

Oda al bar español

260.000 locales convierten a España en el país con más densidad de bares del mundo. De los clásicos a los más vanguardistas, repasamos los que no te puedes perder.

TEXTO : ERIKA GONZÁLEZ --- 30 OCTUBRE 2016

“En España mueren al año 1.000 personas haciendo deporte y 47 en la barra de un bar... Ahora tú decides”. O “Aquí cervezas más frías que el corazón de tu ex”. Son frases que forman parte de la literatura de bar española, condensada en tiza y cartel de pizarra en la puerta del bar. Elemento clave de la cultura y fiable indicador de la salud económica, el negocio de los bares representa en España el 15% del PIB nacional, el doble de la media europea. Son el segundo hogar para muchos españoles en un país que cuenta con un establecimiento por cada 175 personas.



En Tickets se pueden degustar bocados como la chapata de anguila ahumada con velo de soja
Foto: Tickets

Las zonas especialmente turísticas, como el sur peninsular y las islas Baleares y Canarias, destacan por encima del resto en cuanto al número. Al sur, la comunidad de Andalucía registra tantos bares como en Noruega, Finlandia, Dinamarca e Irlanda juntas. Un total de 47.000 establecimientos que suponen el 17% del total. La música flamenca de fondo, los adornos taurinos y un patio lleno de geranios hacen del bar El Pimpi, en Málaga, la mejor estampa del típico bar andaluz. En Bodeguita Romero (Sevilla) la tapa estrella es “el piripi” un montadito de bacon, queso, lomo, tomate natural y mahonesa. Piruletas de venado, bacalao carbonara o foie con compota de piña hacen del Bar Puratasca, en pleno barrio de Triana, una de las propuestas gastronómicas más ‘it’ de la capital andaluza.

Madrid y Barcelona disponen de planos de Metro en su versiones más ociosas, donde las paradas se sustituyen por bares. En la capital, Casa Camacho (metro Tribunal) sigue presumiendo de castizo. Abrió sus puertas en 1928 y poco ha cambiado desde entonces. Está en el bohemio barrio de Malasaña y en él coinciden las gafas de pasta con los que ya peinan canas. A la hora del aperitivo su suelo se convierte en un mar de palillos gracias a los 'hipsters' que se agolpan para probar uno de los mejores vermut de grifo. Y sus míticos yayos, con casera, ginebra y vermú. Otro punto de ineludible visita turística es Casa Lucio. Situado en la Cava Baja, sus huevos estrellados, los más conocidos del mundo, han logrado sentar a la mesa a Tom Cruise, David Beckham y Bill Clinton.



En España es posible sentarse en las terrazas de sus bares para tomar algo durante todo el año.

Foto: Carlos Luján

Frente a la España cañí y el atrezo básico del tradicional bar español, formado por máquinas tragaperras, servilletas serigrafiadas y palillos, muchos locales apuestan por renovarse. Los bares se modernizan y poco a poco va calando en el sector el concepto de ibar, local al que se acude tras haber leído las opiniones de otros usuarios en la red. Los ibar lanzan succulentas ofertas online y utilizan las redes sociales para mostrar sus especialidades y recibir el feedback de los clientes.



Tickets está ubicado en un antiguo concesionario de coches, en la concurrida Avinguda Paral

Foto: Tickets

“Los bares son como iglesias, el altar es la barra; el sacerdote, el barman, y la ofrenda, el cóctel”, afirma Javier de las Muelas, cuyo local Dry Martini (Barcelona) está incluido en la lista de los 50 mejores bares del mundo. Con una estrella Michelin, en Tickets (Barcelona) la cultura del tapeo se eleva. Regentado por Albert Adrià, hermano del chef Ferrán Adrià, en este establecimiento tapear se convierte en una experiencia sorprendente. Está dividido en seis barras, cada una con un concepto gastronómico, como los ibéricos o el dulce. Aquí el cliente se convierte en espectador de un circo para disfrutar de bocados como los mini-airbags rellenos de queso manchego o el ravioli fluido.

“España es el bello país de las canciones y el vino”, decía Goethe. Y ambas cosas se encuentran seguro en el bar.