

26.04.2017

Enigma: así es la nueva joya del imperio Adrià

Nombrado por muchos como "el nuevo elBulli", este nuevo restaurante liderado por Albert Adrià promete brillar en lo más alto de la gastronomía mundial. Lo conocimos y te contamos de qué se trata.



El mundo ya puede disfrutar de la versión 2017 del que supo ser el mejor restaurante del mundo. Si bien su creador insiste en que no se trata del nuevo elBulli, asegura que su espíritu está presente ¡Y cómo no iba a ser así, si fue el inicio gastronómico de los Adrià!

Enigma es el restaurante al que ningún foodie en su sano juicio se resistiría a ir, es la apertura del año, es el lugar al que van los que conocieron elBulli movidos por la nostalgia, y los que no lo conocieron para intentar vivir lo que nunca vivieron. Pero esta vez el rey no es Ferrán, sino

su hermano **Albert**, cabeza y guía del mega proyecto que lleva tres años en preparación desde que cerró su embrión, el magnífico y premiado 41 Grados Experience. “Vendimos Enigma como un nuevo elBulli, sabiendo que eso no era del todo verdad; diferente equipo, diferente espacio y diferente época, aparte obviamente de no estar Ferran -explica Albert a **JOY**-. Pero en mi mente siempre estuvo el imaginar como sería elBulli en 2017 y no recrear un elBulli de 2011”.

El imponente local de casi 700 metros cuadrados inaugurado a principios de este año se encuentra emplazado en las inmediaciones de Plaza España, en **Barcelona**, muy cerquita de los otros cinco restaurantes del grupo elBarri (que significa el barrio, en catalán), conformando un prestigioso polo de alta gastronomía. Y si bien se ubica en una pintoresca zona de fácil acceso, es evidente la diferencia si se lo compara con su antecesor, emplazado en un parque natural con vista al Mediterráneo.



En julio de 2017 se cumplen seis años desde el cierre del elBulli y mucha agua ha corrido bajo el puente. Los Adrià se asociaron con los hermanos Iglesias y no han parado de generar nuevos y exitosos negocios gastronómicos. Tickets (actualmente en el puesto 25 en The World's 50 Best Restaurants), Pakta, Niño Viejo, Hoja Santa y Bodega 1900 conforman el resto de la familia.

EXPERIENCIA FUTURISTA

El concepto de Enigma se basa en una original experiencia, sin olvidar como parte fundamental la calidad de la comida, fin primero de cualquier restaurante. No se trata de uno de esos lugares donde el cliente se sienta y pide, sino que en este caso **no se sabe lo que va a comer hasta que los platos comienzan a llegar**.

La aventura empieza cuando se reserva. El cliente recibe un código que deberá digitar en la

puerta del restaurante para poder entrar. Es importante la puntualidad, ya que el recorrido de casi tres horas está sincronizado, y pensado para grupos de seis personas. Una vez adentro el visitante se encuentra con una ambientación casi escenográfica. Fría, con abundancia de cristal y metal, y de aspecto futurista. De hecho, da la sensación de estar en una moderna cueva polar. Esta atmósfera fue creada para abstraer a los clientes de la realidad y lograr que se concentren en la experiencia gastronómica. La frialdad es compensada por el cálido servicio, simpático y a la vez técnicamente impecable. El diseño del vestuario del personal no se queda atrás: ropas arrugadas y de colores grisáceos refuerzan una imagen de ciencia ficción.

LAS 6 ESTACIONES

La primera estación es un hall con sillones de resina que parecen de vidrio, no tan cómodos ni mullidos como uno desearía, pero suficiente para los pocos minutos que durará la estadía allí. Una infusión y una toalla húmeda para las manos dan comienzo a la seguidilla de platillos, bebidas y atenciones personalizadas durante toda la velada. Esta etapa es en el Ryokan, término japonés que hace alusión a la hospitalidad.

De allí se pasa a La Bodega, donde se puede optar por alguna botella de la carta, o por el maridaje que sugiere la sommelier. Los vinos disponibles en general son livianos, pensados para que no compitan con la comida. Comienzan a llegar algunos snacks y cocktails, dupla inconfundible del mítico 41 Grados.

El siguiente lugar hacia donde el comensal se moviliza es La Barra. Preparación de cocktails a la vista, y más bocados, pero esta vez alguno diseñado para acompañar la bebida, y no al revés como generalmente ocurre. La temperatura va en aumento, al igual que los sabores.



