



La cervecería artesanal Ruzanuvol cumple 15 años en València

El bar ubicado en el barrio de Ruzafa celebra su aniversario con promociones especiales, aperitivos y un concurso en redes sociales



València, 24 de abril de 2025 - [Ruzanuvol](#) está de aniversario, y es que esta semana celebra 15 años ofreciendo cerveza artesanal italiana y tapas caseras en la ciudad de València, más concretamente en el barrio de Ruzafa. Fecha que van a festejar programando el **sábado 26 de abril sus famosos aperitivos**, acción que llevaron a cabo años atrás y que resultó ser un éxito.

Desde que abrieron sus puertas en abril de 2010, el bar regentado por los milaneses Bárbara Meloni y Giovanni Re ha apostado por generar una experiencia diferente, tanto a nivel gastronómico como cultural. A pesar de

ser italianos, nunca han ofrecido pasta. Su carta siempre ha estado enfocada en las *craft beer* y en las tapas hechas al momento con producto italiano de alta calidad. “Sabíamos que era una propuesta atrevida porque aquí los hábitos son distintos”, recuerda Bárbara, socia del proyecto junto a Giovanni y Davide Sangiorgi, quien forma parte de este desde Milán.

Las novedades

Con motivo del aniversario, **este sábado Ruzanuvol volverá a sus orígenes con los famosos aperitivos**. El local también ofrecerá ese día promociones como la de dos pintas y un aperitivo a un precio especial. Como novedad, estrenarán nueva cerveza de tirador: la **Opora**, una Hazy IPA de Birrifificio Lambrate, turbia y con notas afrutadas de melocotón y mango. Mientras que en las próximas semanas, los clientes más fieles podrán diseñar su propia piadina. A través de redes sociales, Ruzanuvol abrirá un **concurso** para que todo el que quiera envíe su receta ideal de este típico plato. Una de ellas se escogerá para formar parte de los fuera de carta disponibles en el local. A este concurso le seguirá un **sorteo** entre sus seguidores.

Sin embargo, la esencia de Ruzanuvol se mantiene prácticamente intacta desde sus inicios. Son la primera y única cervecería de España que sirve cerveza artesanal de barril sin pasteurizar de **Birrifificio Lambrate y Birrifificio Italiano**, dos de los productores de cerveza artesanal italiana más



antiguos y mejor valorados. Cuentan con **5 grifos**, que se corresponden con los 5 estilos más populares de birra: uno de cerveza rubia (Lager o Pilsner), otro para la más rojiza (Bock), otro para la IPA, otro de cerveza negra (Black IPA) y un último grifo sorpresa en el que van rodando diferentes estilos, a veces más peculiares, como la Sour o la Weizen. Las sirven a una temperatura que va de los 4 a los 10 grados. “Tratamos de ir cambiando porque ninguna cerveza es igual y en Birrifificio Lambrate y Birrifificio Italiano producen muchos estilos”, añade Giovanni. Al mismo tiempo, tienen cervezas en botella y también en lata, como la Robb de

Matt (estilo Rye IPA), la Gaina (estilo India Pale Ale) o la Tiramisú Imperial Stout (Imperial Pastry Stout).

La parte líquida la complementan con una propuesta gastronómica informal de tapas mediterráneas, elaboradas con género del Mercat de Russafa –muy próximo al local–, o con Denominación de Origen Protegida de algún rincón de Italia. “Nunca quisimos quitar valor a la cerveza, que es nuestra protagonista y por eso apostamos por este tipo de platos más de acompañamiento”, explica Bárbara. Entre sus platos más sonados...

🍴 A modo de entrantes, la **ensaladilla rusa** con piparras, sal negra y ralladura de lima, y las **Bravissima**, patatas bravas con dos salsas, una de ellas picante. Ambas recetas son caseras.

🍴 El **sándwich de pastrami** de tres alturas, con 180 g de carne, mostaza y pepinillos encurtidos. Todo ello entre un pan artesanal.

🍴 Y la **piadina** con *porchetta* –embutido tradicional italiano–, queso *scamorza*, tomate, lechuga y salsa rosa. Una opción para compartir.



Una cocina sencilla, que respeta la tradición italiana y en la que la pasta nunca ha sido protagonista. Tampoco el café, el cual no sirven con el

postre. “Decidimos apostar por un producto del que somos amantes y que conocemos muy bien”, matiza Giovanni. También destacan sus fueros de carta, como es el caso de la flor de alcachofa que sirven los viernes y sábados por la noche.

Lo que vendrá

Quince años después, Ruzanuvol continúa dando servicio los siete días de la semana. De **lunes a jueves abren a partir de las 18:00**, mientras que de **viernes a domingo lo hacen desde el mediodía, a las 13:00**. Y aun así les queda tiempo para pensar en lo que está por llegar. El equipo ya está trabajando para introducir nuevos platos en la carta y ampliar la cantidad de grifos con nuevas referencias de cerveza. “La cerveza artesanal con la que trabajamos es diferente y tiene un valor incalculable que seguir defendiendo”, afirman los propietarios.

Ruzanuvol invita a celebrar estos primeros 15 años de trayectoria y a brindar por otra quincena más en la que continuar promoviendo la cultura de la auténtica cerveza italiana artesanal. Porque entre España e Italia, y entre València y Milán, poco a poco se acortan las distancias.

[@ruzanuvol](https://www.instagram.com/ruzanuvol)

Más información y solicitud de entrevistas:

Iris Montoya | 656 731 341

irismontoyacomunicacion@gmail.com

Iris Montoya
COMUNICACIÓN