

### GASTRONOMÍA

## Los hermanos Adrià brindan con cerveza

Los cocineros y sus sumilleres crean una bebida para maridar con gastronomía latina



De izquierda a derecha: Ferran Adrià, Ferran Centelles, Marc Álvarez y Albert Adrià, en el restaurante Hoja Santa de Barcelona.

**ROSA RIVAS** Barcelona 26 JUN 2017

Roja, de apariencia fogosa pero fresca y seductora al paladar. Así es Malquerida, la nueva cerveza que han creado los hermanos [Ferran y Albert Adrià](#) para degustar con elaboraciones de cocina latina o inspiradas por ella. La gastronomía latina (sobre todo, platos mexicanos, peruanos o brasileños) es ya una tendencia mundial. “En restaurantes y bares españoles se comen más ceviches que callos”, apunta Ferran Adrià, consciente desde hace años con su hermano Albert que la expansión e inspiración de la comida latina es imparable.

El pequeño de los Adrià ha establecido [su proyecto gastronómico elBarri](#) en el barrio barcelonés del Paral·lel. Una zona donde, además del universo tapero de Tickets, la vermutería Bodega 1900 y [la vanguardia estratosférica de Enigma](#), hay comida mexicana en su restaurante Hoja Santa y la taquería Niño Viejo y platos *nikkei* (japoperuanos) en Pakta. En todos estos locales servirán su nueva cerveza: la Malquerida. El objetivo es difundirla primero en restaurantes, tanto en botellas retornables de un tercio como en grifos de barriles de 20 litros, y luego distribuirla para el consumo general (a no más de tres euros la botella, dice Jaume Alemany, responsables de *marketing* de Damm, empresa con la que los cocineros han desarrollado el proyecto) y a la expansión internacional.

Los Adrià daban vueltas a la cerveza desde hace varias temporadas, pero fue en 2016 cuando empezaron un camino de experimentación intenso, descartando ingredientes y combinaciones (mezcal, lima, hierba limón, anís, hoja santa...). “Un verdadero trabajo de equipo”, dicen. Y lo demostraron en una presentación en la que los Adrià estuvieron acompañados de Ferran Centelles (sumiller de elBulli entre 2000 y 2011 y ahora encargado del Sapiens del vino y las bebidas en [elBulliLab](#)), Marc Álvarez (responsable del área de coctelería de elBarri), Paco Méndez (cocinero mexicano y socio de [Albert Adrià](#) en Hoja Santa y Niño Viejo), y los maestros cerveceros de Damm.



Botellín de cerveza Malquerida.

El objetivo de las experimentaciones de estos hombres perfeccionistas era “encontrar el maridaje perfecto: el color rojo de la flor de Jamaica (o hibisco) con el aroma cítrico de la naranja, acidez y la textura del trigo y el toque del maíz. Más el imprescindible lúpulo (que proporciona amargor y notas especiadas) y la malta de cebada (que aporta estructura y recuerdo tostado)”. El resultado tiene cinco grados de alcohol, y se recomienda beberla entre cuatro y seis grados de temperatura.

“Va a ser difícil no quererla”, aventura con ironía Albert Adrià, quien considera a [Malquerida](#) perfecta no solo para picantes y mezclas sabrosas, también para acompañar comida española tan típica como unos boquerones en vinagre (“nuestro ceviche”) o unos mejillones en escabeche. “Esta cerveza limpia grasas y aporta acidez”. Una bebida de color llamativo (“parece un cóctel pero no lo es”, resalta Álvarez) que aspira a tener un lugar propio en los menús tanto de la alta gastronomía como la de a pie de calle. Su andadura se perfila similar a la de Inedit, una cerveza *bulliniana* que fue la primera

colaboración de los Adrià y Damm en 2008 y está ahora por todo el mundo. Desde sus orígenes, fue tratada con el valor de un vino o un champán, servida en copas y presentada en cubiteras en una botella de diseño estilizado.