



## Enigma, il non ristorante di Adrià

---

27 gennaio 2017/ in [Barcelona](#) /

Se Enigma era, Enigma è rimasto. La sensazione alla prima visita del [nuovo ristorante di Albert Adrià](#), fratello di Ferran, è quella di **un luogo complesso che non si svela ancora del tutto** in attesa di prendere ulteriori forme. Se era difficile a suo tempo confrontare El Bulli con altri ristoranti di alto livello risulta oggi improbabile, se non impossibile, concepire l'Enigma come un ristorante, per il rischio di non comprenderne il senso.

Il **progetto**, durato anni, era **molto atteso** per la portata dell'ennesima rivoluzione nel modo di intendere la ristorazione. E c'è da dire che qui di nuovo c'è tanto – per certi aspetti troppo – e che Enigma è “La” nuova tappa che gourmet e professionisti non possono mancare. Tanto che è già necessario mettersi in lista d'attesa. Ma, appunto, qui a Barcellona in carrer Sepúlveda 38-40, **non si viene a cenare ma a fare un'esperienza totale**.

Il **percorso** del pasto si snoda in **diverse tappe**, dall'ingresso, che avviene attraverso un codice da inserire che viene inviato dopo aver acquistato il biglietto relativo alla prenotazione, all'uscita, da una porta sul retro, a metà fra la fine di un sogno e l'uscita di un vecchio cinema, con la maschera che ti accompagna dopo lo spettacolo. Ma qui teatro non ce n'è: si vogliono in sostanza affrontare tante diverse esperienze gastronomiche che corrispondono ciascuna ad una stazione e che mettono in scena elaborazioni, tecniche e idee richiedendo concentrazione e riflessione. **Quasi il contrario della cucina spettacolo**, anche per un ambiente gelido, architettato per riprodurre lastre e tavoli di ghiaccio senza fronzoli o arredi di altro genere. E a luci (migliorabili) basse e concentrate sulle mani e sui cibi, finalizzate al non distrarsi, perché qui un cognitivista ti spiegherebbe che è richiesto un livello di attenzione elevatissimo. Tanto da non permettere, di fatto, la convivialità di una normale esperienza a tavola.

Poi **le prime tre tappe non sono proprio a tavola**: un salottino (il Ryokan) in cui si viene ricevuti all'ingresso con una (straordinaria) infusione e i primi, leggerissimi bocconi: quasi sfoglie, profumi. Poi la Cantina, cioè un tavolo al quale in piedi si scelgono le bevande per accompagnare la cena (non il vino, le bevande come concetto più ampio) e si cominciano ad abbinare i primi snack

(chi si ricorda quelli del Bulli e di 41gradi qui li ritroverà) a cocktail creati per l'occasione. E il crostino di cavolo con il tartufo nero e il burro noisette, che è capitato a noi, lascia il segno. Poi ci si sposta, sempre in piedi, ad un altro banco (la Barra), dove si conosce il barman che prepara altri due cocktail (astenersi dunque dalla visita se non si ama il genere), per i quali stavolta è la cucina a trovare il giusto abbinamento, e non viceversa. In totale questo percorso dura già più di 45 minuti di cui una gran parte, come si diceva, in piedi.



Poi ci si siede ad un teppanyaki (la Planxa) dove **si conoscono tre cuochi**, fra cui Oliver Penya, “responsabile gastronomico”, che interagiscono con i commensali preparando piatti di cucina creativa alla piastra e spiegandone tecniche e gesti. Fra tutti il tamal al coriandolo preparato con cottura mista al momento e il gambero cotto alle braci sulla piastra sono due memorabili passaggi. A questo tavolo sono sei portate, che si aggiungono a quelle dei due cocktail di poco prima e ai sette snack della zona cantina.

Dopo il teppanyaki ci si siede al Dinner, **la sala da pranzo vera e propria**, in cui è facile essere affiancati da uno solo o da un paio di tavoli. Già, perché il percorso da Enigma prevede l'alternanza degli ospiti (24 al massimo in tutto, per servizio) in ciascuna situazione. E **si ha la sensazione**, curiosa se si trattasse di un ristorante, **di essere quasi sempre i soli ospiti**. Al Dinner si mangiano i piatti veri e propri, serviti in porcellane bianco candido, che nulla

hanno a che vedere con i piatti di design che hanno contraddistinto la cucina d'avanguardia degli ultimi anni. E il carciofo fondente e al carbone con salsa di oliva risulta il più lucido degli esempi di una cucina concentrata qui più che mai sul sapore, al quale la tecnica viene asservita. I piatti però non vengono annunciati o spiegati all'atto del servizio ma subito dopo, per non influenzare il commensale e lasciarlo interagire col cibo. Il contrario di quello che accadeva al Bulli.

Le portate si concludono con i dolci (l'arancia al curry è stato il più incisivo) e dopo i dolci ecco che viene svelato **l'ultimo enigma**. Dopo aver attraversato la cucina, infatti, perfettamente integrata al resto delle sale e degli spazi in cui si mangia, si passa attraverso la dispensa e, come d'incanto, viene aperta **una porta che dà su un altro mondo**, altra atmosfera, musica ed epoca. **È il vecchio 41gradi**, quasi un classic bar ormai, dove ci si siede per terminare con i petit fours e, volendo, anche con un altro cocktail, da scegliere fra quelli che hanno fatto la storia del locale del Parallelo. Una sorta di **ritorno sul pianeta terra**, un viaggio che riporta in una confortevole e rilassante atmosfera dopo le quasi tre ore immersi nella concentrazione.

Una **concentrazione** che, come dicevamo, è **imprescindibile e impegnativa**, che non permette distrazioni o leggerezze. Una situazione molto diversa da quella dal passato: non c'è un solo cameriere che ti segue dall'inizio alla fine, ad esempio, ma tante facce che si alternano in una visita comunque guidata, accompagnata.

**A cosa assomiglia questo Enigma? A niente**, come spesso avviene con i progetti Adrià. Ma se proprio dovessimo fare uno sforzo di immaginazione diremmo che, oltre al sopracitato 41gradi, Enigma ricorda un po' il concetto di laboratorio, di quel "Taller" di Portaferri, che qui però viene aperto ai clienti. Dunque se la riflessione è più sui modi di mangiare che sulle tecniche di cucina, questi all'Enigma, vanno concepiti in maniera sperimentale ed esperienziale più che conviviale. E bisogna saperli affrontare in forze e lucidità, tanto che verrebbe da proporre un'apertura "fuori orario" al mattino o al pomeriggio, invece che alla sera.

In questo senso l'Enigma non è davvero un ristorante ma **una cosa completamente nuova**.

**Tags:** [Albert Adrià](#), [alta cucina](#), [avanguardia](#), [Barcellona](#), [Enigma](#), [Ferran Adrià](#), [ristorante](#)