

L'Enigma di Albert Adrià

Anteprima sull'apertura più attesa di Barcellona. Il capitolo più ambizioso dai tempi del Bulli

18-07-2016



Albert Adrià al lavoro nel cantiere di *Enigma*, il ristorante "di cucina retromoderna" che aprirà il 15 settembre prossimo a Barcellona. "Sarà un viaggio del cliente in 7 ambienti (oppure no)", racconta la giornalista **Cristina Jolonch** nell'articolo pubblicato sul quotidiano spagnolo [La Vanguardia](#). (foto [La Vanguardia](#))

*Riportiamo qui alcuni passaggi di un articolo apparso sulla rubrica [Comer](#) del quotidiano catalano [La Vanguardia](#), firmato dalla giornalista **Cristina Jolonch**. Racconta il più ambizioso capitolo firmato **Adrià** dai tempi d'el Bulli. Aprirà a Barcellona il 15 settembre 2016. (Gabriele Zanatta)*

Sono 3 anni che **Albert Adrià** lavora per costruire un sogno: si chiamerà *Enigma* ed è il suo progetto più ambizioso. Qualcosa che – spiegava ieri al nostro giornale mentre ci mostrava i lavori - non avrebbe potuto fare se non avesse compiuto tutti i passaggi precedenti «e imparato quello che ho imparato da ciascuno dei locali che abbiamo aperto».

Enigma sarà un ristorante? Se lo era *el Bulli*, lo sarà anche questo locale di 700 metri quadrati solo per 24 commensali, in calle Sepúlveda, nella zona del Parel.lel, da cui continua a espandere le reti della sua impresa, *El Barri*. Questo, dice, «sarà il fratello maggiore che verrà a dare ordine a tutto il resto». Ma anche tante altre cose.

La data di apertura c'è già: il 15 settembre. Sei sicuro? «Sì. Se lo pubblicate, ci obbligate ad aprirlo per allora e non oltre». A due mesi e mezzo da quel giorno, ci sono già 2.500 nomi sulla lista di prenotazioni anticipata. [...] I lavori sono in ritardo. Hanno dovuto cambiare l'intera pavimentazione due volte perché non era quello che avrebbe dovuto essere. Non un qualsiasi pavimento, ma un enorme acquerello. Nulla di convenzionale in uno spazio futurista a cui ha lavorato il prestigioso team di architetti RCR, che si è occupato dal disegno delle divise del personale fino alla musica.

Il locale sarà diviso in 7 aree diverse. Ma non sempre si utilizzeranno tutti né ogni commensale sarà invitato a percorrere lo stesso viaggio.



Nella grafica tratta da *elBarri*, il mini-impero di **Ferran** e **Albert Adrià** nella metropoli catalana: "*Enigma* sarò il fratello maggiore di tutte le altre aperture", ha spiegato **Albert Adrià** a *La Vanguardia*. Il gruppo vanta già le insegne *Tickets*, *Bodega 1900*, *Hoja Santa*, *Pakta*, *Niño Viejo*

Benvenuto giapponese

Acciaio inox e vetro sono i materiali del set. Il commensale si troverà davanti a una porta da aprire con un codice di prenotazione. La stanza all'interno ricorderà gli ingressi di alcuni hotel giapponesi. Verranno offerti tè e stuzzichini. Oppure no.

La cantina

Vetri che lasciano intravedere spazi e ambienti differenziati e un gioco di luci che consentiranno di cambiare l'ambientazione. Sul tetto, migliaia di led, nascosti sotto una specie di nuvola, permetteranno di cambiare l'atmosfera e realizzare giochi di luci e di ombre. Il commensale potrà scegliere il vino in cantina, se lo si desidera. Avrà anche la libertà di decidere se vuole conoscere il menu in anticipo o se preferisce la sorpresa. Nella cantina ci sarà un lungo tavolo, senza sedie.

