

elBarri, un paseo por la historia creativa de Albert Adrià

Nos adentramos en elBarri de Albert Adrià... Unas calles en las que las sorpresas de Tickets, la solera de Bodega 1990, los viajes a México de Hoja Santa y Niño Viejo, el surgimiento de la fusión con Pakta y las incógnitas de Enigma marcan el paseo.

Por **Toni Castillo** ----- 22 de marzo de 2017



Hasta la década de los setenta y desde finales del siglo XIX, **el entorno de la avenida del Paral·lel de Barcelona estuvo dominado por el espectáculo.** En apenas dos centenares de metros, como si un gran imán para la diversión hubiese emergido en aquella calle, incontables teatros musicales y de comedia, cabarets, salas de fiestas y espectáculos se apiñaban ubicándose pared con pared. Fue el particular Broadway, West End o Montmartre de la Ciudad Condal.

De aquellos tiempos, apenas perduran poco más de un par de teatros en activo, con el populoso cabaret El Molino como gran reclamo. El Paral·lel, hoy en día, es sinónimo de otra clase de espectáculos. Del divertimento de las obras cómicas, de la música, de los bailes, **se ha pasado al placer de la gastronomía**. Al ocio más gustativo. Al gozo que es capaz de provocar un buen plato y la mano de un buen cocinero.

El responsable de que esa avenida barcelonesa y parte de su entorno, incluido el barrio de Sant Antoni, sean hoy en día reclamo por cuestión culinaria es, en gran medida, **Albert Adrià y su gran proyecto gastronómico, elBarri**. Una aventura en la que también se embarcó su hermano, Ferran Adrià, y los hermanos Iglesias, Juan Carlos, Borja y Pedro, propietarios del Grupo Rías de Galicia.

Tickets y 41º, el principio de todo



Aunque en algunas declaraciones ha deslizado que quizás Enigma, su última apertura, debía haber sido el primer restaurante de elBarri, la realidad es que todo empezó con **Tickets, un espacio imprescindible** cuando hablamos de gastronomía en Barcelona, y 41º, un espacio adyacente de alta coctelería.

En ambos empezó todo, o, mejor dicho, prácticamente todo. Porque quizás debemos dejar a un lado marzo del 2011, momento de su apertura, para remontarnos hasta 2006. Una de las piezas claves en **elBulli**, su principal alma creativa junto a su hermano Ferran, **Albert, abría las puertas de Inopia Classic Bar en la capital catalana**. Un bar de tapas, ni más ni menos, en el

que clásicos de las barras se convertían en un modo de comer. Incluso en una manera de vivir. Fue el promotor de la alta gastronomía «*prêt a manger*» y el pionero en el concepto de *gastrobar*.

El negocio, sin embargo, un buen día comenzó a quedarse pequeño. Las dimensiones físicas del local limitaban la dimensión que el cocinero quería darle. Por eso, el espacio tuvo que decir adiós en 2010 y la propuesta vivió una evolución. Se involucró Ferran, de principio a fin, y los Iglesias, que quedaron fascinados con el planteamiento. Tickets, la punta de lanza del proyecto que al principio se llamó BCN 5.0, **iba a ser el reflejo de lo que en otro tiempo fue la zona donde se ubica, el Paral·lel, el Paralelo barcelonés.**

Del bar de tapas más clásicas, a esos mismos bocados crecidos, evolucionados y convertidos en una estampa de la ciudad, de su entorno y del espectáculo, involucrando desde el propio espacio al servicio en la sala. La tapa contemporánea nacía, en aquel momento, con un lema acompañando al nombre: «La vida tapa».



Junto a él estaba 41°, abierto dos meses antes, en enero de 2011. Una coctelería en la que el objetivo era mantener un diálogo entre combinados y pequeños bocados. Un concepto innovador, rompedor, que a finales de año evolucionaría convirtiéndose en el 41° Experience, ofreciendo un menú de más de cuarenta elaboraciones que llevaba al máximo ese encuentro entre líquido y sólido. En 2014, una estrella Michelin y el 74 puesto del *top 100* de la famosa lista The 50 Best Restaurants reconocían el trabajo.

Solamente un año antes, al otro lado de la pared, **Tickets se había llevado otro astro de la guía gastronómica francesa**, siendo aupado el 2014 al número 57 de esa misma clasificación del listado otrora conformado por la revista británica *Restaurant*. En 2015 escaló a la posición 42, entrando en el *top 50*, y en 2016 se hizo con el puesto 29.

