



# SOBREMESA

Reg

REVISTA ESPAÑOLA DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA

Portada	Gastronomía	Recetas	Vino	Catas	Viajes y enoturismo	Blogs	Actualidad
Contenidos exclusivos	Destilados fuera de serie	Videocatas de vino	Videocatas de Destilados	AOVEs Premium			

LO NUEVO DE ALBERT ADRIÀ

## Oliver Peña para Enigma, dentro del laberinto foodie

Autor: Mayte Lapresta. Imágenes: Arcadio Shelk

Lunes, 17 de abril de 2017



Oliver Peña se incorpora a la cocina de elBulli Hotel en 2004 donde asciende a jefe de pastelería. Tras su paso por Tragabuches y Comerç 24, es jefe de cocina en 41° Experience en 2012. Hoy lidera la oferta culinaria de Enigma.

Oliver Peña (Rubí, 1981) es joven, apenas 35 años, pero es quizás el más adulto del fresco equipo liderado por Albert Adrià. Nació gastronómicamente en los fogones sevillanos de la familia elBulli, Hacienda Benazuza, enfrentándose sin temor a la pastelería de este gran hotel. Se incorpora como jefe de cocina de 41° en 2012. Dos años después y tras el cierre de esta iniciativa que unía la coctelería al mundo de la alta cocina, participa en el proyecto Enigma desde su génesis, escogiendo vajilla, hablando con constructores y proveedores, dibujando, creando. **Hoy, por fin, vuelve a cocinar.** “Cuando empecé a estudiar, sonaban fuerte nombres como Santi, Adrià..., pero cuando vi el esférico de mango de Ferran en un telediario, quise hacer algo diferente. Y les busqué. Seis meses

como jefe de pastelería con Rafa Morales y un gran equipo en Hacienda Benazusa me empaparon de ese ambiente. Perseverancia, trabajo, 18 horas dando lo mejor... Ellos trabajan tanto que nadie pone en duda que hay que hacerlo". Así comienza esta historia conjunta que demuestra la confianza absoluta en su trabajo, con la encomienda de uno de los proyectos más ambiciosos de Albert. **"Enigma es la evolución natural del 41. El equipo es el mismo** y por eso, con dos meses abierto, parece que llevamos toda la vida haciendo esto. Un valor añadido que el cliente percibe y expresa". A pesar de esas tablas, el parto ha sido duro: el proyecto arquitectónico de RCR, los detalles de cubiertos, mobiliario..., miles de pruebas para crear objetos únicos, todos en exclusiva para Enigma. "Ha sido un proceso lento y costoso. La misma distribución no se decidió hasta que el proyecto ya había arrancado. **Todavía hoy estamos ensayando cómo movernos por el espacio, evitar las coincidencias de clientes**, no encontramos con ellos hasta el momento adecuado... Todo eso forma parte de la magia que no hay que romper".

El 14 de noviembre se realiza el primer menú a puerta cerrada. Es el verdadero arranque, aunque **"la primera noche mágica fue cuando Arzak y Ferran vinieron a cenar con sus mujeres. Fue la hostia. Llamé a mi madre llorando. No veíamos la luz y al fin todo se estaba encaminando"**.



Enigma posee su propia entidad gastronómica y Oliver tiene claro que hay que **anteponer el sabor a todo**. Si hay técnica, perfecto, pero no se busca de manera específica, y siempre queda en un segundo o tercer plano. ¿Arriesgados? Por supuesto. Hay una carne comida con cuchara con un toque de erizo, un pichón en dos interpretaciones espectaculares, pero también hay una parrilla sencilla donde el

producto se muestra puro, sin artificios. "Incorporamos lo que nosotros llamamos tortugas. Un toque de atención al comensal, algo que le sorprenda". ¿Influencias de Japón? "Sin duda, menos es más. Desde la decoración sin decoración hasta la reflexión de quitar elementos en el plato en vez de introducirlos". **¿Temporalidad? No se alarga la vida de un producto. Hay un respeto total por la estacionalidad en los platos.** ¿Herencias del 41? Sí, pero no tantas. Hay bastante cocina y menos *snack*. Se usan cubiertos y bastante cuchara... el "dos dedos y un bocado" que caracterizaba el 41º no define Enigma. Hay guiso, hay fondo, hay materia. Y mucho más. Pero ese Enigma habrá que descubrirlo en la mesa.

Carrer de Sepúlveda, 38-40 (Barcelona).  
info@enigmaconcept.es





## Es cosa de tres

El triunvirato Oliver Peña, Cristina Losada y Marc Álvarez, que ya revolucionaron sala, coctelería y cocina en 41º y Experience, desemboca en el deseado proyecto de Albert donde cada protagonista tiene su lugar –incluso físico– para que el comensal descubra el valor de sus creaciones: la elección del vino, el cóctel con base vínica al servicio del plato, el plato al servicio del cóctel y un bar como broche de oro desde el que se divide el taller de trabajo del equipo de elBarri. **La espectacular carta de vinos, tutelada por la sumiller Cristina Losada**, se acompaña de una recomendación atrevida y novedosa que por 90 € te pasea del cava al sake, de España al mundo. “La bebida siempre está al servicio de la comida, la completa, pero no debe ser protagonista. **No existe el maridaje posible en un menú de 41 platos**”, afirma la joven. Las demás cuestiones líquidas recaen en **Marc, bar manager del grupo**, que participa activamente en dos de las salas; una primera buscando cócteles para los delicados *snacks* de caviar o los *blinis* de salmón y a continuación toma la batuta para orquestar tres cócteles conceptuales. Al final de la cena, los tragos vuelven a la carga.



## 5 Sentidos

Un código tan misterioso como el nombre permite la entrada al nuevo templo gastronómico. Eres uno de los pocos privilegiados (unos 24 comensales) en cruzar las puertas del universo Adrià. Atraviesas el inicio del caracol solo. **Estás en Enigma, una construcción laberíntica de cristal, metal y cemento donde las luces crean volúmenes y ritmos.** Un área multidisciplinar, versátil, dinámica. “Los espacios tienen su propio lenguaje, siempre *in crescendo*, y evolucionan por separado. El *snack*, la cava, el *teppanyaki*, el *dinner*, *el bar*... La plancha, que nos daba miedo, se ha convertido en uno de los espacios más potentes, quizás demasiado. Enigma está todavía en ebullición, ” reflexiona Peña.