

T T SPAIN: The New York Times Style Magazine

Enigma: un proyecto de Albert Adrià, RCR y Neolith

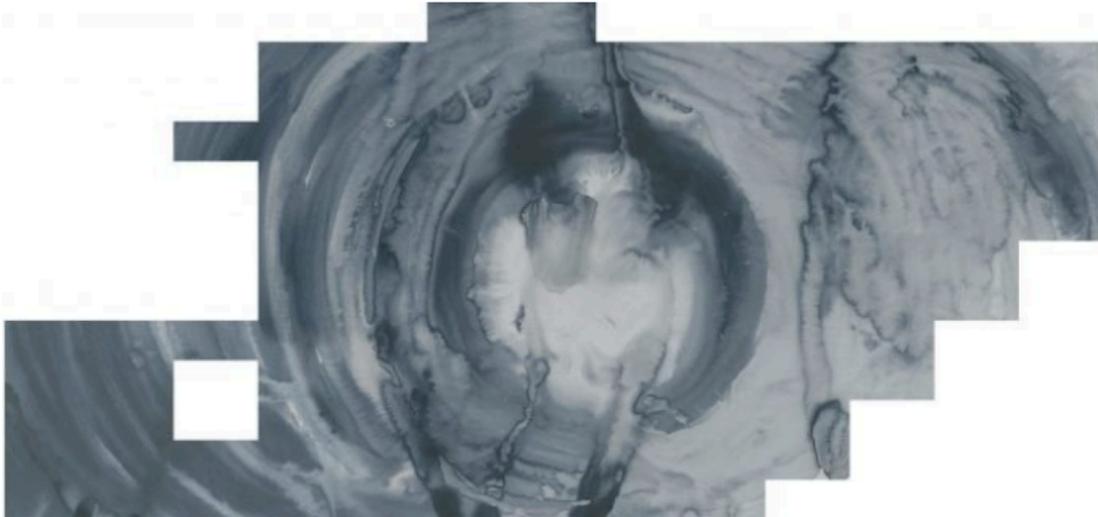
El chef Albert Adrià y los arquitectos ganadores del premio Pritzker utilizan un nuevo material para crear un restaurante sin precedentes.

POR--- ESTHER COBALTA 12 JULIO 2017

A un lado, Albert Adrià, reconocido chef con 3 Estrellas Michelin en su haber. Al otro, [el estudio RCR Arquitectes](#), ganadores del prestigioso Premio Pritzker. Y en el medio, [Neolith](#), un nuevo material con propiedades sin precedentes en el mundo de la arquitectura. El resultado de esta conjunción es [Enigma](#), un espectacular proyecto gastronómico que este año ha abierto sus puertas en el Paralelo de Barcelona y que rompe los límites de lo que entendemos como “restaurante”.

Tras pasar muchos años en la cabeza de Adrià, **Enigma abrió sus puertas el mes de enero** para marcar un antes y un después en la carrera del chef. Con una superficie de 700 metros cuadrados, el espacio se plantea como un lugar donde el comensal viva una experiencia sensorial llena de incógnitas, descubriendo a cada paso nuevos sabores, texturas e incluso espacios. Un viaje enigmático que empieza desde la gran puerta que sella el local y que tan sólo se puede abrir con un código que se obtiene al hacer la reserva.

Para afrontar un reto tan particular, el chef decidió contar con Rafael Aranda, Carme Pigem y Ramón Vilalta, o lo que es lo mismo, RCR Arquitectes, que incluso antes de ser reconocidos internacionalmente con el Pritzker ya formaban parte de los arquitectos más relevantes del momento. Además de ellos, detrás de Enigma está todo un equipo multidisciplinar entre los que destaca Pau Llimona, colaborador habitual del estudio y pieza clave para entender el proyecto. Después de que Adrià les planteara el mismo, **el elemento que definió el aspecto final del restaurante fue una acuarela**. Un dibujo de gran formato sobre el que se inspirarían el resto de elementos, desde el mobiliario hasta las cocinas.



Acuarela de RCR.

Esta acuarela fue el punto de partida para Neolith, una firma que durante la última década ha desarrollado **un material nuevo conocido como piedra sinterizada** y que se obtiene a base de replicar el proceso natural por el que se forma la piedra y acelerarlo para que tan sólo dure unas horas. El producto final es una piedra de mínimo espesor que puede ser manipulada con facilidad pudiendo ser empleada en cualquier tipo de superficies. Al fácil manejo se le suma la posibilidad de ser decorada con todo tipo de diseños gracias a un sistema propio de impresión digital, lo que hizo que se pudiera reproducir el dibujo de RCR en la tabla del pavimento del restaurante. Además, motivos similares se pueden encontrar recubriendo las encimeras y campanas de la cocina y en los baños del local.

Con capacidad para 24 comensales, Enigma es hasta el momento el proyecto más ambicioso de Adrià, pero también ha supuesto un desafío tanto para RCR como para Neolith, que han demostrado que gracias a la innovación las ideas más increíbles pueden llegar a transformarse en realidad, y que en la arquitectura y los materiales aún está todo por inventar. El futuro, como este restaurante, es una incógnita.