Aquel 2014 sería de cambios. De nuevo por limitaciones de espacio, en agosto echaría el cierre 41° Experience, quedando el concepto como germen del futuro Enigma, quedando su espacio ocupado por el bar de tapas con el nombre de la Dolça. Allí se reubicó la partida dulce junto con la sala de postres. **No todo quedaba en *stand by*.**

Albert Adrià hace las maletas con Pakta

Tras el homenaje a las tapas, no exento de viajes al exterior, elBarri y Albert Adrià se embarcan en un periplo por llevar al centro de Barcelona, a ese mismo entorno de el Paral·lel, **la fusión de la cocina japonesa y peruana**. Esa popular cocina *nikkei* que tanto sobresale en otros países. Esa unión que en lengua quechua se dice *pakta*.

Por eso **Pakta**, a partir del 2013, muestra ese encuentro gastronómico y cultural, **sumando un tercer interviniente: el mediterráneo**. Teniendo la ciudad catalana como contexto y la cocina local como gran aporte, conjuga una propuesta a través de ingredientes y platos tradicionales que merecen en 2014 el premio Salsa de Chile en la categoría de mejor restaurante extranjero y en 2015 una estrella Michelin.

Bodega 1900, la realidad de La Vermutería de Tickets

«Era un proyecto que Albert tenía ilusión por hacer desde siempre, **incluso antes de abrir Inopia**», nos cuentan desde elBarri, «y que no pudo llevar a cabo ni en Inopia ni en Tickets por la evolución natural que estos dos conceptos vivieron». Se barajaron varios nombres, como La Vermutería de Tickets, porque quería que estuviese muy unido al proyecto madre, pero finalmente, en julio de 2013, abrió como **Bodega 1900**.

En un local de aires antiguos, de tasca con buena solera, salazones, conservas, cocina al carbón, embutidos, charcutería, guisos y productos del día se

conjugan como un sincero homenaje al pasado. Al vermut, a las tradicionales casas de comidas, a la tan clásica hora del aperitivo... **Un lugar del que uno no querría salir.**

Niño Viejo y Hoja Santa, tanto monta monta tanto



Con un amigo que Albert había conocido en 2008, mientras realizaba un *stage* en el elBulli, emprendió **Niño Viejo** en julio de 2014. Ese amigo era Paco Méndez y el espacio al que daban forma **otro sentido homenaje, esta vez, a la gastronomía mexicana**, de la que ambos son grandes admiradores, y en especial a su lado más urbano. Porque es un concepto informal y porque quiere emular espacios tradicionales del país azteca como las taquerías, los puestos de quesadillas o las fondas, a través de tacos, antojitos o tortas, con buena presencia de coctelería llegada de allá.

A este restaurante se sumó meses más tarde, en noviembre, su contrapartida más formal y a la vez complementaria. **Porque Hoja Santa era necesario tanto para Albert como para Paco.** La cultura gastronómica mexicana es tan variada, tan amplia y tan rica que con un único espacio no es posible reflejarlo. Por eso en esta otra cara del concepto se parte de la cocina mexicana más tradicional, la hecha en casa, con género oriundo, técnicas ancestrales y el toque contemporáneo y actual de los dos *exbullis*.

Enigma, último y primero

Ha sido el último en llegar al gran proyecto gastronómico del Paralelo y, sin embargo, perfectamente podría haber sido el primero. **Enigma** es, además,

«el mejor nombre para el último de los restaurantes que conforman elBarri», afirman desde el grupo. Es un espacio de setecientos metros cuadrados ideado por el estudio RCR Arquitectes en el que el cristal, el hierro, la cerámica y las incógnitas mandan de principio a fin.



Desde la entrada en el espacio, tecleando un código secreto en la misma puerta de la calle, que nos llega con la reserva; al propio recorrido que se realiza por el interior del restaurante para asistir a la propuesta gastronómica. Yendo de un lado a otro, sin un rumbo fijo, **porque el orden en el que se pasa por los siete espacios que lo componen varía con las temporadas e incluso con los días**. Igual que lo hacen los platos, que son una completa sorpresa hasta que le llegan a uno a la mesa, a la barra, a la mano.

Enigma es el punto y seguido de aquel 41º Experience que un buen día quedó en barbecho. La madurez de haber meditado cómo debía crecer la propuesta. Un espacio cambiante, rompedor, inaudito, sin parecido alguno con nada hecho hasta el momento, **llamado a ser el nuevo elBulli**.