Luego el camarero indica que la próxima estación es el Teppanyaki (o plancha), la vedette de todo el recorrido, una especie de barra que permite ubicar a seis comensales alrededor. Del

otro lado suele haber dos o tres cocineros preparando exquisiteces en el momento para la audiencia que observa, pregunta y saborea. De allí nadie se quiere ir. Así van marchando una tortilla de trufa, un canelón de blini con queso y huevas, caballa en alga kombu, ventresca en escabeche de azafrán, y “Espardenyà” -plato tradicional que significa alpargatazo en valenciano- con pilpil de jamón ibérico.

Próxima estación: salón o Dinner. Los camareros en ocasiones explican los platos, sus componentes, forma de elaboración, y el modo en el que se debería comer. Pero a modo de juego aquí invitan al comensal a que adivine qué es lo que está degustando. Un par de copas de vino acompañan los platos que el participante intenta descifrar: sopa de lechuga, foie y soja madurada, buey de mar, tucupí aceite de pequí y ñoquis de calabaza con una gran y sabrosa hormiga, o codorniz escabechada. Y cuando el comensal se comienza a preguntar cuánto falta para el final, llegan dos postres: un gran bombón, y un milhojas de papas con helado de café blanco y vainilla.

Cualquier desprevenido creerá que todo terminó, pero alguien lo invita a que lo siga para conocer un recoveco más. Pasando por una zona interna de servicio se llega a la sexta parada, el 41º Reloaded, el espacio que años atrás cerró para renacer en Enigma. Allí con poca luz, en la casi clandestinidad al estilo speakeasy, van desfilando más postres en formato mini, algunos cocktails y el café. Ahora sí, ya es hora de retirarse, pagar la cuenta que ronda los 300 euros, y salir por la puerta de atrás pasando por el laboratorio donde habitualmente Albert planifica los detalles de la gran experiencia que el comensal acaba de vivir.



¿Y FERRAN?

Los platos son pequeños, fríos y calientes, mayormente snacks y de pocos ingredientes, pero con una elaboración sofisticada dado que utilizan técnicas y herramientas que requieren tiempo, conocimientos y gran tecnología en algunos casos. Sabores intensos, productos

identificables y de alto vuelo, y la mano experimentada del jefe de cocina Oliver Peña. Un argentino también es jefe de cocina, se trata de Diego Grimberg, quien ya era parte del staff de 41 GradosExperience y colabora desde los comienzos en la conceptualización del restaurante. La vanguardia está presente, pero no son los platos de elBulli. ¿Y Ferran? Participa en todas las decisiones que se toman, pero en la cocina no trabaja, solo da su opinión y sugerencias. El amplio menú está elaborado con productos de temporada.

La vajilla, cubertería y cristalería ha sido diseñada especialmente para este proyecto. Cuencos, copas y cucharas sorprenden por sus originales formas, y se agregan además finos papelitos que hacen de soporte para que con los dedos puedan transportarse los frágiles bocados a la boca.

CAMBIO CONSTANTE

El dinamismo está presente en el cambio permanente del menú de casi cuarenta bocados, en los maridajes, y en el orden de las seis estaciones que recorre el comensal. Por eso quien visite Enigma tal vez reciba una experiencia diferente a la que contamos en esta nota. Food lovers interesados ya pueden conseguir reservas en la [web](#), con una espera de -por el momento- al menos dos meses.

Enigma no es la revolución gastronómica del siglo, al menos por ahora, pero tiene todos los ingredientes para ser uno de los mejores y más exitosos restaurantes del mundo, de esos que reciben miles de comensales felices y obtienen alta rentabilidad e infinidad de premios.

EL IMPERIO ADRIÁ

El grupo liderado por los hermanos Ferran y Albert suma proyectos incansablemente, evoluciona, se transforma. Consultorías, productos gourmet, sociedades, apertura de restaurantes, productos de diseño, libros. Próximamente abrirán Heart en Londres y ampliarán Bodega 1900. Con ellos, la lista parece no terminar jamás ¿Y elBulli? El antiguo edificio en Cala Montjoi está siendo reformado, y Ferran prepara la vuelta, pero no como restaurante, sino como museo, centro experiencial y de investigaciones. Mientras tanto Enigma sigue siendo el sueño de Albert hecho realidad, el espacio donde desarrolla su creatividad y experiencia, quizás el punto culminante de su carrera.

Por Alicia Sisteró