

Un cercano Albert Adrià desmiga las nuevas reglas de Enigma

El cocinero asegura que ha hecho todo lo contrario de lo que nos contó en la edición pasada de San Sebastián Gastronomíka. Ofrece un menú degustación y abre por las noches. Eso sí, en Enigma aboga por una libertad creativa sin límites y vive obsesionado por el producto. A diario, se enfrenta a un lienzo en blanco



▲Gastronomía LA RAZÓN

TATIANA FERRANDIS



Creada: 09.10.2023 20:49

Última actualización: 09.10.2023 20:54

Cercano, divertido y, por supuesto, elocuente y creativo. **Hemos asistido a la brillante intervención de Albert Adrià en San Sebastián Gastronomíka, ciertamente al que asistió para, dice, defender su cocina:** “Parece que estamos esperando a que aparezca esa generación de jóvenes cocineros que protagonicen una nueva revolución, pero a mí no me preocupa, porque ya sé que hay jóvenes con fuerza y conocimiento. Lo que me inquieta es cómo van a defender su trabajo. Para eso

también sirven los congresos, porque, además de aprender, yo el año pasado defendí el Enigma que lleva abierto un año y tres meses”. Y en este momento fue cuando el cocinero logró que los asistentes devoraran sus palabras. ¿El motivo? El restaurante ha ido evolucionando por otro camino completamente distinto al que nos diseñó en la pasada edición. Es decir, **si aseguró que no caería en la tiranía del menú de degustación y que ofrecía sólo una carta, se ha tenido que comer sus propias palabras, también las que prometían que sólo abriría al mediodía, ya que únicamente ofrece el servicio de la noche, que apostaría por el “finger food” y que, sobre todo, cocinaría para los barceloneses, a los que ofrecería alta cocina de barrio. Sin embargo, el 90 por ciento de sus comensales son foráneos: “Uno cocina como habla y habla como cocina y, como veis, no me hago ni caso ni a mí mismo”, prosigue, mientras que confirma que sí que es cierto que tiene una sola verdad: “Nuestro único ancla es el producto. Buscando su calidad y temporalidad. Nos obsesionamos tanto, que hacemos un menú degustación que cambia continuamente. Podemos hacer 120 elaboraciones”, explica.**



El cocinero aboga por **una libertad creativa sin limitaciones**. De ahí que, a través de sus recetas, no cuente una historia y que no tenga una filosofía de estilo: “Después de todo lo vivido y lo que hemos hecho, defendido elBarri, Tickets, Heart y ahora Enigma, no quiero contar una historia, prefiero tener una libertad total. Y ahí que esté buscando un estilo, que aún no ha llegado, pero lo que sí es verdad es que he logrado volver a disfrutar entre fogones”. En el momento de crear, lo hace con varias influencias sobre la mesa. Entre ellas, las cocinas del mundo, la nuestra tradicional, el esencialismo...: “No tengo un sistema creativo, me dirijo por la tiranía de las ideas, de partir de la nada y reaccionar para hacer platos que no están al nivel creativo de elBulli. Porque para estarlo necesitas espacio, tiempo, equipo y dinero, que no tengo. Ahora mismo, estamos en una nube, que puede aparecer de la nada, que se puede juntar con otras para formar una tormenta, que para mí puede ser un suflé”, señala el chef, quien ni hace un esféricos, ni espumas. Pero sí se inspira en elaboraciones de elBulli, como el granizado de chocolate blanco de mango y oliva negra.

Asimismo, reconoce hacer una cocina en la que la esencialidad es un ingrediente, un estilo de cocina que es tan fácil de empezar como difícil de terminar: “Es como tener un lienzo en blanco” al que se enfrenta a sus 53 años y 38 de carrera. Albert está en un momento de su vida en el que le preocupa emocionar al comensal a través de la esencialidad, porque, “es lo que tiene valor. Por eso, tenemos esa obsesión por descifrar el ADN del sabor”.

Y, por supuesto, sus miedos florecen. Miedos que provocan que sea menos creativo: “El miedo como motor creativo me acompaña”, apunta. Entre fogones, insiste en que su estilo se basa en no tener ningún estilo.

