



Ένα design ξενοδοχείο με gourmet φούρνο στη Βαρκελώνη είναι η νέα πρόταση στο χώρο του hotelling. Το Praktik Bakery Hotel συνδυάζει το φρεσκοψημένο ψωμί με διαμονή σε βιομηχανικό περιβάλλον. Από τη Δανάη Μακρή

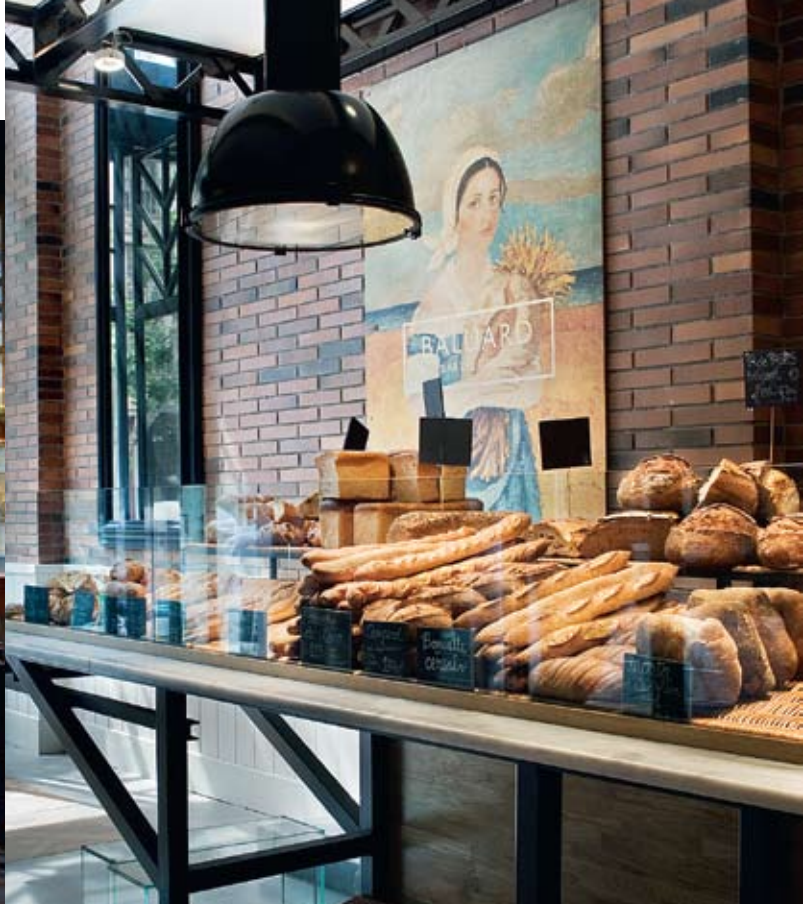
Praktik Bakery Hotel

Check-in στο φούρνο

Οι αναμνήσεις από γεύσεις και μυρωδιές ανακινούν όμορφα συναισθήματα. Με βάση αυτήν τη σκέψη, οι ιδιοκτήτες της ισπανικής αλυσίδας design ξενοδοχείων Praktik βρήκαν τον τρόπο να ξεχωρίσουν στο χώρο του hotelling. Το νέο θεματικό ξενοδοχείο τους ονομάζεται Praktik Bakery, βρίσκεται πίσω από το La Pedrera, το κτίριο-ορόσημο του Gaudí, σε απόσταση αναπνοής από την παραλία της Barceloneta, και στο λόμπι του δεν φιλοξενεί κάποια εντυπωσιακή αρχιτεκτονική εγκατάσταση ή ένα hip café αλλά έναν παραδοσιακό φούρνο! Είναι το πρώτο παράρτημα του επιτυχημένου φούρνου Baluard της Anna Bellsolà που αγαπήθηκε στη Βαρκελώνη χάρη στα 40 είδη τοπικού ψωμιού, βασισμένα στις συνταγές των παππούδων της. Στο ισόγειο

του Praktik Bakery οι ένοικοι μπορούν να γευθούν gourmet δημιουργίες, όπως ψωμί με αποξηραμένα φρούτα, και να γνωριστούν με τους ντόπιους θαμώνες υπό την ευφορία ενός καλού γεύματος. Ο φούρνος και τα 74 δωμάτια φέρουν την υπογραφή του βραβευμένου αρχιτέκτονα εσωτερικών χώρων Lázaro Rosa-Violán, που σέβεται τη μοντερνιστική κληρονομιά του κτιρίου – μια παλιά κλινική στην οποία έδωσε ένα ευοίωνο και φωτεινό βιομηχανικό look. Στα λιτά δωμάτια, κυριαρχεί το λευκό που διακόπτεται μόνο από τις κίτρινες λεπτομέρειες και τα ζωγραφιστά τούβλα. Στο μικρό χώρο που καταλαμβάνουν, προσθέτουν αξία τα πολυτελή art-deco μπάνια.

www.hotelpraktikbakery.com



Επάνω: Η εξωτερική όψη του Praktik Bakery δεν προδιαθέτει για το παράρτημα του φούρνου Baluard της Anna Bellsolà στο εσωτερικό του ξενοδοχείου. **Κάτω:** Λιτή και φωτεινή η διακόσμηση στα 74 δωμάτια του μοντερνιστικού κτιρίου που φιλοξενεί το ξενοδοχείο. Extravagant λεπτομέρεια, τα art-deco μπάνια.

