



10è ANIVERSARI DEL BAR VELÓDROMO

- En aquests 10 anys s'han servit 360.999 litres de cervesa i s'han cuinat 176.020 racions de braves
- Moritz va voler recuperar i rehabilitar un local emblemàtic del patrimoni arquitectònic de la ciutat, obrint de nou les portes d'aquest cafè literari al carrer Muntaner, i mantenint el seu esperit original per convertir-lo de nou en un punt de trobada a Barcelona

Barcelona, 10 de juliol de 2019. Fa 10 anys que cerveses Moritz va obrir les portes del mític Bar Velódromo, un espai que barreja tradició i modernitat. Durant aquests anys, el Bar Velódromo s'ha convertit en un punt de trobada a Barcelona, com ja ho va ser en el passat, tant per al públic local com per als visitants de la ciutat.

Durant aquesta dècada, el Bar Velódromo ha estat obert 3.652 dies, en els quals s'han servit 360.999 litres de cervesa i més d'1 milió de cafès, s'han cuinat 176.020 racions de braves i 84.633 d'amanides russes, i ha acollit a més de 2,5 milions de clients.

El local gairebé mai dorm: funciona els 365 dies de l'any amb un horari 'non stop', de 6 del matí a entre 2.30 o fins i tot 3 de la matinada (depenent del dia). Compta amb una oferta gastronòmica dirigida pel Jordi Vilà, xef Estrella Michelin i director gastronòmic de Moritz. Dels seus fogons surten plats i tapes que fan reviure l'herència gastronòmica catalana. "Si hi ha alguna cosa que es manté inalterable des dels inicis és l'obsessió per combinar la tradició catalana amb la qualitat de tots els productes i la personalitat dels plats", assegura Vilà.



D'entre els preferits del Xef en aquests anys es troben l'esqueixada de bacallà, els ous estrellats amb pernil, la galta de vedella a la Moritz Epidor o el calamar farcit.

Una oferta que pot acompanyar-se amb totes les cerveses Moritz, algunes d'elles fresques i sense pasteuritzar, elaborades directament a la microcerveseria de la Fàbrica Moritz Barcelona.

Moritz i el Bar Velódromo

L'interès pel patrimoni històric de Barcelona va dur a la Moritz a comprar el Bar Velódromo l'any 2000 amb la intenció de rehabilitar-lo i reobrir-lo de nou a la ciutat, mantenint l'essència característica del local. Cerveses Moritz va tenir des del principi la intenció de recuperar l'aspecte original art-déco per convertir-lo en punt de trobada del món cultural barceloní, com ja ho va ser en el passat, mitjançant la seva oferta gastronòmica.

En l'actualitat, el Bar Velódromo és una de les poques mostres que queden a la ciutat d'un local característic dels anys 30 i és per això que, l'edifici i gran part del mobiliari del segle passat, com la mítica escala o la barra, s'han conservat. Cerveses Moritz va presentar aquest projecte dins de la recuperació del patrimoni arquitectònic i cultural de Barcelona, mantenint l'aspecte original d'aquest espai que no s'ha modificat durant gairebé 90 anys.

SOBRE MORITZ BARCELONA

[Moritz](#) és la primera cervesa de Barcelona que encara es troba en el mercat, concebuda per Louis Moritz fa més de 160 anys. Va instal·lar la seva cerveseria a la Ronda de Sant Antoni i aquesta fàbrica de cervesa segueix sent un punt de trobada a Barcelona i és part de la seva història. La cinquena i la sisena generació de la família segueixen convertint la marca en un icona de la ciutat de Barcelona. Gastronomia, cultura, disseny, història i sobre tot cervesa es reuneixen en uns espais que mesclen tradició i modernitat: la Fàbrica Moritz Barcelona i el llegendari bar El Velódromo.



La cervesera conserva la fàbrica original creada per Louis Moritz al centre de Barcelona (Ronda San Antoni, 39) on elabora diàriament els 365 dies de l'any cervesa fresca sense pasteuritzar. Aquest espai també compta amb el Moritz Beer Lab, l'espai d' I + D + R de la marca que els permet innovar i crear cerveses de temporada que canvien regularment.

Moritz Barcelona ofereix una àmplia varietat de cerveses amb la **Moritz Original** com a capitana, elaborada 100% amb ingredients naturals entre els quals destaca el llúpul de Saaz, que li atorga el seu característic sabor aromàtic. També produeix la **Moritz Epidor** (una cervesa Torrada Extra de llarga fermentació elaborada amb ingredients naturals, com la malta caramel·litzada), la **Moritz 0,0** (sense alcohol), la **Moritz Red IPA** (la primera Moritz d'alta fermentació, Red India Pale Ale), la **Moritz Radler** (cervesa amb suc de llimona natural) i la **Moritz 7** (100% malta).



CONTACTE:

LAURA ANTUÑANO / ELENA NIDO
Porter Novelli (OmnicomPRGroup)
+34 93 457 13 00
laura.antunano@omnicomprgroup.com
elena.nido@omnicomprgroup.com