

ELLE DECOR > INTERIOR DECORATION > I FRATELLI PIÙ FAMOSI DELLE CUCINE SPAGNOLE APRONO IL RISTORANTE PIÙ MISTERIOSO DI BARCELONA

I FRATELLI PIÙ FAMOSI DELLE CUCINE SPAGNOLE APRONO IL RISTORANTE PIÙ MISTERIOSO DI BARCELONA

L'avanguardia contagia il design firmato RCR, con la collaborazione di The Size, per un'esperienza multisensoriale senza precedenti.

di Elisa Zagaria / 13 Giugno 2017



Dámaso Pérez, Fototec

Da trent'anni, in tutto il mondo, parlando di chef e alta cucina, il cognome **Adrià** è sinonimo d'avanguardia, indice di un modo unico e sorprendente di pensare l'esperienza culinaria di un **ristorante a Barcellona** all'insegna dell'originalità, della spettacolarizzazione, della ricerca e della creatività più audace.

Alla guida per anni di un **ristorante** iconico e rivoluzionario come il famoso **El Bulli**, **Albert Adrià** ha sovvertito e riscritto, insieme al fratello maggiore Ferran, le regole della gastronomia contemporanea con accostamenti mai sperimentati prima, prodezze tecniche come la sferificazione e l'azoto liquido, consistenze anomale come polveri e spume, mixologia e cucina molecolare. Quando nel 2011 El Bulli ha chiuso i battenti quel percorso non si è interrotto ma ha solo cercato nuovi sbocchi, ulteriori frontiere, di gusto e non solo. È così che appena qualche mese fa è nato **Enigma**, l'ultima visionaria scommessa di Albert Adrià, un luogo misterioso, gelido e intrigante, cui la definizione di ristorante sta stretta e dove anche il design d'autore - firmato dagli architetti vincitori del Pritzker Prize 2017 - ha la sua parte.



@ Dámaso Pérez, Fototec

Sì, perché qui, in questo anonimo palazzo di Barcellona in Carrer de Sepúlveda 38, che da fuori non lascia trasparire nulla delle meraviglie nascoste oltre la soglia, non si viene solo per mangiare. O forse, come insegna la cucina d'avanguardia, si viene anche l'esperienza legata al cibo che è stata completamente reinventata in chiave ludica, teatrale, multisensoriale.



@ Dámaso Pérez, Fototec

E allora ecco che il visitatore, dopo aver digitato un codice per accedere, come se si trattasse di una zona vietata o un'area segreta, è letteralmente catapultato su un altro pianeta: 700 metri quadri labirintici e surreali, divisi in 7 stanze, attraverso le quali si dipana un itinerario culinario pieno di enigmi.

Entrare in questi meandri è una vera esperienza dei sensi. I progettisti di RCR Arquitectes hanno ideato uno spazio futuristico dai toni metallici in cui tavoli e sedie sembrano scavati nel ghiaccio, mentre nuvole vaporose si addensano sul soffitto. Come la cucina, così anche l'architettura degli spazi non poteva che essere rivoluzionaria e sorprendente, una sfida che ha richiesto tecnologie e soluzioni innovative a partire dallo studio dei materiali volutamente di ultima generazione. Tecnicamente si tratta di soluzioni complesse e nuovissime: le superfici, ad esempio, sono



in Neolith, un prodotto sintetico d'avanguardia del gruppo iberico TheSize, che ha saputo replicare alla perfezione le ombre e le increspature disegnate dagli architetti.



@ Dámaso Pérez, Fototec

Tutto - racconta lo studio di architettura - è iniziato con un acquerello, che i prodigi della tecnologia hanno permesso di trasportare su lastre assemblate come i pezzi di un puzzle. Completano il quadro le luci cangianti e i giochi di trasparenze che avvolgono il visitatore in un'atmosfera sospesa, indecifrabile, come i circa cinquanta assaggi che compongono la degustazione.



@ Dámaso Pérez, Fototec

Si va dagli appetizer di ispirazione giapponese agli stuzzichini serviti al bancone, ciascuno abbinato a un cocktail preciso; lo step successivo è quello della piastra o il teppanyaki (il percorso può essere ogni sera diverso), fino ad arrivare al cuore di Enigma, la grande sala in cui finalmente ci si può sedere a tavola ad assaporare il granchio con il suo corallo e brodo di kimchi alla soia o il gelato di mandorle con salsa di caviale.



@ Dámaso Pérez, Fototec

Per chiudere in bellezza, il bicchiere della staffa è servito è al 41 °C, cocktail bar-ristorante tra i migliori al mondo, spostato pezzo per pezzo dalla precedente collocazione per diventare la tappa finale di questo fantastico viaggio, un inebriante vortice sensoriale in cui ogni aspetto, dall'architettura alla scelta degli ingredienti, è pensato per lasciare il segno.

www.thesize.es

di **Elisa Zagaria** / 13 Giugno 2017

TAGS:

RISTORANTI DI DESIGN , BARCELLONA , INSTANT-ARTICLE