Il cocktail bar

Tutto, o quasi tutto, sarà un enigma. Il commensale potrà andare in cantina o sarà accompagnato alla *coctelería*, lo spazio in cui **Marc Alvarez** miscelerà in accompagnamento ad alcuni piatti («Non ci saranno troppi cocktail, ma ce ne potranno essere un paio»).

La cucina

E' il momento di avvicinarsi ai fuochi. Non aspettatevi la luminosità di una cucina bianca e incontaminata che abbaglia il commensale, che arriverà da un percorso tra luci, ombre, vetri e un tetto annuvolato. La cucina sarà il luogo d'incontro tra cuoco e cliente. Un momento di complicità, in cui si possono fare assaggi. Oppure no. Da *Enigma* tutto può essere oppure no. **Albert Adrià** e il suo chef, **Oliver Peña**, non vogliono sottostare a certi schemi; l'unico indispensabile sarà il sapore. «La condizione di *Enigma* è *sabor, sabor y sabor*, cioè ciò che la gente vuole veramente», spiega il più giovane dei fratelli. «Faremo una cucina retromoderna: recupereremo le salse e i sapori di sempre, scommetteremo sull'intensità gustativa, aggiungendo ciò che conosciamo. Solo due esempi dal menu: *Flan con nattō* (fagiolo di soia fermentato) e un *Gelato di mandorle con salsa di caviale*. Non sarà mimetismo, anche se alcune elaborazioni saranno iper-realiste; non ci saranno airbag né sferificazioni».



Albert Adrià col fratello maggiore **Ferran** l'anno scorso al *Refettorio Ambrosiano* di **Massimo Bottura** (foto **Zanatta**)

Assicurano di non voler ottenere nulla di molto diverso da quel che c'è già, se non essere se stessi. «Ci sono grandiosi ristoranti come *El Celler de Can Roca*, come *Mugaritz* e altri... vogliamo solo essere noi stessi, così come loro sono loro». E' tranquillo, spiega, perché è già sparita la pressione di quelli che insistono a sapere se stanno preparando un altro *Bulli*. «Non lo sarà. E la gente già sa».

La plancha

Può essere che il circuito passerà per l'area della griglia o del *teppanyaki*, di fronte al quale l'ospite potrà sedersi su uno sgabello, davanti allo chef. Ieri, nel laboratorio di cucina in cui lavorano su nuovi piatti, **Oliver Peña** stava sperimentando su alcune elaborazioni sottili alla *plancha* (piastra). E non era una filetto cotto di qua e di là...

La sala

La sala sarà ricavata nell'era centrale, di fronte alla sala: sarà il cuore di *Enigma*, con grandi tavoli circolari. Non ci sarà alcuna interazione o spettacolo. Però interverrà il cuoco e i camerieri a rifinire di fronte al commensale le preparazioni che aveva richiesto. Ritorna, con forza, il lavoro in sala. **Albert Adrià** chiarisce di non volere che il gusto dolce sconfini nella cucina salata: «Se una pietanza sfiora il dolce, la trasferisco nei dessert ho passerà».

41°

Ha detto che lo avrebbe fatto e lo ha fatto. Il *41 grados*, il cocktail bar-ristorante che ha preso la stella Michelin in tempi record e un posto nella lista dei migliori ristoranti del mondo, è stato spostato, pezzo per pezzo e forma al settimo spazio che conclude il viaggio. Oppure no. Perché potrà essere anche il primo, se lo chef decide di utilizzare un altro ingresso dalla strada. Fa parte del gioco. Da *Enigma* nulla sarà scontato. Ci sarà spazio per la sorpresa. E soprattutto, per un'esperienza unica e irripetibile. Il prezzo sarà di circa 200 euro, bevande escluse.

© Comer - La Vanguardia



a cura di **Cristina Jolonch**

giornalista del periodico catalano [La Vanguardia](#), membro di [Cocina Conciencia](#) e codirettrice di "[Snacks](#), bocados de una revolución"

twitter [@cristinajolonch](#)