



ea, aut supplex
aris pone
honoem?
Taliaflams impo-
net honorem?
Talia fla mm to
secpplex aris





GASTRO

Las mejores barras

ovea

La nueva apuesta gastronómica de Sergi Ferrer-Salat

Un compromiso total y absoluto con el medioambiente es el eje de este local en el que se ofrecen bocadillos de autor a base

POR VIS MOLINA
FOTOGRAFÍA DE
LANDER
LARRAÑAGA



lorem ipsum



DE PEQUEÑO YA mostraba preferencia por los buenos bocadillos. Y, a juzgar por su altura (por muy poco no llega a los dos metros) y su condición de deportista, debió hacer buen uso de ellos. Su preferido era el de lomo embuchado, con un pan crujiente y calentito bien untado de tomate y regado con aceite de oliva virgen. Tampoco le hacía ascos al de butifarra o al de bull negro, y es que Sergi Ferrer-Salat (Barcelona, 6 de enero de 1968) es un enamorado de los embutidos catalanes de toda la vida. En realidad la gastronomía siempre ha sido una de sus aficiones más queridas, junto a la viticultura (fundó la Bodega Ferrer Bobet en pleno Priorato junto al enólogo Raúl Bobet), la música y los deportes en general, especialmente la maratón, que suele practicar a menudo. Hace apenas unas semanas, a finales de noviembre sin ir más lejos, participó en la de San Sebastián con la nada despreciable marca de 3 horas y 17 minutos. Y esta afición por los bocadillos y la creencia de que se trata de un producto por lo general injustamente

tratado le ha llevado a decidirse a abrir Fastvinic, puerta con puerta con Monvinic, su primera apuesta gastronómica y convertida a estas alturas en toda una referencia internacional en el mundo del vino. Polifacético y multidisciplinar, este economista de formación alterna todas estas ocupaciones con su cargo de presidente de los laboratorios Ferrer Internacional, el negocio familiar.

Puesta en escena sostenible



ea, aut supplex aris pone honoem? Taliaflams imponet honorem? Talia fla mm to

Se trata de un espacio sorprendente, luminoso y divertido, a medio camino entre una sala de juegos infantil y una tienda de muebles para adolescentes. El interiorismo de Alfons Tost se ha supeditado al innovador concepto de Fastvinic, una bocadillería abierta todos los días a todas horas en la que el cliente circula libremente adueñándose del espacio y sirviéndose en régimen de auto-servicio. "Por todo ello hemos creado un espacio funcional y desdramatizado, en el que el visitante pueda comer rápidamente e irse o bien todo lo contrario, instalarse a leer el periódico o a trabajar con su ordenador el rato que haga falta. El compromiso medioambiental y biosostenible está explicado a través del interiorismo, con iluminación por leds, maderas de bosques

controlados, materiales naturales no biocontaminantes y todos ellos reciclables, a excepción de las copas Riedel y las bandejas Delica", explica Tost. Además, la parte superior de las distintas salas está forrada de estanterías en las que aparecen alineadas macetas con plantas diversas, "como mensaje visual alusivo al compromiso medioambiental de Fastvinic (añade Tost), ya que la función clorofílica contribuye a la regeneración del oxígeno". Bocadillos de autor La cocina, con look industrial en blanco y acero, es un am-

plio escape que da a la calle y linda con un pasillo acristalado por el que acceden los clientes, que pueden observar a conciencia el respeto y el cariño con los que el personal manipula embutidos, verduras, setas, hortalizas y demás manjares que luego rellenarán cuidadosamente los selectos bocadillos. Todo este proceso puede seguirse detalladamente a través de unas panta-





BOCADILLO DE PALETILLA IBÉRICA
12 EUROS

llas dispuestas en el techo y que filman en directo el trabajo de los laboriosos cocineros.

"Siempre he pensado (explica Ferrer-Salat) que el bocadillo es el vehículo perfecto, por su humildad y sencillez, para popularizar el acceso a una materia prima excelsa. Permite disfrutar un pollo de payés criado sin hormonas, embutidos selectos o un cordero de primera clase sin tener que pagar un precio desorbitado. Y al succulento relleno se le añade el crujiente del pan, todo un valor añadido que además es totalmente saludable". Y el mismo compromiso medioambiental que se respira a través de la puesta en escena de Fastvinic se mantiene a pies juntillas en su oferta gastronómica. "La novedad de mi propuesta (conti-

núa Ferrer-Salat) es la oferta culinaria absolutamente sostenible sustentada por cuatro patas: estacionalidad, proximidad, calidad y ecología. Todos los productos que aquí se ofrecen, desde las verduras hasta los vinos, son de primerísima calidad y tienen el compromiso KM 0 (excepto el jamón ibérico que viene de Extremadura), lo que garantiza que proceden de un radio de 200 kilómetros. Eso representa un considerable ahorro en desplazamientos y emisiones de CO2."

El chef, Sergi de Meià, prepara una exquisita carta de bocadillos gastronómicos y de mercado, que van cambiando según la estación y que se preparan con panes adecuados al relleno de cada uno de ellos. "No tiene sentido comer cerezas de Chile en pleno invierno, nuestra propuesta es una vuelta al mercado tradicional, tal y cómo se entendía antaño, para disfrutar lo que la naturaleza nos ofrece en cada estación", continúa Ferrer-Salat, "y de esta cocina salen recetas tan ricas como la perdiz deshuesada y confitada, el pollo a la

catalana o el kebab de cordero, que se ofrecen en forma de bocadillos". La oferta culinaria se completa a la hora de los desayunos con la refinada bollería de Cristian Escribà y los postres de Oriol Balaguer. Mención aparte merece la carta de vinos, seleccionada y renovada cuidadosamente por el sumiller César Cánovas, en la que se ofrecen 25 referencias de vinos catalanes que el cliente se sirve en unas máquinas dispensadoras.

Por todo este compromiso global Fastvinic aspira a recibir la acreditación LEED GOLD (acrónimo anglosajón de liderazgo en diseño energético y medioambiental). "Es la acreditación de edificios sostenibles y de alto rendimiento ecológico más avanzado y más prestigioso del mundo, y lo avala el Green Building Council, un organismo americano (explica Ferrer-Sa-

MÁS INFORMACIÓN

FASTVINIC
DIPUTACIÓN, 251, 08007
BARCELONA
TEL. 932 726 187
WWW.FASTVINIC.COM
ABIERTO DE LUNES A SÁBADO DE
8H A 23,30H.

Título de bocadillos

re frenat. Illi indignantes magno cum murmure montis circum claustra fremunt; celsa sedet Aeolus arce sceptrata tenens, mollitque animos et terant animo: manet alta mente repostum iudicium Paridis spretaeque iniuria formae, et genus inv carcere frenat. Illi indig



BOCADILLO DE PERDIZ ESCABECHADA CON COL Y ZANAHORIAS
3,60 EUROS



BIKINI DE JAMÓN DULCE AHUMADO, QUESO, TOMATE CONFITADO Y RÚCULA
4 EUROS



BOCADILLO DE TRUCHA DE RÍO CURADA, HINOJO, YOGURT, CAVIAR DE TRUCHA Y ESCAROLA
7,20 EUROS



BOCADILLO DE CORDERO, LECHUGA, TOMATE, YOGURT, MENTA, CEBOLLA Y LIMÓN
10,20 EUROS