



Dos de los más grandes chefs del mundo hablan de sus proyectos. Arriba, un tour por el imperio Adrià con el chef Albert

Comparte este artículo

“Quien pasa por la tradicional esquina entre las calles Sepúlveda y Entença no sospecha que una revolución está siendo planeada detrás de los 13 ventanales vedados. El chef Albert Adrià - con la calma forjada en la cocina de elBulli, el restaurante que, encabezado por su hermano Ferran, revolucionó la alta gastronomía hasta su cierre en 2011 – corre para abrir las puertas de **Enigma**, el proyecto más ambicioso de su vida, con una inversión de €2 millones

Plan ambicioso

“Enigma es la última pieza de un proyecto global llamado **elBarri** (el barrio, en catalán), que consiste en seis restaurantes en la misma zona de Barcelona”. Repartidos entre los distritos de Sant Antoni y Poble Sec –entre el Montjuïc y el Centro– los planetas de su galaxia contribuyen a la transformación de ese sector en lo más in. La reciente reforma de la avenida Paral·lel, que recibió veredas y ciclovías, llegó en el momento preciso. Y el momento cumbre será en 2017, para la inauguración del nuevo mercado de Sant Antoni, una estructura modernista que albergará un museo, bares y restaurantes.



De primera mano

“En la comida ya casi todo ha sido inventado, entonces vamos a jugar con la interacción con el espacio”, dice Oliver Peña, chef de cocina de Enigma. Con 500 metros cuadrados, el restaurante promete un viaje gastronómico a través de un “bosque urbano” solo para 24 comensales. Cerca de 30 platos, cócteles y un mesón de teppanyaki formarán parte del menú. ¿Y los dulces? “Tendrán una estética retro clásica y el azúcar irá disminuyendo con cada etapa, hasta llegar al café”.

Centro de investigaciones

El imperio de Albert queda a 10 minutos (caminando) del número 18 de la Carrer Mèxic, donde Ferran instaló el elBulliLab, el centro de investigaciones de elBullifoundation (ver el recuadro en la página anterior) enfocado en la eficiencia dirigida a la innovación, que desarrolla una serie de proyectos, como el libro Te Cuento en la Cocina, la más reciente iniciativa desarrollada en conjunto con Disney.



Barcelona en la vanguardia

No es de ahora el hecho de que Barcelona marque tendencia. “A pesar de nuestros asuntos con la independencia de Cataluña y de nuestro pequeño tamaño, somos muy cosmopolitas”, dice Ferran. En el siglo 19, Antoni Gaudí y otros arquitectos modernistas imprimieron formas delirantes al skyline de la capital catalana en construcciones como el Parque Güell. Durante el siglo 20, la ciudad se expandió hacia el Mediterráneo para recibir los Juegos Olímpicos de 1992, una reurbanización considerada ejemplar.

Hoja Santa

Restaurante de alta cocina mexicana que acaba de ganar una estrella Michelin, en un trabajo colaborativo junto al talentoso chef Paco Méndez. “El mejor restaurante mexicano fuera de México”, según Ferran.

Mistral, 54

Pakta

Premiado con una estrella Michelin, ofrece lo mejor de la cocina peruano-japonesa. Es dirigido por el niño prodigio Jorge Muñoz.

Carrer de Lleida, 5

eIBulliLab

La sede actual de Ferran Adrià y su **eIBulliFoundation**, un espacio multidisciplinario de investigación y creación de proyectos enfocados en la eficiencia y la innovación.

Texto Adriana Setti

Fotos Paola de Grenet