



EL HOTEL DEL PAN PRAKTIK BAKERY ES EL PRIMER ALOJAMIENTO DE EUROPA CON UNA PANADERÍA EN EL VESTÍBULO. SU HORNO DE LEÑA, A LA ENTRADA, SACA PAN RECIÉN HECHO DESDE LAS 4 DE LA MAÑANA



AHORA QUE LA CRISIS HA QUITADO LA COSTUMBRE

—por encima de nuestras posibilidades— de nacer con un pan bajo el brazo, nacen los hoteles con una panadería en el vestíbulo. El Hotel Praktik Bakery de Barcelona, único en Europa, tiene 74 habitaciones y un horno de leña a la entrada del que sale pan recién hecho desde las 4 de la mañana.

Parece una panadería, huele a panadería, pero si alguien es capaz de caminar recto sin hacer eslabón por los mostradores de panes *delicatessen* descubrirá

enseguida una recepción, dos ascensores y algún turista arrastrando una maleta.

El diseño es de Lázaro Rosa-Violán. Le ha salido un hotel-panadería para *voyeurs*: toda la elaboración del pan está acristalada. En unos metros, se mezclan *checks-in* y *checks-out* con aroma a harina, barceloneses de paso con *baguette* bajo el brazo y desayunos de sofá con vistas a un vaivén de delantales con las manos en la masa (de pan). La pregunta de Trivial: “¿Dónde está la recepción?”.

“La idea es que los clientes del hotel entren por la panadería”, asiente Anna Bellsolà, dueña de la panadería versión *hall*. Se lo propuso el propietario de la cadena Praktik, José María Trenor: un hotel



1/. Vestíbulo del Hotel Praktik Bakery, donde está instalada la panadería Baluard. Al fondo de los mostradores está la recepción. 2/. Una de las habitaciones del hotel. Hacен honor a su nombre: son *práktikas* y funcionales. 3/. Anna Bellsolà, propietaria de la panadería-hall, muestra su pan de tomate. 4/. Miguel saca el pan del horno de leña acristalado a la entrada del hotel. Dice que es una de las tres únicas cosas buenas que ha hecho en la vida: “Ser panadero, casarme y tener un hijo”. 5/. Uno de los seis refranes con pan –uno por planta– con los que se topan los clientes al salir del ascensor.



FOTOS ALBERT BERTRAN

del pan. “Me quedé tiesa, pero pensé: ¿por qué no?”. Ella es panadera de cuarta generación. Su pan de cada día es formar colas ante los mostradores. Hace 8 años que instaló su primer horno de leña en la Barceloneta. Hace cinco meses adosó su segunda panadería Baluard al Praktik. ¿Que qué tienen sus panaderías que no tienen otras? “Yo intento hacer el pan bien hecho”, se encoge de hombros. “Esa es mi lucha diaria. Buscar panes con sabor, con textura, que hagan que la gente los pruebe y repita”. Bellsolà habla de pan con la ilusión de un mago a punto de dejar al interlocutor con la boca abierta. “Yo siempre digo que el pan es todo. Es el conjunto de hacer muchas cosas bien hechas: un buen trigo, una buena harina,

un buen proceso, muchas fermentaciones, tiempo, mucho tiempo y una óptima cocción”. Utiliza harinas ecológicas molidas a la piedra en El Moulin de la Colagne, cerca de Montpellier. Las transforma en panes de todo tipo: de tomate con pipas de calabaza y mozzarella, de aceituna de Kalamata, el otro día hicieron pan de horchata. Se daría por hecho, pero no: su trabajo no es pan comido. “Noooo, es muy difícil”. Se ríe. “El pan es una masa viva: tiene levadura, es difícil de controlar”, se justifica. “Nada de pan comido. Pan por hacer cada día”. —ANA SÁNCHEZ

Hotel Praktik Bakery. Calle Provença, 279 [Barcelona]. Tel. 93 488 00 61. www.hotelpraktikbakery.com

PUNTO DE UNIÓN

SE IMPONEN LOS HOTELES TEMÁTICOS



LOS PRAKTIK

La cadena de hoteles sigue expandiendo su minimalismo temático por Barcelona: al Bakery y a su ajardinado Garden (foto) se unirá el 30 de octubre un hotel especializado en vino. praktikhoteles.com



H10 ART GALLERY

Un hotel que ni pintado. Una auténtica galería de arte con habitaciones. De sus paredes cuelgan *mirós* y *barcelós*, y cada planta rinde homenaje a un artista contemporáneo. Abrió en mayo en Enric Granados [Barcelona]. www.h10hotels.com



HOTEL DEL JUGUETE

El sueño de cualquier niño aquí va con cama incorporada. Está en Ibi, Alicante, y negocia una próxima apertura en Barcelona. www.hoteldeljuguete.com