

trampas

PREMIO NACIONAL

DE GASTRONOMÍA

NÚMERO 16. SEPTIEMBRE 2016. 4€



"Sorprenderé a París con una manzana", Paul Cézanne

ENIGMA RESUELTO

Entramos con Joan Gener en el esperado nuevo local de los Adrià

MUERDE, MUERDE

Tentamos a Carlinhos Brown y el brasileño cayó en nuestra 'trampa'

LA COCINA SOVIET

No verás nada más kitsch que la comida de la antigua URSS



HAY UN ARQUITECTO EN LA COCINA

Joan Gener es el encargado de dar voz a los cocineros del equipo de Albert Adrià ante el gigante que pronto será **Enigma**.

TEXTO ROCÍO IGLESIAS _ FOTOGRAFÍA XAVI TORRES-BACCHETTA





Taller Creativo, el espacio para la ebullición de ideas del equipo de Albert Adrià diseñado por Gener, quien posa en la pág. 91 en otro de sus rincones.

Entre máquinas de esferificación o deshidratadoras de alimentos, Joan Gener (Barcelona, 1989) encuentra sus planos y correcciones manchados de coriandro, kuzu o mentil. Porque, pese a que los cocineros que actualmente están preparando el concepto y la carta de Enigma sean tremendamente limpios, Joan no deja de ejercer como arquitecto en un taller destinado a la evolución de la cocina. Concretamente lo hace en el Taller Creativo, el espacio que ideó siguiendo las directrices de Albert Adrià, y en el que todos los enigmas suceden (y, probablemente, se resuelven).

Hablar el mismo idioma que sus compañeros y darles voz frente a lo que está pasando al otro lado del cristal (Enigma, un gigante de 650 m² aún en construcción) puede parecer un proyecto complicado. Sumando a la ecuación entender el idioma –ya no decimos hablar– de los hermanos Adrià, hace que la relación diaria en el espacio sea intensa a la par que minuciosa. Conoció a Ferran mientras trabajaba en el equipo del despacho de Ruiz-Geli asignado al nuevo Bulli en Cala Montjoi (dentro del 'Bulli Team', equipo que se encargaba del diseño del proyecto), cuando este buscaba a alguien para un proyecto que vivía en la mente de su hermano. Hoy esta idea que un día tenía forma de parking



“Mi función ha sido dar voz a los cocineros, ser el punto de unión entre los Adrià y el desarrollo constante y directo de Enigma”

Enigma. A partir de ese momento mi función ha sido dar voz a los cocineros, ser el puente de unión entre los Adrià y el desarrollo constante y directo del restaurante” El arquitecto en plantilla de Albert Adrià es un cocinero de conceptos que, en vez de jugar con la maicena y el sésamo negro, transforma espacios vacíos en impactantes ambientes formalmente llamados restaurantes o tiendas, alguien que dentro de este ecosistema es concebido como un creativo más y, por tanto, forma parte del clan Adrià en detalles como comer en Tickets en la llamada ‘comida de familia’ que se celebra cada día a las 16:30.

EL BOSQUE DE VIDRIO

Llevando proyectos como el showroom de La Cala, espacio en un impresionante piso del Ensanche barcelonés dedicado a la exhibición de los productos de La Cala de Albert Adrià, Joan ha podido desarrollarse como el ejecutor y creativo del chef mediante sencillas premisas acerca del espacio. A través de un concepto ‘ultramarinos’ con un twist moderno, Joan creó para La Cala una estantería flotante en medio de un amplio salón que recuerda a lo acogedor de una tienda de barrio mientras se venden las mejores conservas de Barcelona. Pronto llegarán nuevos proyectos, y ya en construcción está el espacio al que Joan tiene más cariño hasta ahora en su colaboración con elBarri Adrià. Desde el Carrer Sepúlveda 38-40, a día de hoy (20 de julio de 2016) uno solo divisa grandes plásticos azules que esconden lo que RCR define como “un gran bosque de vidrio con una iluminación cambiante según el momento del día y del año”. Gener afirma que “muchacha gente no habrá visto nada igual... A veces me pregunto si alguien se mareará” Y lo dice en serio.

Sorprendido con el radical cambio que la obra está tomando, Joan indica que se trata de “un proyecto que se ha ido depurando de la mano de RCR hasta ser radical en su minimalismo y en la aparente simplicidad tras la que se esconde una complejidad difícil de imaginar. Es una joya arquitectónica pura y genuina, en las antipodas del primer

le ha acompañado durante dos años, desde el momento en el que, sentado con un café en una mesa de Tickets, Albert le dijo literalmente: “Pon sillas y mesas en vuestro programa de arquitectos [se refería al Autocad] e iremos viendo a ver qué sale”. Ahí es nada... “Arranqué el proyecto de la mano de Albert a nivel programático esbozando conjuntamente unas ideas que se han mantenido en gran parte (centro-perímetro, acceso como recorrido...). Organicé el concurso de ideas entre cuatro estudios de arquitectos, interioristas y diseñadores para construir Enigma, el cual fue ganado por el estudio RCR, quienes propusieron el concepto más radical y todas las soluciones arquitectónicas del actual

