol Ripoll ens prepararà jocs de taverna per adults
- **MERCATS DE BARCELONA:** el passat del Born Centre Cultural com a mercat central de Barcelona impregnarà sens dubte la nostra programació
- **PUMM BARCELONA:** rutes urbanes amb Brompton o 600 tant pel Born com també per altres escenaris dels fets del 1714, com ara la vila de Cardona



EL 300 DEL BORN

- **SÀPIENS i CUINA:** diàlegs temàtics sobre els ingredients claus de la Barcelona del 1700, com el pa, la xocolata, el café, o algunes espècies...
- **TIME OUT BARCELONA:** programació d'activitats musicals i continguts especials informant de l'activitat del Born

Podeu descarregar-vos imatges de l'espai, alguns dels plats i la nova cervesa Barcelona Born 17.14 a l'enllaç:

<https://drive.google.com/a/moritz.com/?tab=mo#folders/0B1CelggY9rcIM2IFSkg3d1J>
[DWGs](#)

Contacte de premsa:

Franç Lluís i Giró

Responsable de Premsa i Relacions Públiques de Cerveses Moritz

Tel 93 423 54 34 / Mòb. 671 910 121

E-mail: fluis@moritz.com