Al mostrarnos su proceso creativo, nos explica un plato creado con coco, calamar, caviar y jamón: “En él, entran en juego la memoria del recuerdo y la combinación de

sabores. No conozco ningún gran cocinero que no sepa comer. Es un entrante que está muy rico, porque he visto comerlo a niños y mayores”, señala. Enseguida, recupera otro plato de elBulli: el suflé de granadilla con tofu hecho a partir de una técnica con la que es capaz de desarrollar los suflés de diferentes sabores: “Es una cocina sencilla y esencial. Intento que sea de emoción gustativa”, continúa, al tiempo que comienza a hacer una sobrasada de carne de buey de Burgos sobre un mini pan cake: **“Este lenguaje gastronómico no funciona a la carta, porque tendría que ponerle precio. Es una fórmula que funcionó en Tickets, donde logré hacer algo que no he podido ahora. Entonces, tuvo su momento y su lugar. Muchas recetas ya son pasto de las redes sociales y su autoría es difícil de demostrar”**. Con estas palabras culminó su intervención mientras preguntó por la falta de pasteleros en el certamen.

ARCHIVADO EN:

Restaurantes

 [Ver comentarios](#)




Más leídas

- 1** [Soberanía](#)
Defensa derriba la Torre del Reloj del peñón de Alhucemas
- 2** [Minuto a minuto](#)
Guerra en Israel: última hora del conflicto en la franja de Gaza, ataques contra Hamás, muertos y rehenes
- 3** [Guerra en Israel](#)
Identificada la mujer asesinada que exhibieron como un trofeo los terroristas de Hamás

[Una obra polémica](#)

Te puede interesar

Recomendado por  outbrain



Si necesitas pasar el tiempo, este juego clásico es imprescindible. Juega sin instalar.

[Forge of Empires](#)



¿Son suficientes 500.000 € para una jubilación acomodada?

[Fisher Investments España](#)



¿Sabías que el Citroën Ami es recargable en toma doméstica?

[Citroën](#)



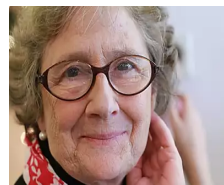
Nuevo Jeep Avenger: 100% eléctrico y...

[Jeep](#)



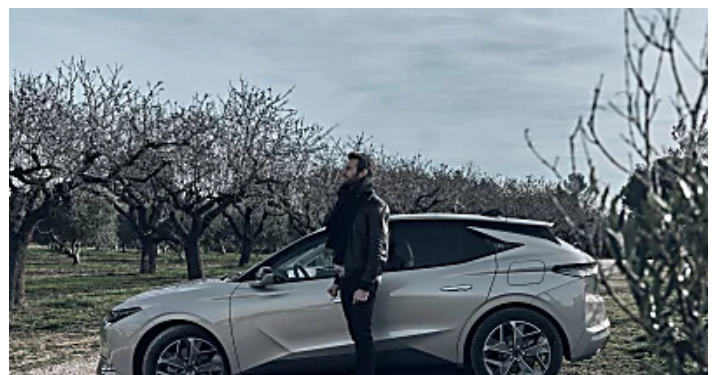
Miles de españoles se han arrepentido...

[Las Mejores Casas Solares](#)



"1 de cada 3 casos de Alzheimer se podría..."

[Fundación Pasqual Maragall](#)





**Solo este mes condiciones especiales
en la gama Alfa Romeo Tonale**

[Alfa Romeo](#)



DS 4 Experiences

Disfrute de una prueba de conducción y
llévese una experiencia DS de regalo por la...

[DS4](#)

Ahora en Portada



[Minuto a minuto](#)

Israel encuentra en su territorio 1.500 cuerpos de "terroristas" de Hamás

[Meteorología](#)

Última hora del tiempo para el Puente del Pilar: dos borrascas traerán lluvias a estas zonas

[Matanza](#)

Así asesinó Hamás a más de 260 jóvenes en el festival Supernova



Negociaciones



de años el dictamen que encargó a expertos sobre la amnistía

Minuto a minuto

Israel ataca más de 200 objetivos palestinos durante la noche
La negociación de Sánchez

Feijóo buscará el apoyo de Europa contra la amnistía



- Publicidad
- Equipo
- Privacidad
- Cookies
- Área de privacidad