Enigma que el equipo dibujó. El concepto de partida sería el 'antiEnigma', tal y como lo conocemos hoy, un collage de todo lo imaginable: chimeneas palaciegas de dos metros de alto, un pinball y un billar, mesas rodeadas por un estanque, una pantalla de cine-teatro, un balcón frondoso para fumadores de puros que recordará a la terraza de elBulli o la antigua barra del 41° recuperada del almacén. Nada tiene que ver ahora con el primer esbozo de 2014. Me continúa pareciendo sorprendente la capacidad que se ha tenido para transformar un enorme local troceado por quince columnas de 70 x 70 cm con aspecto de aparcamiento en algo que es un mundo en sí mismo y que no se parece a nada conocido" La obra, concebida desde un principio para convertirse en un espacio entre sensaciones espaciales y culinarias, crece mientras el testigo del esfuerzo creativo estará a partir de ahora en manos de los cocineros. "Tomarán el relevo, de alguna manera, al que ha realizado la arquitectura"

ARMANDO CONCEPTOS

Escondido por el futuro Enigma, aún hay algo que no uno no se espera: detrás de lo que se está convirtiendo en la cocina aparece un lugar secreto y (sin querer ser ostentosos) exclusivo: el Taller Creativo. En este espacio dividido en dos bloques encontramos los sueños de Albert Adrià materializados en su particular *Charlie y la fábrica de chocolate*. De inspiración industrial, con elementos de muchos de sus restaurantes y una serie de llamadas a la personalidad y desarrollo conceptual de Albert, este es uno de esos lugares donde uno no sabe lo que sucede presintiendo que puede pasar de todo. Todo perfectamente ordenado dentro de un caos aparente, su equipo anota en papel el desarrollo de sus creaciones justo al lado de planos corregidos por Joan o listas de la compra que bien podrían venir de la Luna. Aquí se habla y se discute, se invita a destacadas figuras a dar charlas en *petit comité* o se toman decisiones estratégicas del clan Adrià. Todo con vistas a que se convierta por las noches en la sala 2 de Enigma cuando uno, después de mucho insistir, tenga suerte y pueda entrar a través de lo que se convertirá en almacén para tomarse un rico y refrescante cóctel.

El Taller Creativo es oficina, es estudio, es espacio de exposiciones peculiares y únicas... pero sobre todo es un lugar destinado al 100% a pensar y destilar

Sin querer, este espacio se ha convertido hoy y seguirá siendo el lugar más vivo de Sepúlveda 38-40, aquel que, prácticamente siempre, tendrá las luces encendidas, y ese es el que nacerán las más puras y primeras ideas dejando las experiencias enigmáticas para el espacio contiguo, el que sí está directamente conectado con la calle. Diseñado por Joan, arquitecto en construcción, este espacio también está cambiando. Es oficina, es estudio, es cocina, es sala de reuniones, es espacio de exposiciones peculiares y muy únicas... pero sobre todo es –respondiendo a su nombre– un espacio destinado al 100% a pensar y destilar. Está hecho y concebido para crear. Por eso no nos sorprende la mezcla de estilos entre lo minimalista y puro sobre un ladrillo visto junto a altavoces en forma de gramola dorada. Proyecciones recicladas de la coctelería 41° y un pulpo enorme al final que simboliza lo que Taller Creativo es: el lugar de reunión de todos los proyectos de Albert.

COCINAR PAREDES

Ser uno más dentro de una plantilla de cocineros y profesionales gastronómicos en la que nadie puede entender lo radical que es crear una salida de agua por donde nadie se lo esperaba (por poner un ejemplo), significa encontrarse en una tierra hostil donde uno se hace más fuerte. Aunque él lo mira por el lado bueno: "Supongo que por mi condición de arquitecto entre cocineros, o por el hecho de tener un cometido tan particular, he gozado de bastante autonomía".

De lo que sí es muy consciente es de que su labor consiste en mantener la maquinaria en marcha. "Albert es el motor, de él salen los proyectos nuevos. El equipo se encargará de desarrollarlos mientras que él, siempre de cerca, los irá acotando, corrigiendo y amoldando hasta el último detalle. Conceptualmente, materialmente, logísticamente. Es una manera de trabajar muy minuciosa. Como participe es muy interesante ver el modo en que los proyectos se van transformando, mutando hasta su configuración final. En este proceso es vital el factor tiempo para dejar que los proyectos maduren" Y maduro está ya el restaurante Enigma, con nuestro interlocutor mirando detenidamente las proporciones de columnas respecto a dimensiones de otras vigas y soportes. Joan, por favor, ¡ponte el casco! (elbarriadria.com). ❶