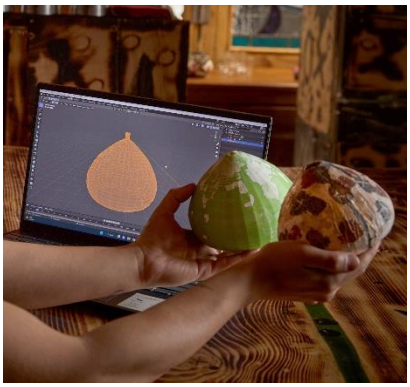




- CÓCTELES DE AUTOR Y ARTESANALES CREADOS CON UN CONCEPTO DISRUPTIVO –

- Mariposa Negra es la **primera coctelería en el mundo** en usar la tecnología **de impresión 3D**, técnicas de moldeado y de ceramista “in house” para crear cada cóctel.
- Cuenta con **numerosos premios**. Siendo los 3 últimos concedidos a la **Mejor Innovación** en 2023 y 2024 a nivel regional y nacional, además ha sido seleccionada en el **top 5** de las coctelerías más cools del mundo y se la concedió el premio al **Best Night Life**.
- El nombre y el lugar están inspirados en el mundo oscuro de la novela de Marina, escrita por el gran escritor español, Carlos Ruiz Zafón.

Tras una larga espera durante la pandemia y las restricciones impuestas por el estado de alarma en España, Mariposa Negra Bar abrió en Barcelona en junio del 2021, y se ha convertido en la primera coctelería del mundo en utilizar la impresión 3D y técnicas de moldeado y de ceramista dentro de la propia coctelería para crear cada uno de sus cócteles de autor.

El concepto se basa en lo que han llamado "Mind to Reality", se trata de canalizar lo que tienes en tu mente a través de las herramientas y tecnologías adecuadas para finalmente obtener el resultado deseado o la realidad. Primero se elabora el cóctel con ingredientes artesanales bien equilibrados elaborados en el interior del bar, y según el tipo de bebida que sea y en función del color, aroma y sabor que tenga, requerirá un determinado tipo de vaso. Por ejemplo, un cóctel aromático requiere que el vaso esté más abierto para que los aromas salgan y se mezclen bien con la nariz mientras lo degustas. Luego podrás observar los colores y decoraciones del cóctel que combinan a la perfección, mientras sostienes la copa y sientes las irregularidades elaboradas a propósito al hacer un trabajo hecho a mano, mientras escuchas buenos ritmos musicales de fondo. Así conseguimos activar todos tus sentidos y crear una experiencia inmersiva y totalmente equilibrada. ¡Todo tiene su razón de ser dentro de esta coctelería!

Una vez que se sabe el tipo de vaso que se necesita, se dibuja digitalmente, se imprime un prototipo 3D con su impresora 3D, luego se le saca un molde y usando arcilla y barro se crea el vaso, se le deforma un poco para que sea único y se asemeje a las criaturas del libro en el que están inspirados, se deja secar y se meta al horno a 1.300º durante 48 horas, se saca y se deja enfriar, después se pinta a mano con los colores de los ingredientes y decoraciones y se vuelve a meter al horno cerámico otras 48 horas más a 1.000º. Los clientes que deseen llevarse a casa un vaso único con el sello Mariposa Negra, los poseen a la venta dentro de la coctelería y en su taller cerámico justo al lado de ésta. También aceptan pedidos.

En poco tiempo hemos ganado numerosos premios, los 3 últimos premios han sido concedidos a la Mejor Innovación en 2023 y 2024, tanto a nivel nacional y regional, otorgados por la Generalitat de Cataluña, el Ayuntamiento de Barcelona y la Revista Lux. También fueron seleccionados en el top 5 de los bares más cool del mundo en la lista que elaboró Time Out International, sólo por detrás de cuatro bares ubicados en Hong Kong, Los Ángeles, Melbourne y París. También fueron premiados con el premio a "Best Nightlife" entre otros.

Este proyecto ha tardado más de 3 años en desarrollarse. Los dos socios, Luca Corradini y Jose Carlos Infante lo hicieron posible. Luca ya cuenta con una larga trayectoria profesional como coctelero internacional trabajando en algunas de las mejores coctelerías que hay en el mundo, y de Jose Carlos es un conocido empresario de gran reputación en el sector de la hostelería en Barcelona. "La impresión 3D nos ayuda a expandir y no poner límites a nuestra imaginación", dice Luca Corradini.

Mariposa Negra Bar está situado en la Plaça de les Olles, en el corazón del barrio del Born de Barcelona, un barrio conocido por su gastronomía, arte y sus calles llenas de vida, lo cual hace encajar a la perfección lo que hacen.

Mariposa Negra es una coctelería artesanal y artística que ha sido construida enteramente con materiales reciclados:

- Es **artesanal** con su propio taller/tienda al lado de la coctelería donde además también se imparten workshops de cerámica. Todo lo que se crea se hace con sus propias manos sin tener que depender de ninguna vía comercial, como los propios licores y otros ingredientes artesanales elaborados o macerados a diario como horchata casera hecha con chufas, licor de naranja natural, vermut casero, helado casero, láminas de chocolate caseras y hasta incluso su propio licor amaro parecido al licor ratafía de Cataluña, por sólo nombrar unos pocos. Aparte también se hacen a mano los vasos, platos, decoraciones, lámparas, la barra, mesas, techo... Esto ayuda a crear una imagen única de lo que son y de su producto. Son auténticos y seguidores de sus creencias. Crean un producto de km 0, ayudando a reducir la huella de carbono, y aquello que no puedan hacer de km 0 lo hacen siempre con productos locales.

- Y también son una **coctelería artística** porque todos sus cócteles de autor parecen mini obras de arte. La decoración es siempre muy cuidada y combina a la perfección con el vaso. Todo está siempre muy pensado y conectado gracias al concepto de "Mind to Reality" que se ha explicado anteriormente. Cada detalle tiene su razón de ser. Todos los diseños están realizados bajo su propio criterio artístico que encaja con la marca y siguiendo su inspiración artística de la novela de Marina, escrita por el gran escritor catalán Carlos Ruiz Zafón.

Esta novela está ambientada en la Barcelona de los años 70, donde Michail Kolvenik, un médico clandestino obsesionado con la muerte, descubre un suero especial que se extrae de la sangre de las mariposas negras en su taller escondido en El Born de Barcelona, justo donde se encuentra esta coctelería.

Michail Kolvenic reconstruye, con diversos materiales, varios cuerpos inertes que, a los ojos de esa sociedad, eran imperfectos por sus deformidades o falta de extremidades después de las guerras. Con este suero místico es capaz de dar vida a sus creaciones mitad humanas mitad monstruosas que acecharán las noches de una Barcelona auténtica y enigmática.

En este peculiar, oscuro y misterioso espacio, Mariposa Negra quiere recrear este taller clandestino de Kolvenic, creado con trozos de Barcelona, y donde se alojan criaturas nocturnas, imperfectas y únicas.

Web: https://mariposanegrabar.com/ **Descargar FOTOS y CONTENIDO aquí**:

Youtube Channel: https://www.youtube.com/@mariposanegra2961

Contactos:

Teresa Sáez, Marketing Director teresasc@mariposanegrabar.com, Mvl: +34 638 40 65 05

Luca Corradini, Bar Manager y dueño luca@mariposanegrabar.com**,** Mvl: +34 615 93 27 96

Jose Carlos Infante, dueño, correoinfante@yahoo.es, Mvl: +34 630 43 43 92