

PAPEL



FUTURO HISTORIAS PANTALLAS CULTURA ESTÉTICA FIRMAS VÍDEOS MÁS ≡

LÍDERES

Así es Enigma, el nuevo restaurante de la familia Adrià

Desembarca en Barcelona el último y más ambicioso proyecto gastronómico de Albert Adrià. Todo un acertijo en el que es fácil adivinar que la experiencia perdurará en la memoria.



Miguel Ángel Palomo

[@miguela_palomo](#) ----

19/03/2017

Admitámoslo, la palabra *experiencia* está tan devaluada como el tupé más allá del polígono. Lo mismo pasa con *innovación* o *genio*, no digamos con *revolución*. De tanto forzar la máquina algunas ideas se despojan de significado. Ante este empacho de fingida creatividad y de hechos

experienciales vacuos el anuncio de la apertura del último restaurante de **Albert Adrià** **servía en bandeja un debate movido entre la prudencia y las expectativas disparadas**. Enigma era un mantra que resonaba de fondo en todo foro gastronómico. ¿Un **Bulli** del siglo XXI? ¿Un antes y un después en la puesta en escena culinaria? ¿La pista definitiva del actual circo gourmet? **Dudas y misterios sin resolver hasta ahora**. Esto no es la crónica de una cena esperada -organizada en este caso por Dom Perignon- sino el eco que deja en la memoria la velada en el interior de un enigma.

Enigma lo cuenta todo sin revelar nada, como la máquina homónima de mensajes cifrados de la Alemania Nazi. Imposible entender este proyecto sin ligarlo a la ambición del más pequeño de los hermanos Adrià, otra máquina **capaz de abrir ocho restaurantes en los últimos seis años**. Aunque ninguno como este radical aldabonazo del grupo elBarri, sociedad en la que participan

los dos Adrià junto con los hermanos Iglesias y que por la zona del Paralelo de Barcelona distribuyen Bodega 1900, Pakta, Hola Santa, Niño Viejo y el siempre lleno Tickets. ¿Por qué uno más? **¿Por qué Enigma?** Hay cierta necesidad del artífice por cumplir con ese *a más a más* que se dice en Cataluña, y por el vértigo de alumbrar un restaurante sin precedentes que no se pareciera a ningún otro. Uno que nace para reclamar tres Estrellas Michelin sin casi pedir permiso. Ambición, decíamos.

Más preguntas: ¿qué cantidad de pirotecnia contiene Enigma? Su propuesta de gincana se aleja del show de epidérmica emoción de un Sublimotion (el restaurante del Hard Rock Ibiza de Paco Roncero), y tampoco encaja en los recorridos por Coque, Dstage, Azurmendi o Ábac, con meras visitas a bodega, barra o huerto frente a las estaciones de comida habilitadas dentro del mismo espacio de Enigma. **Allí mismo, en plena performance gastronómica, se cuchichea si tal vez sea el primer post-restaurante.** Signifique lo que signifique. Por ahora, promete una experiencia distinta cada vez, sin moldes. Enigma no tiene paracaídas.

Han sido dos años y medio de obras, retrasos, anuncios y previsiones canceladas hasta su bienvenida el pasado 3 de enero. Un esquinazo anónimo de la calle Sepúlveda, salvo por el rótulo de Enigma, esconde 700 metros cuadrados de planta baja reactivada por la domótica y el interiorismo de RCR -reciente ganador del premio Pritzker 2017-: paneles translúcidos, mallas metálicas en los techos, resinas en las mesas... **Albert Adrià convocó un concurso** y con apenas unas pinceladas a acuarela, el estudio de arquitectos de Olot que ya había asombrado al mundo con el comedor y los pabellones de cristal de Les Cols se llevó el gato al agua. **Alianza de titanes.** Nadie podría interpretar mejor la indescifrable mente del hacedor de Tickets. **Si a Les Cols se accede por un umbráculo de no-recepción,** Enigma encuentra otra fórmula nada convencional. El cliente traspasa la puerta introduciendo un código adquirido una vez formalizada la reserva *online*. De ahí, solito y sin recibimientos, pasa entre penumbras al escenario laberíntico en el que no será un ente pasivo al ser parte de la reflexión constante a la que se le obliga sin dejar de masticar bocados etéreos y conceptuales. Algo del Bulli tenía que tener.

LOS NÚMEROS. Admite una media de 24 comensales, divididos en tandas de ocho para que no se amontonen ni coincidan, para unos 30 profesionales del equipo, de los cuales 17 están en cocina, tres son cocteleros y nueve se ocupan de la sala. El recorrido circular está compuesto de seis paradas o enigmas tras los que **el visitante habrá engullido más de 40 platos**, la mayoría miniaturizados.

Llegada al *ryokan* japonés, paso por la cava de *snacks*, visita a la barra-isla de cócteles comandada por el bartender Marc Álvarez, llegada a la plancha *teppanyaki*, de donde nadie quiere salir, asiento en el comedor y fin de fiesta en 41º, *speakeasy* contigo que redescubre a la mítica coctelería que fue clausurada en 2014 y que ahora se reproduce piedra a piedra.

Albert Adrià baja entonces el diapasón y se entrega a confidencias de medianoche y *off the record*. Descansa tras dejar al otro lado del búnker un Enigma que agota y que deberá afinar su iluminación de miles de leds para centrar el foco en la comida. Porque es la comida el recuerdo último, el verdadero enigma y por el que el veto a compartir imágenes de ella en redes sociales adquiere sentido. Tamal, espardeñas, erizo con wayu, tomate verde y rojo... Da igual contarlos. El producto es reconocible, las cocciones perfectas pero la información imposible de asimilar. Mejor dejarse llevar aunque abrume. Al final, ¿será Enigma un restaurante que traerá otros? ¿Esconde un enigma mayor que definirá al restaurante del mañana? Bah, menos reflexiones y más gambas de Vilanova.